

METIERS

RESTO

zePROs

resto.zepros.fr

u·Clean COMPACT

Robot de Nettoyage tout-en-un



uClean Compact : **la solution pour les espaces restreints**

Conçu pour les environnements exigus, il assure des performances de nettoyage optimales. Parfait pour les chambres d'hôtel, petits espaces de restauration et zones communes, il allie efficacité, discrétion et maniabilité, tout en intégrant les principales fonctionnalités de la gamme uClean.

u·Clean SERIES

Des solutions adaptées à chaque besoin

- ▶ **Polyvalence ciblée** : Chaque modèle de la série uClean répond à des besoins spécifiques de nettoyage (balayage, aspiration, lavage), assurant une propreté complète en fonction des exigences
- ▶ **Adaptabilité à tous types de sols** : Que ce soit sur de la moquette, du carrelage ou du parquet, il existe un robot uClean adapté à chaque surface.
- ▶ **Automatisation des tâches répétitives** : Les robots uClean permettent de déléguer les tâches de nettoyage fastidieuses, libérant ainsi le personnel pour des missions plus valorisantes.
- ▶ **Propreté continue** : Même en période de forte affluence, les robots uClean garantissent un environnement impeccable.
- ▶ **Fonctionnement discret** : Grâce à leur faible niveau sonore, les robots uClean préservent le confort des clients tout en maintenant la propreté des lieux.
- ▶ **Efficacité énergétique** : Les robots uClean optimisent la consommation d'énergie, contribuant ainsi à une réduction des coûts opérationnels tout en assurant une qualité de nettoyage constante.



u·Clean
COMPACT



u·Clean
VACUUM 40

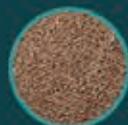


u·Clean
SCRUB 50



u·Clean
SCRUB 75

Types de sols compatibles



Moquette
à poils ras / longs



Bois véritable



PU



Carrelage en
céramique



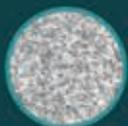
PVC & Vinyl



Epoxy



Pierres naturelles



Marbre/granit
reconstitué



Sol en béton

Contact



United Robotics Group GmbH
Wittener Str. 45
44789 Bochum, Germany
Web: www.unitedrobotics.group
Email: hello@unitedrobotics.group



EQUIPHOTEL 2024

Un salon « boîte à outils »

EquipHotel, qui se tiendra du 3 au 7 novembre à Paris Porte de Versailles, valorisera les pros qui ont des idées. De g. à d. : Béatrice Gravier, Vanguélis Panayotis, Thierry Marx et Catherine Quérard. **P.6**



DÉVELOPPEMENT

Le Paradis du Fruit, la belle prise de Bertrand Franchise

Bertrand Franchise vient de conclure un partenariat avec DNA Paradis Group. Focus avec Christophe Gaschin, CEO. **P.34**

52 873
exemplaires

ACPM

Mise en distribution certifiée

N° 117 | Novembre 2024

METIERS

RESTO ZEPROS

resto.zepros.fr

Le service gagnant, celui qui vend, fait son grand retour dans la restauration. Qu'on les appelle marchands de bonheur ou ambassadeurs des chefs, les métiers de la salle sont les porte-étendards d'une prestation réussie.

P. 26 **VENTE**

L'accueil et le service : atouts gagnants

peka

Découvrez
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



★ ★ ★
Joyeuses Fêtes ★ ★ ★
★ ★ ★

© Jean-Paul Loyer



ÉDITO

Jean-Charles Schamberger
Directeur de la rédaction

Le service qui gagne

Il y a plus de trente ans, un livre est devenu un best-seller dans les milieux de l'hôtellerie-restauration aux États-Unis. Intitulé *Service That Sales*, cet ouvrage coécrit par Jim Sullivan et Phil Roberts explique les bases d'un service orienté vers la vente, c'est-à-dire l'art du profit dans l'hospitality. Il a ensuite connu un autre succès en France, sous le nom *Le Service qui vend* suite à son adaptation par Michel Kosossey et Daniel Majonchi. Fidélisation des clients, motivation du personnel, transformation des preneurs de commandes en vendeurs, etc., beaucoup de conseils et astuces restent d'actualité pour dynamiser les métiers du service. Si le contexte a bien sûr évolué depuis, l'humain demeure au cœur de la réflexion.

Deux choses sont à retenir. D'une part, la culture de l'accueil et du service passent d'abord par le management : si celui-ci n'est pas convaincu ou ne sensibilise pas ses équipes, l'élan suscité risque de vite retomber car la qualité suppose un cercle vertueux. D'autre part, cette démarche service nécessite de bien connaître et de garder à l'esprit le parcours client afin d'en éliminer tous les irritants. Rémi Ohayon, P-DG d'Api & You, assure pour sa part que l'avenir de la restauration gastronomique réside dans les métiers de service (cf. p. 23). Il propose de placer deux éléments au cœur du processus : 1-la conversation avec les clients, et non plus l'information ; 2-la considération envers les collaboratrices et les collaborateurs. On ajoutera que c'est aussi valable pour les autres segments du secteur. Selon une étude Circana, 59% des sondés affirment que le prix des restaurants a trop augmenté pour eux... Il est donc urgent de réenchanter leur visite en faisant revenir sur le devant de la scène l'accueil et le service! ●

LA PHRASE DU MOIS

« J'ai l'immense fierté de vous annoncer que la fiche d'inventaire "Pratiques sociales dans les bistrotts et cafés en France" est inscrite au patrimoine immatériel français. Après six ans de travail, nous avons atteint notre but ! »

Alain Fontaine, président de l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel.



SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Planète	4
France	6
Régions	14



Franchise : Crêpe Touch pousse ses pions. De g. à d. : Mickaël Lipari et Stéphane Sardet.



Pâtisserie : le pôle agroalimentaire du Groupe Roulier devient Paticeo.

FOCUS 26

VENTE : L'accueil et le service : atouts gagnants

MARCHÉS

Snack & Fast	30
Bars & Bistrotts	32
Chaînes et Groupes	34
Indépendants	38
SRC	42
GD	44



Spiritueux : Les Bienheureux met son whisky en carafe.



Conseil : Tomorrow Food les pieds dans le plat.

LA FRANCE DES CHEFS 46

FOURNISSEURS 48

DISTRIBUTEURS 60

NOUVEAUTÉS 62

EMPLOI & FORMATION 74

PEOPLE 76

PLANÈTE RESTO

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

1 MAROC | MARRAKECH

Nouvelle ère pour La Grande Table Marocaine

La Grande Table Marocaine, restaurant signature du Royal Mansour Marrakech et membre des Grandes Tables du Monde, est désormais emmené par la chef Hélène Darroze (Hélène Darroze at the Connaught, Marsan, Hélène Darroze à Villa La Coste). Aux côtés du chef Karim Ben Baba et de la chef Zahira Lasri, Hélène Darroze préserve la quintessence de la cuisine marocaine tout en lui conférant quelques touches personnelles, toujours intimement liées aux traditions culinaires du royaume.



Particulièrement sensible à la dimension féminine de la gastronomie marocaine, Hélène Darroze (au centre en blanc) tient à rendre un hommage chaleureux aux cuisinières marocaines avec qui elle a travaillé.

2 ITALIE | NARDÒ

Guy Martin rénove la Casa della Vigna

Au cours d'un voyage, Guy Martin tombe sous le charme du Salento et découvre à Nardò un havre de paix, où il rénove trois somptueux palais : Maritati, Muci et Matteo. Pour élargir l'offre et faire connaître davantage cette contrée qu'il affectionne tant, le grand chef est devenu propriétaire d'un vignoble local, pour y pratiquer l'œnotourisme. Pour ce faire, il décide, en plus de sa vigne, de réfectionner la Casa della Vigna, une suite de luxe au cœur du centre historique de Nardò qui permet aux visiteurs de se familiariser avec les lieux, la région et le vin !



Guy Martin et son vin Primmissimo, issu d'un cépage du Salento, le negroamaro.



3 ÉTATS-UNIS | MIAMI

MSC Croisières s'associe à Eataly

À bord de MSC World America, nouveau fleuron de la flotte MSC Croisières qui accueillera ses premiers hôtes en avril 2025, les passagers profiteront d'une expérience italienne authentique avec Eataly, dont la carte présentera des plats exclusifs uniquement disponibles à bord. Le paquebot proposera également un nouveau restaurant grec, Paxos, ainsi que de nouvelles options de restauration rapide comprises dans la pension complète. MSC World America passera sa saison inaugurale sous le soleil des Caraïbes, au départ de PortMiami.



Le seul restaurant Eataly en mer sera à bord du MSC World America dès sa mise en service l'année prochaine.

© Yvanuz



L'amicale rencontre s'est aussi faite en coulisses.

4 CANADA | MONTRÉAL

L'Académie culinaire de France au Ritz-Carlton

C'est au Canada et au Québec que s'est organisée, les 5 et 6 octobre, la 3^e édition des membres États-Unis/Canada de l'Académie culinaire de France. La soirée de gala de ce week-end de l'amitié et le fameux « Dîner de chasse », ont été accueillis au Ritz-Carlton de Montréal (avec son executive chef, Romain Valicon). Venu de l'Hexagone : Fabrice Prochasson, président monde de l'ACF, Jean-François Girardin, président des Meilleurs Ouvriers de France, le Bocuse d'Or Davy Tissot ou encore Louis Le Duff, président du groupe Le Duff, etc.



6 ROYAUME-UNI | LONDRES

Chopstix dans le giron de QSRP



Chopstix est la première chaîne de restauration rapide asiatique au Royaume-Uni.

QSRP, la principale plateforme européenne de restauration rapide, vient de prendre une participation majoritaire dans la première chaîne de restauration rapide d'inspiration asiatique du Royaume-Uni, Chopstix. Fondée en 2002, à partir d'un seul stand sur le marché de Camden, Chopstix s'est rapidement développée et compte aujourd'hui plus de 150 établissements au Royaume-Uni. Cet investissement stratégique va permettre l'expansion de Chopstix, son amélioration opérationnelle ainsi que celle de l'expérience client.

5 OMAN

Walter Butti au Six Senses Zighy Bay



Six Senses Zighy Bay, hôtel situé dans la péninsule de Musandam à Oman, accueille le chef d'origine suisse Walter Butti comme nouveau chef exécutif. La carrière de Walter Butti l'a conduit dans des lieux tels que les Maldives, le Ghana, Sydney, la Suisse, l'Afrique du Sud, l'Île Maurice et les États-Unis. Lors de son mandat à Six Senses Yao Noi, en Thaïlande, il a reçu les plus hautes distinctions en Asie du Sud-Est et a acquis une réelle compréhension de la marque Six Senses.

Avant de rejoindre Six Senses Zighy Bay, Walter Butti a passé un an à Maradiva Villas, à l'île Maurice, où il a supervisé les opérations culinaires et mis en œuvre des pratiques durables.

7 SUISSE | CRANS-MONTANA ET GSTAAD

Éric Frechon régale La Ferme Saint-Amour

Après Megève et Courchevel, le Groupe Annie Famose, en collaboration avec le chef Éric Frechon, étend sa vision festive de la gastronomie de montagne à deux des plus prestigieuses stations suisses : Crans-Montana et Gstaad. La Ferme Saint-Amour se déploie tout naturellement dans ces deux stations parmi les plus convoitées des Alpes suisses. Éric Frechon propose pour ces deux établissements une cuisine d'hiver contemporaine et créative avec des clins d'œil aux saveurs locales typiques.



La Ferme Saint-Amour Crans-Montana et La Ferme Saint-Amour Gstaad ouvriront respectivement les 12 et 19 décembre.

EQUIPHOTEL 2024

Un salon « boîte à outils »

Pour sa dernière conférence de presse d'avant-salon, EquipHotel (du 3 au 7 novembre à Paris Porte de Versailles) a choisi de donner une large place au bilan des JOP Paris 2024. Côté chiffres, c'est Vanguélis Panayotis, président de MKG Consulting, qui a livré les enseignements principaux pour la partie hôtellerie.

On retiendra que Paris 2024 a fait mieux que Londres 2012, avec une plus forte fréquentation, une hausse du taux d'occupation des hébergements et un meilleur chiffre d'affaires. Côté commentaires, les principaux syndicats hôteliers se félicitent d'un secteur qui sait répondre présent sur les grands rendez-vous mondiaux



De g. à d. : Béatrice Gravier, Vanguélis Panayotis, Thierry Marx et Catherine Quérard.

et ont déjà en ligne de mire les JO d'hiver de 2030. «*La France a relevé le défi des JO et suscité l'admiration à travers le monde. Nos hôteliers, nos restaurateurs et les professionnels du secteur doivent être à la hauteur, le rester, pour répondre aux attentes croissantes des touristes et surtout satisfaire nos clients*», commente Catherine Quérard, présidente

du GHR. «*Les JO de Paris 2024 ont été un formidable tremplin pour notre secteur. Maintenant, notre défi est de transformer cet élan en opportunités durables, en misant sur l'innovation, la formation et une cuisine engagée qui répond aux attentes des clients d'aujourd'hui et de demain*», estime, de son côté, Thierry Marx, président de l'Umih. Les deux

responsables syndicaux ont évoqué tous les problèmes d'actualité et challenges auxquels le secteur des CHRD doit faire face (recrutement et coût du travail, RSE, utilisations du titre-restaaurant, baisse du niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage, etc.).

Autant de sujets qui ne manqueront pas d'animer les allées du salon EquipHotel, lequel aura pour thème l'audace collective. «*Cette édition donne l'opportunité de valoriser des entrepreneurs hôteliers et restaurateurs qui ont des idées, qui mettent en place de l'innovation, qui réfléchissent différemment pour proposer sur le salon une sorte de boîte à outils. Ils permettent aux autres professionnels de re-*

Parmi les temps forts de la restauration...

Une nouvelle Scène ouverte avec des formats dynamiques mixant performance culinaire et conversations. Au programme : 1-Les produits d'abord (dimanche 3/11); 2-Paroles de chefs et producteurs, avec notamment Bleu-Blanc-Cœur (lundi 4/11); 3-Les Saveurs venues d'ailleurs, avec notamment le chef Dieuveil Malonga (mardi 5/11); 4-La journée collectivités avec notamment la finale Nord du Gargantua (mercredi 6/11); 5-Cuisine au féminin avec La Cuillère d'or (jeudi 7/11).

partir plus riches de bonnes pratiques, d'expériences, d'idées, de réseaux, afin de pouvoir assurer le développement de leurs établissements», résume Béatrice Gravier, directrice générale du salon EquipHotel Paris 2024. ●

ASSOCIATION

Une vitrine pour les Maîtres Cuisiniers de France

Née en 1951, l'association des Maîtres Cuisiniers de France a maintenant pignon sur rue dans la capitale. Elle doit inaugurer le 4 novembre sa «Maison» située au 13, rue du Quatre-Septembre, à deux pas de l'Opéra. Auparavant localisée rue Blanche, l'association dispose désormais sur 300 m² d'une cuisine professionnelle pour des démonstrations de chefs, d'une salle de réunion et de salons pour de l'événementiel. «*Les chefs pourront*

faire leur promotion à Paris. La Maison des Maîtres Cuisiniers de France sera un lieu relais, pour rencontrer la presse et mettre en avant le travail de nos partenaires», se réjouit Christian Têtedoie, qui préside l'association depuis 2011.

En attendant cette inauguration, le chef était avec 34 confrères, membres du comex et délégués de région, en Anjou du 13 au 15 octobre pour le Congrès d'automne des MCF. Les cuisiniers ont longuement abordé lors de

leurs échanges la question du recrutement, de la fidélisation des équipes et de la formation. «*Les classes ne sont pas pleines, des jeunes abandonnent en cours de route. Même notre concours MAF attire moins de candidats, 100 cette année contre 800 quand je l'ai fait*», s'inquiète Christian Têtedoie.

Pour le local de l'étape et chef du Bosquet, Régis Legain, qui a signé le dîner de gala, «*nous sommes à un tournant du management. Il faut respecter les*



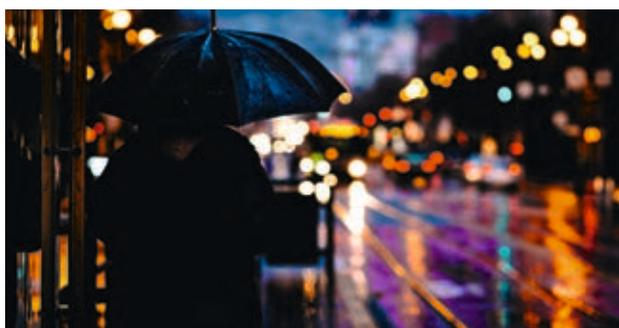
Régis Legain (à gauche), le chef du Bosquet aux Ponts-de-Cé, et Christian Têtedoie, président des MCF depuis 2011.

heures et travailler au bien-être si l'on veut garder nos jeunes». Les chefs ont aussi fait le point sur le partenariat avec le label écoresponsable Green Food, qui en un an a convaincu une cinquantaine d'entre eux. Alors que la clientèle des établissements gastronomiques est de plus en plus aver-

tie, l'association souhaite relever son niveau d'exigence. «*Nous songeons à un contrôle régulier, tous les ans ou deux ans, pour veiller au maintien du niveau de qualité requis*», confie Christian Têtedoie. ●

TEMPÊTES KIRK ET LESLIE

Malakoff Humanis et Klesia aident les salariés des HCR



Les salariés de la branche HCR, couverts en complémentaire santé et prévoyance par Klesia et Malakoff Humanis et placés en chômage partiel ou obligés de se reloger du fait des dégâts occasionnés par les tempêtes Kirk et Leslie, pourront percevoir une aide solidaire de 1000 € par salarié + 500 € par enfant à charge

afin de faire face aux premières urgences.

Pour bénéficier de cette aide qui n'est pas conditionnée à un plafond de ressources, il est nécessaire d'être salarié(e) dans une entreprise de la branche HCR et de cotiser auprès de Malakoff Humanis ou de Klesia, et de résider et/ou de travailler dans un territoire

en reconnaissance préalable de l'état de catastrophe naturelle (voir publication des arrêtés officiels). Pour retrouver toutes les informations sur ce dispositif : www.hcrbienetre.fr/Salarie/vous-etes-victime-dune-catastrophe-naturelle. Action sociale HCR au 09 88 20 88 01 (numéro Cristal - prix d'un appel non surtaxé). ●

CONCOURS

Antonis Avouri, champion français de S.Pellegrino Young Chef Academy

Dix jeunes chefs se sont affrontés lors de la finale France du Concours S. Pellegrino Young Chef Academy organisée à l'Institut Le Cordon Bleu Paris début octobre. C'est Antonis Avouri, sous-chef du restaurant Mosuke par Mory Sacko à Paris, accompagné par son mentor le chef Atsushi Tanaka, qui s'est qualifié pour la finale mondiale qui aura lieu à Milan en octobre 2025. Une victoire raflée grâce à son plat-signature qui a séduit les membres du jury présidé par Alexandre Mazzia (AM par Alexandre Mazzia, Marseille) et composé de Georgiana Viou (Rouge, Nîmes), Clément Bécherel (La Vague d'Or, Saint-Tropez et Plénitude, Paris) et David Toutain (David Toutain, Paris). Une recette à l'intitulé lourd de sens, «Les conséquences de nos actes», en prise avec les



Le vainqueur, Antonis Avouri (à gauche), sous-chef du restaurant Mosuke par Mory Sacko à Paris, accompagné par son mentor le chef Atsushi Tanaka.

problématiques écologiques. «J'ai présenté un plat inspiré du sud de la France, une rencontre entre Chypre, mon île natale, et la France, mon pays de cœur. J'ai souhaité valoriser des produits affectés par le changement cli-

matique tels que le calamar et l'olive», a ainsi résumé Antonis Avouri.

Trois autres prix

Trois autres prix ont été décernés. Le Fine Dining Lovers

Food for Thought Award : voté en ligne par la communauté Fine Dining Lovers, ce prix a récompensé Simone d'Alonzo, jeune chef qui a su le mieux transmettre un message personnel à travers son plat-signature « Quanto sei bella Roma ». Le S.Pellegrino Award for Social Responsibility : désigné par l'association Food Made Good, ce prix a été remis à Alberto Suardi, avec son plat « Wild and roots », qui a su démontrer le meilleur engagement sociétal. Et enfin l'Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy : sélectionné par les mentors des candidats, ce prix a été décerné à Yunkyung Cho, pour son plat-signature « Révélation océaniques », qui a su le mieux se connecter aux différentes cultures. ●

Vite

TROPHÉE MARCEL-LE-SERVOT 2024

Ethan Chavet au top!

Superbe exploit pour Ethan Chavet, du lycée hôtelier Sainte-Thérèse à La Guerche-de-Bretagne (35) qui vient de remporter la 7^e édition du Trophée Marcel-Le-Servot organisée par l'association Les Cuisiniers de la République française. Coaché par son professeur Cédric Maigret, Ethan Chavet (ici, en photo à côté de Georges Roux, président du jury) devance, sur le podium, Emma Soulier (2^e) de l'Institut Lyfe à Écully (69), et Anthelme Genestoux (3^e) du lycée hôtelier de l'Orléanais - Olivet (45). Le prix Guillaume Gomez du meilleur commis est attribué à Adrien Bisbrock de Ferrandi Paris.



TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE

2025

CNPO
Interprofession des Œufs



Sur le thème :
L'OMELETTE,
Star de nos terroirs !

**FAITES PARTICIPER
VOS APPRENTIS
jusqu'au 15 décembre 2024**

Contactez Anaïs, Françoise, Margot
Tel : 01 48 05 19 00 / courriel : anais@adocom.fr
Règlement du concours et infos sur :
lesoeufs.fr

... parce que s'ils remportent l'un des Prix,
votre Établissement sera à l'honneur!
... parce que grâce à vous, ils vont progresser
... parce que vous allez leur faire gagner jusqu'à 2 000 €

PAR COURRIER

ADOCOM-RP
11 rue du Chemin Vert
75011 Paris

Vite

GUIDE PRATIQUE UMIH

La RSE en CHR

L'Umih publie un ouvrage destiné à accompagner les professionnels du secteur dans leur transition écologique et sociétale. « La RSE en CHR » vient compléter la collection de « Guide des bonnes pratiques » conçue par la commission Développement durable et son président Ludovic Poyau (« Vaincre le gaspillage en Restauration », « Vaincre le gaspillage en Hôtellerie », « Sobriété énergétique » et « L'usage de l'eau potable »).

MONDIAL DU RHUM

Le retour !



Le Mondial du rhum, dédié à l'écosystème rhum, revient pour sa 2^e édition du 12 au 14 février 2025 au Palais Brongniart à Paris, sous la thématique « L'humain au cœur de l'écosystème du rhum ». Les participants auront l'occasion d'assister à des conférences de haut niveau, animées par des experts reconnus, explorant les dernières tendances et défis de l'écosystème du rhum. De plus, des ateliers, des animations et des découvertes de rhums d'exception sont au programme, offrant une expérience immersive et éducative inédite.

CONCOURS

1^{er} championnat de Tiramisù



Galbani Professionale organise pour la première fois en France son championnat de Tiramisù. Cette toute

nouvelle compétition culinaire fédère chefs et chefs pâtisseries professionnels autour du célèbre dessert italien, avec une double épreuve qui mêle tradition et innovation. La finale de première édition se déroulera le 2 avril au Salon Parizza 2025 et sa présidence sera assurée par Nabil Barina (photo), champion du monde de Tiramisù 2021 et champion du monde de Pâtisserie 2023. Clôture des inscriptions le 24 février 2025.

GECO FOOD SERVICE

Une rentrée en demi-teinte pour la RHD

« Fournir tout ce dont le chef a besoin dans sa cuisine, en alimentaire ou non-alimentaire » : telle est la mission des adhérents du Geco Food Service, association dédiée aux marchés du foodservice depuis cinquante ans, selon Frédérique Lehoux, directrice générale. Plus globalement, le Geco a une mission d'éclairer de la filière comme le défend Michel Sanson, son président : « Notre rôle est de construire avec tous les acteurs de la filière une restauration hors domicile toujours plus innovante, agile et responsable autour de quatre valeurs : l'ouverture d'esprit, l'engagement, la quête d'excellence et la passion. » Le 27 septembre, les équipes se sont réunies à Paris pour dresser



Frédérique Lehoux et Michel Sanson, le 27 septembre, dans les locaux du Geco Food Service à Paris.

le bilan de l'année et les perspectives de la rentrée. Premier constat : face à des indicateurs socio-économiques plutôt positifs (avec notamment un taux de chômage stable à 7,6 % et un ralentissement de l'inflation à + 2,7 %), le marché du hors-do-

micile reste complexe à appréhender avec une fréquentation en berne (- 9,2 % entre 2019 et 2024 selon le panel Crest). « Les consommateurs sont encore dans une perspective négative de réduction du pouvoir d'achat », argumente Frédérique Lehoux.

© CSM

Pour preuve, selon une étude Circana, 59 % des sondés affirment que le prix des restaurants a trop augmenté pour eux. Alors même que la restauration commerciale demeure un vecteur de croissance pour l'industrie française avec 3,8 Md de repas servis pour 59,9 Md€ de CA dans plus de 200 000 établissements (selon Gira Food Service et Circana). Selon une étude menée par le Geco et les cabinets Shenkuo et Strateg'eat sur les critères d'achat, il ressort qu'en restauration commerciale, si 66 % des répondants déclarent que le prix reste le critère d'achat prioritaire, les caractéristiques des produits et leurs facilités d'utilisation prennent de l'ampleur. ●

GUIDE GASTRONOMIQUE

24 nommés pour les 6 trophées Gault&Millau

Lundi 7 octobre, l'équipe Gault&Millau présentait à l'Atelier du goût (Paris 16^e), les 24 nommés pour la soirée de gala du 18 novembre au cours de laquelle seront révélés les 6 lauréats des trophées Gault&Millau 2025. Outre la remise de 6 trophées (contre 4 l'an dernier, pour 16 nommés), la soirée de gala prendra également une tournure nouvelle cette année à travers deux parties distinctes. D'une part, la cérémonie de remise des prix, d'autre part, le dîner. « Cela nous permettra d'accueillir un peu plus de 900 personnes lors de la cérémonie », a déclaré Patrick Hayoun, président de Gault&Millau France et Interna-

tional. « Être nommé, cela veut dire quelque chose de très fort. Notre fierté, c'est de pouvoir mettre toute la profession en avant », a commenté pour sa part Marc Esquerré, directeur des guides et des enquêtes Gault&Millau.

Les 6 catégories sont les suivantes : Jeune Talent, Grand de demain, Sommelier, Pâtisseries, Directeur de salle, et, bien sûr, Cuisinier de l'année (liste des nommés sur resto.zepros.fr). Rendez-vous est donné par l'équipe Gault&Millau, le 18 novembre pour connaître les lauréats 2025 de chaque catégorie et notamment celui qui succédera à Yoann Conte, Cuisinier de l'année 2024. ●



Les nommés, autour de Marc Esquerré et Patrick Hayoun, lors du cocktail du 7 octobre.

SOMMELLERIE

Trois prétendants à une couronne



De g. à d. : Bastien Debono, Clément Sommier et Quentin Vauléon.

C'est le 3 novembre qu'aura lieu la prestigieuse finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France. Celui-ci se tiendra à l'Institut régional de sommellerie Sud de France, dans les Caves Byrrh à Thuir (66). Les trois finalistes, Bastien Debono (chef sommelier à l'hôtel-restaurant La Maison Bleue par Yoann Conte), Clément Sommier (sommelier-conseil Berthaudin SA Carouge) et Quentin Vauléon (sommelier

au Frevo, États-Unis), s'affronteront pour remporter ce titre tant convoité. Au programme de la compétition : questionnaires théoriques, accords mets et vins, mixologie, et service. Le concours, sous la direction du comité technique piloté par son directeur Jean-Pascal Paubert, célèbre tous les deux ans les talents les plus brillants de la sommellerie française, offrant un moment phare pour les professionnels du secteur. ●

LA VANILLE BOURBON

AUTHENTIQUE ET SAVOUREUSE



Aux beaux
marquants de vanille

RCS Ingénier B62.29800.37 - McCormick France SAS

GOUSSE DE VANILLE

Approvisionnées
durablement

Cueillies à la main
à Madagascar



PÂTE DE VANILLE

A base d'extrait
de vanille Bourbon

Alternative
prête à l'emploi



Des recettes, des infos... Rendez-vous sur www.mccormickforchefs.com/fr-ch

Vite

RÉEMPLOI

« EncoRE plus de réemploi » renouvelé

L'appel à projets « EncoRE plus de réemploi » lancé en 2023 par Adelphi, filiale de Citeo, est renouvelé cette année. Les adhérents (entreprises et fédérations professionnelles) de l'éco-organisme étaient appelés à déposer leurs candidatures avant le 1^{er} novembre. Objectif : promouvoir le réemploi des emballages ménagers.

CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Paul Pairet président du jury

Le Concours écoles Président Professionnel lance sa 12^e édition. La promotion 2025 sera placée sous la présidence du chef Paul Pairet (Ultraviolet, Nonos & Comestibles) qui sera accompagné par Cédric Gervy, enseignant coach et lauréat de l'édition 2024. Clôture des inscriptions le 13 décembre 2024, annonce des finalistes le 16 janvier 2025 et finale le jeudi 20 mars 2025 au lycée Robert-Buron à Laval (53).

SYNDICATS

Umih et GHR dénoncent un « matraquage fiscal »

L'Umih et le GHR s'opposent à la décision du gouvernement d'augmenter les impôts en mettant à contribution les entreprises dans le cadre du projet de loi de finances et du projet de loi de finances sur la sécurité sociale 2025. Les syndicats évoquent tous deux un « matraquage fiscal » et demandent des solutions « alternatives » (GHR) et « plus équilibrées » (Umih).

ÉQUIPEMENT

Deux nouveaux adhérents au Syntam

Le conseil d'administration du Syntam a approuvé le 11 octobre la candidature de 2 adhérents. D'une part, L'Atelier Perceval, établi à Thiers depuis 1996, qui fabrique et commercialise des couteaux de table, couteaux de poche et couteaux de cuisine de haute qualité. D'autre part, Robot-Coupe, fondé en 1961, qui conçoit, développe et fabrique, en France, des équipements de préparation culinaire pour les pros de la commerciale et collective, ainsi qu'aux métiers de bouche du monde entier.

COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Une rencontre annuelle de haut vol



Christian Regouby, délégué général du Collège culinaire de France.

Le premier lundi du mois d'octobre a eu lieu dans le 12^e arrondissement de la capitale la Grande Rencontre annuelle du Collège culinaire de France (CCF), collectif indépendant fondé en 2011 par 15 grands chefs engagés. C'est au sein de l'espace Ground Control que

les membres du collège se sont réunis pour échanger autour de problématiques communes et dresser les ambitions à venir pour le collectif. De nombreux producteurs venus de toute la France ont profité de la Fête pour faire déguster leurs produits. Derrière les fourneaux,

des chefs ont travaillé de concert avec les chefs locaux de Ground Control pour proposer des menus complices.

Aujourd'hui, le CCF compte plus de 1000 producteurs et 2000 restaurateurs engagés pour l'artisanat et la qualité. Chaque mois, ce sont quelque 70 candidatures qui sont reçues et étudiées par le collectif. Plus de 300 producteurs et restaurateurs sont entrés l'an passé dans la grande famille du CCF sur des critères stricts de qualité. Comme l'explique Christian Regouby, délégué général : « La première question qu'on leur pose, c'est "Quelle est votre identité ? Pourquoi faites-vous ce métier ?" Car nous voulons des gens qui incarnent leur métier. »

Cette année, restaurateurs et producteurs jouissent d'une même plaque à apposer dans



leur établissement sans distinction d'activité. Tous sont ainsi reconnus comme des artisans militants de la qualité. « Le Collège culinaire de France est aujourd'hui le premier acteur pour promouvoir la gastronomie artisanale. Il n'y a pas de petits et de grands restaurants, il y a des bons restaurants et des grands restaurants, des bons et des grands viticulteurs. Chacun essaie de faire mieux pour l'autre. Grâce à nos rencontres, nous allons devenir meilleurs », a conclu Alain Ducasse, président du CCF. ●

PATRIMOINE

La convivialité des bistrotts reconnue

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel, créée spécialement en 2018 et dirigée par le dynamique patron du Mesturet à Paris, Alain Fontaine, pour « mettre en lumière le rôle social et culturel de nos bistrotts et cafés de France » a récemment eu gain de cause.

En septembre, le ministère de la Culture a ainsi inscrit « les pratiques sociales et culturelles dans les Bistrotts et Cafés en France » au patrimoine culturel

immatériel du pays. Une étape importante pour une éventuelle future inscription au patrimoine culturel immatériel mondial. Interrogé par *La Tribune du dimanche*, Alain Fontaine s'est dit « soulagé, très heureux et surtout très fier de cette reconnaissance du travail de toutes les femmes et les hommes qui, chaque jour, ouvrent tôt et ferment tard leur troquet ». Une bonne nouvelle qui contraste avec la baisse du nombre des bistrotts et cafés en France. Le chiffre aurait été divisé par 10 en quatre-vingts ans. ●



Le Bistrot Le Beaucé à Paris (9^e).

DÉFAILLANCES

Les débits de boissons, résilients



BPCE L'Observatoire publie un bilan des défaillances d'entreprises au 3^e trimestre 2024. Sur les douze derniers mois, près de 64 500 entreprises ont défailé, soit un plus haut niveau depuis au moins 2009. Sur le seul 3^e trimestre 2024, 13 035 défaillances sont dénombrées par BPCE L'Observatoire. Une évolution globale qui cache beaucoup de disparités et surtout quelques signaux d'alerte, notamment

sur les PME-ETI et dans certains secteurs. Les secteurs les plus résilients sont les activités récréatives (sports, arts, culture), les débits de boissons, les transports (non routiers), l'élevage agricole et l'hébergement (hôtels, camping...). Les derniers chiffres conduisent BPCE à maintenir sa prévision pour 2024 à environ 65 000 défaillances. Il s'agirait du niveau le plus élevé depuis au moins quinze ans. ●

Knorr
PROFESSIONAL

JUS DE VEAU LIÉ.

NOUVELLE RECETTE APPROUVÉE
PAR FRÉDÉRIC SIMONIN.



LE VEAU

Cuit rosé, jus perlé, condiment d'ail noir d'Aomori, feuille de capucine et coussinet de blette farci et glacé.

FRÉDÉRIC SIMONIN

Meilleur Ouvrier de France
Chef Étoilé au Guide Michelin

👁️ Au plus près d'un
jus fait maison 👁️



SALON

Sirha Lyon 2025 s'enrichit d'un secteur

« **L**e Sirha est un pilier de notre entreprise. Vous vous promenez dans ses allées, vous y trouvez des innovations, des tendances, des femmes et des hommes du monde entier avec de plus en plus de savoir-faire, de technicité, de convivialité! », résume Olivier Ginon, président de GL events, organisateur du célèbre rendez-vous mondial du foodservice.

La 22^e édition du Sirha Lyon, qui aura lieu du 23 au 27 janvier 2025, ne manquera pas à sa vocation. Avec 66300 m² de stands, 2120 exposants, dont 25 % d'internationaux, 40 pays présents, 14 secteurs dont un nouveau : Vins et Spiritueux (avec une soixantaine d'exposants), il reste un salon hors normes. « Sirha Lyon, c'est aussi l'analyse des comportements. Nous allons publier dans quelques semaines une étude pour décrypter les grands enjeux de la restauration et du foodservice », explique Luc Dubanchet, directeur général délégué de GL events Exhibitions Operations.

En matière d'observation des tendances, Frédéric Loeb, président de Loeb Innovation, interroge, volontairement provo-



« On ne peut pas faire un salon contemporain sans l'écoresponsabilité », souligne Luc Dubanchet.

« *La fin du restaurant ou la réinvention du restaurant ?* » Selon lui, trois paramètres bouleversent le rapport au restaurant et invitent à une remise en cause : le pouvoir d'achat, les changements générationnels, et l'évolution des modes de vie. Frédéric Loeb en tire cinq « grandes familles de tensions » : la gestion de la dopamine (ou « hormone du plaisir »), la frugalité, l'intelligence augmentée vs la restauration augmentée... ainsi que deux autres qui seront révélées lors de Sirha Lyon 2025.

Enfin, le Sirha demeure le rendez-vous de concours parmi lesquels l'International Catering Cup, la Coupe du monde de la pâtisserie (thème : le patrimoine national) et le Bocuse d'Or (dont le thème plateau mettra à l'honneur le dos de chevreuil Metro, le foie gras Rougié et le thé Damman Frères). Davy Tissot, Bocuse d'Or 2021, nouveau président du comité international d'organisation du Bocuse d'Or, a la mission d'être le garant de l'ADN du concours et de le faire évoluer avec son temps dans une dimension internationale. ●

SERVICE

Palmarès du Trophée Ô Service 2024

L'association Ô Service des talents de demain a remis les diplômes aux 4 lauréats de

son Trophée 2024 le 14 octobre lors de son assemblée générale (cf. p.26 et s.).

Ont ainsi été récompensés : 1-l'EPMT, pour son Apprenti Scène « La passion nous transporte », dans la catégorie Projet d'école décerné à une école qui a su valoriser ses jeunes talents à travers un projet notoire; 2-Mélanie Natua, dans la catégorie Transmission d'une philosophie et d'une motivation pour un métier remis à un enseignant-formateur; 3-Maxime Bichindaritz, gagnant du concours Olivier-Roellinger, dans la catégorie Jeune talent décerné à un jeune qui a su se distinguer; 4-Olivier Voarick, CEO Lenôte, dans la catégorie Coup de cœur Ô Service. ●



Entouré des responsables et partenaires de l'association Ô Service, Maxime Bichindaritz a reçu son diplôme Jeune talent 2024 le 14 octobre dans les salons du Pré Catelan (Paris 16^e).

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		
75 Paris	du 30 oct. au 3 nov.	Salon du chocolat
21 Dijon	du 31 oct. au 3 nov.	iQué Gusto! Dijon
75 Paris	du 3 au 7 nov.	EquipHotel 2024
75 Paris	4 novembre	Ze Awards de la Restauration collective Nouvelle date !
75 Paris	du 4 au 7 nov.	All4Pack Emballage Paris
France	du 4 au 17 nov.	Cheese & Wine Week
34 Montpellier	du 5 au 7 nov.	Salon des équipements et techniques du tourisme (Sett)
75 Paris	7 novembre	1 ^{res} Assises parisiennes de l'accessibilité du commerce et de l'artisanat
75 Paris	du 8 au 11 nov.	Salon du Made in France
93 Villepinte	9 et 10 nov.	Salon de la street food
73 Albertville	du 11 au 14 nov.	Salon alpin de l'hôtellerie et des métiers de bouche
75 Paris	du 16 au 19 nov.	EspritMeuble
75 Paris	du 19 au 21 nov.	Salon des maires et des collectivités locales
78 Le Port-Marly	20 novembre	Salon Cercle Vert - Collectivité
06 Cannes	du 26 au 28 nov.	Mapic 2024
75 Paris	27 novembre	Concours national du meilleur petit déjeuner et brunch de France
75 Paris	29 et 30 nov.	Grand Tasting Paris
51 Épernay	du 13 au 15 déc.	Habits de lumière
69 Lyon	du 23 au 27 janv. 2025	Sirha Lyon
34 Montpellier	du 27 au 29 janv.	Millésime Bio
29 Brest	2 et 3 février	Salon Rest'Hotel & Métiers de bouche
75 Paris	9 février	Salon Degré Zéro au Tripot Reignier (15 ^e)
75 Paris	du 12 au 14 fév.	Mondial du rhum
33 La Teste-de-Buch	16 et 17 février	Salon Rest'Hotel & Métiers de bouche
75 Paris	du 22 fév. au 2 mars	Salon international de l'agriculture
57 Metz	23 et 24 février	Salon Rest'Hotel & Métiers de bouche
19 Brive-la-Gaillarde	du 7 au 9 mars	Epikurium
37 Tours	16 et 17 mars	Salon Rest'Hotel & Métiers de bouche
75 Paris	19 et 20 mars	Food Hotel Tech
64 Biarritz	du 23 au 25 mars	Horesta Biarritz, à la Halle d'Iraty
68 Colmar	du 23 au 25 mars	CHR Pro Expo

Vos salons et événements internationaux

DE Berlin	du 11 au 13 nov.	European Coffee Symposium
DE Berlin	13 et 14 nov.	The Coffee & Hospitality Expo
KE Nairobi	du 20 au 22 nov.	Food & Kitchen Kenya 2024
IT Milan	du 23 au 25 nov.	The Milan Coffee Festival



 @bel_arrange

BÈL
ARRANGÉ

TONKA MULE : FRAIS & GOURMAND !

..... Ingrédients

- 5 CL DE BÈL ARRANGÉ Caramel Poire Tonka
- 1 CL D'AMARETTO
- 2 TRAITS DE BITTER ORANGE
- 2 CL DE JUS DE CITRON VERT FRAIS
- 10 CL DE GINGER BEER
- GLACE PILÉE

Recette

DANS UN VERRE TUMBLER REMPLI DE GLACE PILÉE, VERSEZ LE JUS DE CITRON VERT FRAIS, L'AMARETTO ET LES 2 TRAITS DE BITTER ORANGE.

AJOUTEZ LE BÈL ARRANGÉ Caramel Poire Tonka PUIS LA GINGER BEER. MÉLANGEZ À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE ET SERVEZ !

.....



(Re)découvrez toutes nos recettes cocktails dans notre livret



C10, Fournisseur de toutes les boissons



www.c10.fr

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



Le Bouillon Médreuil en mode populaire



Nancy a son Bouillon! Ce concept parisien de restaurant populaire vient d'ouvrir ses portes du côté de la rue de Laxou.

2 € l'œuf mayonnaise, 1,80 € le consommé de vermicelle, 8,50 € pour la saucisse purée, 10 € pour la langue de bœuf sauce piquante et 12,50 € le pot-au-feu... Nancy a son Bouillon, celui de Médreuil, du côté de la rue de Laxou. Ce restaurant populaire, issu de l'histoire culinaire parisienne du XIX^e siècle, vient tout juste d'ouvrir sous l'impulsion de Dan Genette et Anne

Houpert. Le duo propose une cuisine traditionnelle et de saison dans une ambiance conviviale où les chichis n'ont pas lieu d'être. Afin de faire face à une cadence soutenue, l'établissement est uniquement fermé le dimanche, une demi-douzaine de personnes ont été embauchées. Le tout dans une déco École de Nancy. Du local et de l'authentique à l'état pur. ●



Nouveau restaurant universitaire en 2026



Ouverture en septembre 2026 sur le campus Lettres et Sciences.

Après ceux du Cours Léopold, de Saurupt, de Médreuil, d'Artem et de Brabois et du vélodrome de Vandœuvre-lès-Nancy, le Crous Lorrain annonce le lancement du chantier d'un nouveau restaurant sur le campus Lettres et Sciences du côté du boulevard Albert-1^{er}. Quatre cents places sont prévues et l'établissement proposera des plats déjà préparés.

Le concept permettra de réduire les temps d'attente et de proposer des menus variés. Une cafétéria sera également ouverte toute la journée. Le tout dans une ambiance open space offrant des espaces coworking pour les quelques 10000 étudiants du campus Lettres et Sciences. Investissement communiqué : 4,7 M€. Ouverture prévue pour septembre 2026. ●

Des espaces de vie en plein air selon vos envies.

Lorsque le soleil illumine votre terrasse, la protection solaire la plus aboutie permet de jouir pleinement de son espace extérieur. Chaque endroit au soleil est différent, c'est pourquoi nos parasols existent depuis 1895 dans de nombreuses variantes. Nous vous accompagnons pour que vous profitiez au mieux de votre espace extérieur préféré avec une qualité suisse et un conseil de premier ordre. [glatz.com](https://www.glatz.com)

Venez rencontrer l'équipe Glatz France à Equip'Hôtel, Hall 7-2, stand H050.

Glatz – Shade in Swiss Quality

Glatz

PALAZZO © Royal | Maisons Bocuse Restaurant | Fond Roesch, Caluire et Cuire HT

77 L'ISLE-ADAM

Le Shaddock fait l'animation



Élodie Vaillant et Thomas Bua-tois, deux jeunes entrepreneurs ont ouvert mi-juillet le Shaddock face au port de plaisance de L'Isle-Adam. Dans un décor résolument vintage avec une belle collection de vinyles, ce bar-café-brocante propose du jeudi au lundi, de 12 h à 22 h, des tapas et des petites restaurations autour d'une offre étoffée de vins, bières et cocktails.

03 MONTLUÇON

Le Salsa entre dans la danse

Une ambiance mexicaine inédite souffle sur Montluçon depuis le 30 août. Le Salsa est un restaurant-bar imaginé par Manuel Vasquez et sa mère Rosalinda Tarantini qui mettent en avant les grandes spécialités de leur pays d'origine. Les tacos côtoient les burritos et les enchiladas avec une belle carte de boissons et de cocktails portés par la tequila ou le mezcal.

63 CLERMONT-FERRAND

Bistrot Murmure fait entendre sa voix

Le quartier de l'Hôtel-Dieu à Clermont-Ferrand poursuit sa mutation avec une nouvelle enseigne déjà très appréciée. Le restaurant et bar à vins Bistrot Murmure réunit une cuisine du terroir de qualité réalisée à partir de produits locaux, des vins de petits producteurs et une offre salon de thé l'après-midi.

59 LILLE

Un ouvrage dédié au pairing food & drink

Le barman Luc Degroux, lauréat du concours The Bartenders Society 2021, et Alexandre Miquel, chef de la Table de Clarance ont sorti le livre *Un cocktail à table* aux éditions Marabout. Ces deux Nordistes présentent 60 recettes d'accords mets et cocktails classés selon différents moments de convivialité.

33 | BORDEAUX

Gruppomimo se lance en province!

Lancement en fanfare pour cette première installation du groupe Gruppomimo en province! Fondée en 2021 par Édouard Hausseguy, Benoît Bossu et le chef Pietro Rabboni, forte du succès de ses huit adresses parisiennes, cette entreprise familiale vient d'ouvrir son 9^e établissement au cœur de la rue «gourmande» de Bordeaux. Deux jeunes associés de 26 ans ont investi dans cette franchise, récupéré un local assez vaste pour accueillir

120 couverts, entièrement rénové dans le style Dolce Vita par le groupe Baldini Architecture et créé 22 emplois. Une carte qui fait la part belle à tous les classiques de la cuisine italienne, parfaitement maîtrisés par deux chefs transalpins : pizzas, risottos, arancinis, bruschettas, pasta préparées dans la meule de pecorino. Le ticket moyen - autour de 30 € -, l'ambiance, le service et l'assiette ont déjà conquis de nombreux Bordelais et touristes de passage. ●



Tous les classiques de la cuisine italienne.

29 | MORLAIX

Bouillon Maguy souffle sa 1^{re} bougieMaguy : un lieu de vie abrité dans une maison du XVI^e.

C'est un bar à vin, c'est un restaurant (avec un menu trois plats en semaine à 19 €), c'est un salon de thé pour goûter l'après-midi, un lieu de retrouvailles avec les copains autour d'un cocktail ou d'un verre de vin et planchas de bruncher le dimanche...

Ouvert en octobre 2023 par les associés François Mayol et Emmanuel Métivier, le bouillon morlaisien Maguy se porte

bien! Et vient de rejoindre le Collège Culinaire de France, grâce à son sourcing de qualité axé sur les producteurs locaux. À part les vins : la cave de Maguy est bien garnie avec plus de 160 références à la carte... Côté cuisine, à chacun son jour : veau ou bœuf le lundi, porc le mardi, repas végétarien le mercredi, poulet le jeudi et poisson le vendredi. Une vraie cuisine de grand-mère et bien revendiquée! ●

56 | VANNES

Vous prendrez bien un peu de fumé?

Le goût du fumé est en fil rouge du concept de Nomad ouvert en mai par le chef Arnaud Tavarès qui, après de grands voyages (Canada, Australie, Antilles, Asie...), a décidé de créer sa première affaire. Ses cuissons au barbecue (sur du binchotan, un charbon de bois japonais) font partie des découvertes, dont les légumes grillés, plus inédits et très appréciés.

Vient la notion de partage «elle est essentielle dans mon projet!», explique le chef qui propose à sa carte plat et dessert à savourer à 2. Les 3 plats au déjeuner à 29 €, les 2 à 23 €, un menu en 5 services à 56 €. La terrasse (de 15 places, on attend les beaux jours bretons!), et 2 autres espaces cosy pour s'installer : une salle de 34 couverts, 15 dans la cave voûtée, parfaite pour les privatisations. ●

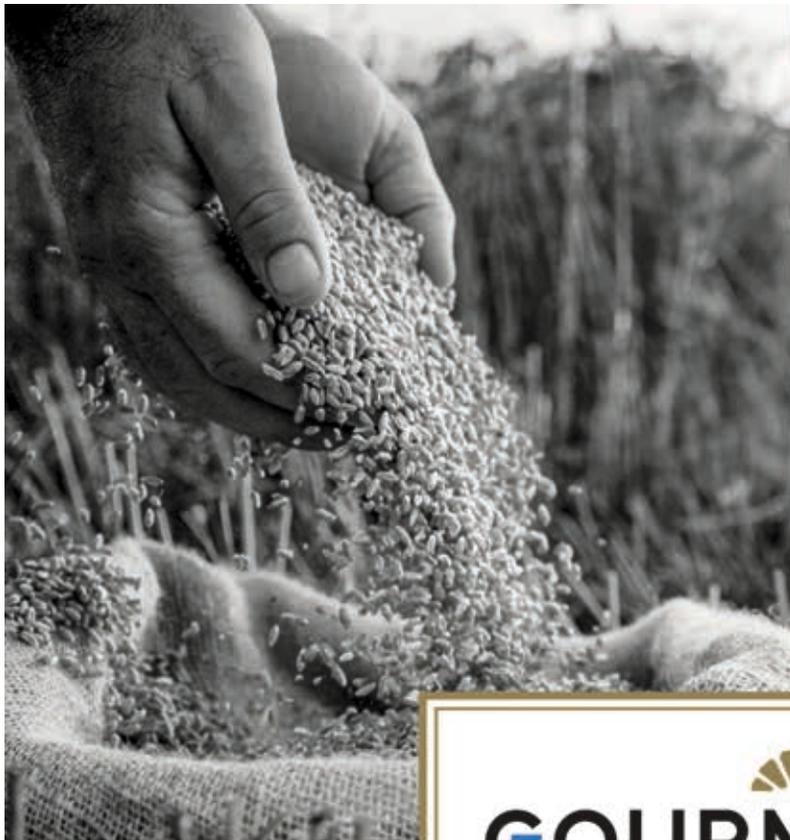


La cave de Nomad : un espace intimiste qui se privatise.

01 | AMBRONAY/AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Un bar et 2 restaurants au Bô Hôtels

L'inauguration officielle du Bô Hôtels s'est tenue le 9 octobre à Ambronay, dans l'Ain. L'hôtel offre une gamme complète d'installations attirant aussi bien les habitants que les visiteurs de la région. Parmi celles-ci : un bar unique à la fois sophistiqué et original, Le Bô Bar, et deux restaurants sous les enseignes Au Bureau et Volfoni.




Saveurs boulangères de France



Les Pavés Gourmance, l'excellence du pain à la française.

Notre gamme de pavés incarne le savoir-faire boulanger à la française.



Pavé Céréales



Pavé Rustique



Pavé Graines anciennes



Pavé Fibres & Oméga



Nos 4 recettes emblématiques, sont conçues pour sublimer les tables des professionnels de la restauration. Avec leur **longue fermentation**, leur **farine certifiée Label Rouge** et leur **savoir Levain unique**, ces pains sont parfaits pour des moments de partage, alliant convivialité et plaisir gourmand.



DÉCOUVREZ LA GAMME GOURMANCE

FRANCE : +33 (0)3 25 39 40 50 - france.gourmance@episens.fr
EXPORT : +33 (0)3 87 93 96 70 - export.gourmance@episens.fr



63 CLERMONT-FERRAND

Alice au pays du Soleil-Levant

Jin Xia, un entrepreneur parisien, décline une version de l'izakaya japonais, endroit idéal pour s'installer, prendre un verre et se sentir à l'aise. Ouvert le 26 août près de la place des Carmes à Clermont-Ferrand, Alice double les plaisirs avec une ambiance pub et auberge aux saveurs gourmandes avec notamment des bières pression japonaises et des côtes-d'auvergne de la cave Desprat-Saint Verny.



© Alice

15 PRUNET

Belle escapade à l'Escarpidou

Une enfant du pays redonne vie au village de Prunet. En reconversion professionnelle, Élisabeth Astier a repris la location-gérance, après un appel d'offres suite à une cessation d'activité, de l'Escarpidou le 1^{er} septembre. Ce bar-restaurant, dépôt de pains et presse, avec une salle de 80 couverts, propose un menu ouvrier en semaine, des plats à la carte et à emporter et des soirées à thème le week-end.

68 COLMAR

Plus de crocodile ni de kangourou au Petit Schlossberg



© Escarpidou

Le Petit Schlossberg, enseigne emblématique de la ville pour ses viandes exotiques proposées notamment en pierrades, arrête les steaks de kangourou, de crocodile, de bison ou d'autruche. Ne resteront que le bœuf et le gibier en saison. En cause ? Les difficultés d'approvisionnement et les hausses considérables des prix chez les fournisseurs.

22 | SAINT-BRIEUC

La Saint-Jacques selon Mathieu Aumont



© Bertrand Duquenne

Le chef Mathieu Aumont, du restaurant Aux Pesked.

En carpaccio avec des radis noirs ou violets en damier, brunoise de pommes et vinaigre de cidre. Avec de la courge au gros sel et un petit jus... « J'aime la travailler le plus naturellement possible, assaisonnée légèrement et à la dernière minute, coupée en tranches assez épaisses pour croquer dedans et savourer sa mâche. » Ces propos

émanent de Mathieu Aumont du restaurant Aux Pesked (étoilé et trois toques Gault & Millau), grand ambassadeur de la coquille Saint-Jacques. Celle de la baie de Saint-Brieuc, 10,5 cm de diamètre au minimum et sans corail : une particularité due à sa pêche d'octobre à avril-mai (le corail, organe reproducteur, disparaissant à l'automne). « Pour

moi le plus important, c'est ce que font les pêcheurs de la baie depuis plus de trente ans. Ils ont demandé un respect de cette pêche, qui est durable, surveillée, ils ont été précurseurs, font vraiment attention à la nature. C'est un ensemble qui me touche particulièrement, essentiel dans mon travail », souligne Mathieu Aumont. ●

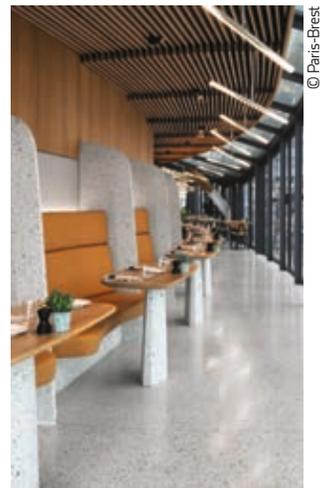
35 | RENNES

Espace de coworking au Paris-Brest by Christian Le Squer

Un restaurant, un hôtel et, depuis la rentrée, un Working Space. Le Paris-Brest du chef Christian Le Squer a ouvert, au sein même de son restaurant situé en gare de Rennes, un espace de travail atypique, lumineux et design, offrant une vue imprenable sur la ville. Ouvert

de 7 h à 11 h puis de 15 h 30 à 18 h, il s'adresse aux voyageurs qui souhaitent travailler « entre deux trains », indique le groupe AR Collection Hôtels, détenteur du Paris-Brest, mais aussi aux locaux qui ont besoin d'une connexion internet sécurisée haut débit et d'un bureau. Il est évidemment

possible de rester à sa table le midi ou le soir pour commander un menu ou un plat du restaurant. À leur arrivée, les professionnels reçoivent une boisson chaude et une gourmandise gratuites. Prix : 10 € l'heure, avec un supplément de 5 € pour trente minutes supplémentaires. ●



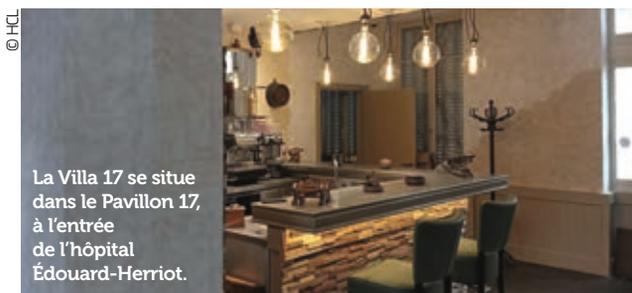
© Paris-Brest

69 | LYON

Cuisine locale et bio à l'hôpital

Le 16 septembre, le restaurant La Villa 17 a ouvert ses portes à Grange Blanche, en face de l'hôpital Edouard-Herriot à Lyon. Accessible au grand public, il offre un service continu et des tarifs réduits pour le personnel des Hospices civils de Lyon (HCL). Suite à l'appel d'offres, c'est la marque La Petite Syrienne qui a été sélectionnée pour reprendre l'établissement, en respectant les exigences des

HCL en matière d'alimentation durable et de réduction des déchets. La cuisine méditerranéenne, bio et locale de La Villa 17, met l'accent sur les circuits courts et l'intégration sociale. Ruba et Mhiar Khatib, les fondateurs, eux-mêmes réfugiés, forment l'ensemble de leur équipe. Dès fin octobre, le restaurant proposera des brunchs, des ateliers culinaires et des espaces de convivialité. ●



© HCL

La Villa 17 se situe dans le Pavillon 17, à l'entrée de l'hôpital Edouard-Herriot.

35 | RENNES

Pâté et raisin mais pas que !



© Pépins

Pierre Clolus et Lucas Parigot, déjà propriétaires de l'Ambassade et du Caneton, ont ouvert cet été leur dernière adresse, Pépin. À proximité de la place Saint-Germain, ce bistrot présente une carte de vins variée. Mais uniquement bio, naturel et biodynamique. Côté cuisine, les associés proposent de nombreuses assiettes à partager et quelques plats. On peut ainsi prendre l'apéritif en dégustant des rillettes, du pâté ou encore

des bulots et continuer sur une pièce de boucher ou du poisson. La carte évolue évidemment en fonction des saisons et fait la part belle aux producteurs locaux, comme la Ferme Pradenn pour la viande et Gaec Bocel pour les légumes. Le bistrot jouit déjà d'une belle réputation auprès des Rennais, qui se posent volontiers sur sa terrasse à l'abri du vent ou dans sa jolie cour intérieure. Ouvert du lundi au samedi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30. ●

ePack Hygiene devient **ePackPro**

Retrouvez ePackPro
au salon **EquipHotel Paris**
du 3 au 7 novembre !



Réservez dès maintenant votre démo avec les experts ePackPro sur notre **stand H4 C07, hall 4**, et évitez la file d'attente !



67 | MARLENHEIM

Joël Philipps
quitte Le Cerf

Le chef Joël Philipps quitte Le Cerf et la famille Husser pour de nouveaux projets après 17 années dont 8 en tant que chef. « Ce choix, bien que difficile, est guidé par une irrésistible envie d'explorer de nouveaux horizons, de relever de nouveaux défis et de m'épanouir au travers de projets, qui me correspondent à présent. » Sylvain Ruffenach le remplace, tandis que Joël Philipps n'a pas encore dévoilé son projet.

62 | BÉTHUNE

Une supérette
créée par
un grand chef

Christophe Dufossé, grand chef du Château de Beaulieu, restaurant et hôtel haut de gamme situé à Busnes, vient d'ouvrir une supérette gastronomique aux couleurs des Hauts-de-France avec 500 références dont 80% faites maison. L'offre se divise entre boulangerie, épicerie, chocolaterie, cave et maraîcher.

49 | ANGERS

Badem Tartare
a la frite

Le Championnat du monde de la frite s'est déroulé fin septembre à Arras. Au pays des Ch'tis, c'est l'Angevin Alexandre Laigo, cofondateur, avec son frère William, de Badem Concept Tartare, qui l'a emporté dans la catégorie « Frite authentique ». Il a séduit le jury avec ses pommes de terre agata, venues des Côtes-d'Armor, cuites à la graisse de bœuf.

37 | CHINON

Trois restaurants pour un repas solidaire

Julien Losada et Marine Le Bris, à la tête des restaurants Charbon et Canteen, et Gaël Manceau et François Breton, aux manettes du Café Français, ont organisé à Chinon le 28 septembre un repas solidaire au profit des Restos du Cœur. Au menu : du bœuf au curry avec écrasé de pommes de terre et légumes de saison en cocotte, le tout cuit au four à bois du restaurant Charbon et préparé par les équipes des trois établisse-

ments, fermés ce jour-là. « Nous avons servi 134 repas à 20 €, avec, comme dessert, la délicieuse tartelette au chocolat du pâtissier chinonais Pierre Colin », indique Marine Lebris. Aidés par dix bénévoles des Restos du Cœur, les restaurateurs ont aussi travaillé avec une boucherie locale. Plus de 80% de la recette encaissée a été reversée aux Restos du Cœur, soit 2200 €, annoncent les organisateurs, qui comptent renouveler l'initiative l'an prochain. ●



Les équipes de trois établissements de Chinon ont participé à la préparation du repas, partagé dans une rue proche de la mairie.

67 | STRASBOURG

Uzaje inaugure

Avec 3,5 M€ investis, le premier centre européen de réemploi de contenants alimentaires d'Uzaje est capable de laver chaque jour plusieurs dizaines de milliers de contenants, issus de la restauration, de l'événementiel ou de l'industrie agroalimentaire. L'Alsacienne de Restauration, API et Zeroo font partie des premiers clients d'Uzaje à Strasbourg.



© Uzaje

Depuis 2018, Uzaje a lavé plus de 8,5 millions de contenants alimentaires. Le nouveau site est en mesure d'en laver plusieurs dizaines de milliers chaque jour. Troisième centre après Neuilly-sur-Marne (2021) et Avignon (2022), il marque un passage à une autre échelle pour l'entreprise. L'outil industriel maximise la réduction d'impact environnemental et s'inscrit dans les process déployés pour les certifications ISO 22000 et 9001. Pour le lavage de bouteilles, Uzaje s'appuie sur une machine de la marque PAC qui permet de laver jusqu'à 10000 unités par heure. ●

67 | STRASBOURG

Des talents en or



De g. à d. : Joël Koenig, Knack de Bronze, Boucherie-Charcuterie Koenig à Sélestat; David Murail, Knack d'Argent, Boucherie-Charcuterie-Traiteur Burg à Marlenheim; Élodie Fischer et Christophe Gerber, Knack d'Or, Boucherie-Charcuterie La Fine Fourchette à Sundhouse.

La Foire européenne de Strasbourg a rendu son palmarès! ● Concours du Pâté en croûte 2024 : 28 participants, médaille d'Or pour Céline Bockel, Boucherie-Charcuterie Salaison du Schneeberg à Hengwiller, et pour Anne Sigrist, Boucherie-Charcuterie Traiteur Sigrist à Schleithal. ● Concours du Jambon d'Or 2024 : 26 participants, médaille d'Or pour Bruno Jaegli, Boucherie Jaegli à Sélestat. ● Concours de la Knack d'Or 2024 : 31 participants, Knack d'Or pour Élodie Fischer et Christophe Gerber, Boucherie Charcuterie La Fine Fourchette à Sundhouse. ● Meilleure Baguette de tradition française 2024 : 37 participants,

médaille d'Or pour Vincent Didier, Boulangerie Didier Vincent à Lipsheim. ● Meilleur Croissant au Beurre 2024 : 40 participants, médaille d'Or pour Victor Krebs, Boulangerie Krebs Victor à Reischoffen. ● Meilleure Bouchée à la Reine 2024 : médaille d'Or pour Lucas Grandgeorge, Hôtel-Restaurant Le Velleda au Col du Donon.

Le père de Lucas, Thierry Grandgeorge, avait déjà remporté l'Or dans ce concours en 2022 et ne retient pas son émotion : « Son enfance n'a pas été simple, à 4 ans on lui a découvert un lymphome. Mais Lucas est combattif : il a également participé à Objectif Top chef. » ●

ILE-DE-FRANCE

Une offre de restauration multiple
pour les aéroports parisiens

Dans les aéroports parisiens Paris-Charles-de-Gaulle et Paris-Orly, la société créée par le Groupe ADP (5495 M€ de CA en 2023) et Select Service Partner, baptisée Extime Food & Beverage Paris, propose une nouvelle offre de restauration. Au total, les 2 sites proposeront aux voyageurs 115 points de vente. Objectif : « Répondre aux attentes des voyageurs en présentant une offre



étendue allant de la boulangerie au coffee-shop en passant par la restauration du monde, asiatique ou méditerranéenne, ou encore le burger et le fast & casual », résume Éric Labrune, directeur

général d'Extime Food & Beverage Paris. Pour « transformer l'expérience de restauration des aéroports », Extime Food & Beverage Paris mise sur des enseignes telles que le méditerranéen Eataly, l'asiatique Côté Sushi, le burger gourmet Big Fernand, les boulangeries Paul et Brioche Dorée, le coffee-shop Starbucks, ou bien les enseignes de fast casual Exki ou Pret A Manger. ●

44 | NANTES

Dîner sans alcool chez Imagine

Anne-Lise Genouël, chef d'Imagine, et Jean-Philippe Braud, créateur de Gueule de Joie, ont conçu ensemble l'expérience d'un dîner gastronomique sans alcool. Pour cette première collaboration, le restaurant a proposé le 27 septembre un menu en cinq temps et cinq accords sans alcool, spécialement pensés par Gueule de Joie.

Qui n'a pas de tomate
à sa carte ?!



SUD & SOL

LA PUISSANCE DES LÉGUMES DÉPUIS 1997

Le spécialiste de
la Tomate Confite

Pionnier
de la tomate séchée

Une histoire de
passion
depuis plus
de 25 ans

Pensé par des chefs
pour des chefs

Un savoir-faire
unique



Credit photo: ComSud

Les tomates Sud&Sol sont sélectionnées parmi les *meilleures variétés*, récoltées à la main à *pleine maturité*. Leur séchage à basse température préserve *fraîcheur* et *qualité*, offrant une saveur authentique et inégalée pour *sublimier vos plats*.

75 PARIS

**6^e franchise
Subway pour
Jacques Bismuth**

Subway ouvre un nouveau restaurant à Paris (218 bis, rue des Pyrénées, 20^e). Ce restaurant est le 6^e de Jacques Bismuth, multifranchisé Subway très dynamique dans la région parisienne, qui a mis sur pied des établissements à Saint-Ouen, à Pantin, à Villemomble, à Aulnay-sous-Bois (au centre commercial O'Parinor) et à Bagnolet (au centre commercial Bel-Est).

75 PARIS

**1^{res} assises
parisiennes
de l'accessibilité
du commerce
et de l'artisanat**

La Ville de Paris, la chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Paris et la chambre de métiers et de l'artisanat Ile-de-France Paris organise 1^{res} assises parisiennes de l'accessibilité du commerce et de l'artisanat jeudi 7 novembre de 9 h à 12 h 30 à la CCI Paris (2, place de la Bourse, 2^e). L'occasion de découvrir des solutions et même d'augmenter le CA en attirant une clientèle en situation de handicap.

33 MARGAUX

**L'Officier
de Bouche
attend la relève**

Après 25 ans de succès derrière les fourneaux de L'Officier de Bouche, Gaëlle Benoiste-Pilloire annonce son départ à la retraite et souhaite transmettre sa toque. Cette belle adresse gastronomique au cœur du prestigieux vignoble de Margaux est donc aujourd'hui à la recherche de son nouveau chef pour poursuivre l'aventure entre terre et océan.

26 VALENCE

**Maison Pic
gagne la palme
sur Tripadvisor**

Le prestigieux restaurant Pic à Valence décroche la première place du classement « Best of the Best Restaurants » de Tripadvisor, catégorie « cuisine raffinée ». Avec 3142 avis et une note parfaite de 5/5, cet établissement familial, fondé au XIX^e siècle, est dirigé par la chef Anne-Sophie Pic depuis 1997.

31 TOULOUSE

**Coup de Bambou en
continu de 8 h à 2 h**

Depuis fin juin, la place Saint-Georges de Toulouse abrite un nouveau restaurant-bar-bistrot, ouvert tous les jours en continu de 8 h à 2 h. Coup de Bambou, dont le nom est un clin d'œil à l'établissement qui existait au même endroit dans les années 1980, présente une offre différente à chaque moment de la journée. On y trouve ainsi une carte petit déjeuner le matin, des plats style bistrot le midi, et de nombreuses tapas à partager le soir. Le restaurant fait également bar, proposant une carte très variée de cocktails et moult boissons avec ou sans alcool, le tout dans une ambiance festive le week-end. Premier bar de la famille All For You, Coup de Bambou repré-



Coup de Bambou représente la 4^e ouverture de restaurant du groupe All For You en 2024.

sente la quatrième ouverture de restaurant du groupe toulousain en 2024, après les restaurants Jacques au printemps. ●

31 TOULOUSE

**Sangha Bar : rooftop
et havre de paix**

Ce bar à cocktail, au sein de l'Hôtel Sangha, présente notamment des créations d'inspiration asiatique.

Niché au dernier étage du tout nouvel Hôtel Sangha, qui a ouvert à Toulouse en septembre, le Sangha Bar se veut un lieu de détente, de bien-être et de rencontres, le tout dans une atmosphère chaleureuse et singulière. Ce bar à cocktail possède un rooftop de 150 m² qui domine le quartier de La Cartoucherie, offrant ainsi des vues imprenables sur Toulouse, et est agrémenté d'un jardin

zen accessible dès les premiers beaux jours. Sur le plan boissons, le Sangha Bar présente des cocktails et des créations d'inspiration asiatique, et fait une part belle au sans-alcool. Pour accompagner les cocktails, la carte propose des bouchées aux saveurs venues d'Asie, mais également des planches à partager. Un véritable havre de paix propice au calme et à l'évasion, du verre à l'assiette! ●

31 TOULOUSE

**Chez Nòu : le cœur
de l'Ariège en ville**

Rattaché au label « Nòu », qui vise à valoriser les producteurs ariégeois, le restaurant Chez Nòu offre un véritable voyage au cœur de l'Ariège, de l'assiette au verre, en plein centre de Toulouse, quartier Victor-Hugo. Les clients peuvent déguster des plats ariégeois emblématiques, comme l'azinat, la soupe aux choux, ou le millas, galette de maïs au miel ou à la confiture. L'établissement comprend également une boutique pour prolonger l'expérience culinaire ariégeoise chez soi, en achetant le pâté de grand-mère, de la saucisse ou du sambuc, une



boisson à base de fleur de sureau. « Le restaurant se veut être l'ambassade de la richesse des terres ariégeoises en proposant à la carte et en boutique les produits des producteurs adhérents au label », explique Joëlle Riboni, gérante du restaurant Chez Nòu. ●

59 LILLE

**Bye Bye les 3 B, hello
les Casseroles Lilloises!**

Depuis cet été, l'établissement Les Casseroles Lilloises a pris la relève des 3 B, dernier concept fondé par le groupe Les 3 Brasseurs en août 2023 : un bar à bière sans micro-brasserie mais avec des plats simples et des mousses issues des quatre micro-brasseries du Nord du groupe de restauration. Thomas Cornelis propriétaire de la franchise et son associé Matthieu Charlet ont constaté

que le projet n'était pas pertinent en raison d'un coût des bières trop onéreux. Le tandem a pris la décision de stopper sa relation avec les 3 Brasseurs et de créer un bistrot offrant une cuisine « comme chez Mamie ». Pour concrétiser son projet, le duo s'est associé avec trois amis restaurateurs. Aujourd'hui, Les Casseroles Lilloises affiche un décor vintage, une nouvelle équipe en cuisine et des plats traditionnels. ●



Par manque de rentabilité, les franchisés Thomas Cornelis et Matthieu Charlet des 3 Brasseurs ont arrêté l'activité du concept 3B, bar à bière, pour créer un bistrot de copains.



France Boissons RCS Nanterre FB 842 028 609



CHAMPAGNE
LOUIS CONSTANT

UNE MARQUE

FRANCEBOISSONS
●●●

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



Seconde vie pour le bistrot de routiers

Après plusieurs mois de fermeture, le célèbre restaurant Aux Amis de la Route, installé le long de la RD 839 (7000 passages de véhicules par jour), a rouvert ses portes, géré par le nouveau propriétaire, le chef Sébastien Delaborde. À la tête du restaurant et hôtel La Cour de Rémi, à Bermicourt, cet ancien commercial chez Air Liquide s'est lancé dans ce nouveau challenge. Ce dernier a gardé le nom de l'établissement très fréquenté par les routiers et locaux ainsi que sa cuisine de bistrot à prix accessibles. Le restaurateur s'est concentré sur



Le propriétaire de la Cour de Rémi, Sébastien Delaborde (à g.), a repris les rênes de ce bistrot au côté du chef Anthonin Noez.

le relooking du décor, un changement d'amplitudes horaires et la création de formules plus élaborées au côté d'une nouvelle

équipe chapeauté par le chef de 23 ans Anthonin Noez qui a collaboré notamment avec le chef Marc Meurin. ●



La Maison du Mochi avec Sonia Ezgulian

Créée en 2016 par Mathilda Motte en Touraine et présente à Paris depuis 2019, La Maison du Mochi a posé ses valises dans le centre de Lyon au mois d'octobre. Cette invitation à un voyage au cœur d'une expérience mêlant cultures et savoir-faire japonais et français se situe place d'Albon, dans le 1^{er} arrondissement, dans une nouvelle boutique aux teintes poudrées et cuivrées qui immerge dans l'univers nippon. À l'occasion de son ouverture lyonnaise, la Maison du Mochi innove et propose un parfum inédit en s'associant à la cuisinière Sonia Ezgulian. De leur collaboration est née une recette exclusive à base d'eau de rose, en hommage à la ville de Lyon, historiquement connue comme la capitale des roses. Cette sa-



© Mathilda Motte

La Maison du Mochi propose des recettes uniques et secrètes, toutes fabriquées artisanalement en Touraine.

veur est associée à l'amande, en clin d'œil aux passerelles commerciales, artistiques, gastronomiques entre Lyon et l'Italie. Un mochi du bout du monde qui rappelle que Lyon est une terre de métissages. Ce «Mochi des Gones», une douceur pleine de caractère spécial Lyon! ●



Maison Patte Noire se dédouble

L'aventure Maison Patte Noire a commencé en 2012 à Rueil-Malmaison. Le chef



Maison Patte Noire a connu «une vraie ouverture» avec son gastronomique désormais autonome, estime Marie Doinel.

Adrien Roux, qui a travaillé aux côtés de Gordon Ramsay, et Marie Doinel ont transféré en 2021 le restaurant dans une demeure bourgeoise choletaise de 1850. Démarrant avec une salle gastronomique et une bistronomie au rez-de-chaussée, ils ont fait le choix d'«une vraie scission, pour des raisons stratégiques et pratiques». Tandis que le bistrot prenait du large avec désormais 80 places, l'étage

de la maison a été transformé avec la création de deux petites salles, pour une capacité de 25 couverts, et d'une cuisine indépendante. Une équipe de 3 personnes en cuisine et 3 en salle met en valeur les mets créatifs du chef, l'incontournable Pata negra bien sûr, nature ou cuisiné, mais aussi ses associations terre-mer, tel un homard bleu breton marié au lapin de Vendée. ●



40 produits et services en lice pour les Sett d'Or



© David Pourquier/Salon Sett

Cérémonie de remise des prix aux lauréats des Sett d'Or 2023.

Le Sett, rendez-vous incontournable des dirigeants de l'hôtellerie de plein air, de l'hébergement touristique, de la restauration et des collectivités, met à l'honneur chaque année l'innovation avec son concours des Sett d'Or, organisé en partenariat avec le magazine *Décisions HIPA*. Les lauréats de la 16^e édition des Sett d'Or seront dévoilés le mardi 5 novembre sur le salon*. Cette année, une quarantaine d'entreprises issues de 12 régions

de France présenteront des solutions innovantes, répondant aux problématiques essentielles des gestionnaires d'établissements du secteur : gestion de l'énergie et des ressources, aménagement et équipements, hébergement innovant, animation et loisirs, services connectés et sécurité et développement durable. Cinq prix seront décernés par un jury de professionnels. ●

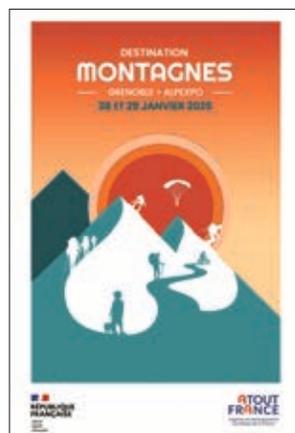
*Du 5 au 7 novembre au Parc des expositions de Montpellier



Destination Montagnes attend ses exposants

Pour sa 34^e édition, le salon BtoB Destination Montagnes mettra en lumière la richesse et le renouveau de l'offre touristique des massifs français afin d'accompagner sa commercialisation à l'international. L'édition 2025 (28 et 29 janvier, à Grenoble) proposera un accent particulier sur l'innovation et la durabilité, alignée avec l'ambition de faire de la France la première destination touristique durable d'ici à 2030.

Destination Montagnes est organisé par Atout France en partenariat avec Air France, Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme, Isère Attractivité, Agence Grenoble Alpes, France Montagnes, Genève Aéroport et Vinci Airports. Le salon réunit chaque année plus de 1000 acteurs du tourisme, avec près de 220 entreprises françaises et 430 tour-opérateurs issus de plus de 60 pays. Il constitue une plateforme unique pour négocier



des partenariats et promouvoir la diversité de l'offre touristique des massifs français, tant en hiver qu'en été. En 2024, plus de 10000 rendez-vous d'affaires y ont été organisés, confirmant son rôle central dans le secteur. ●



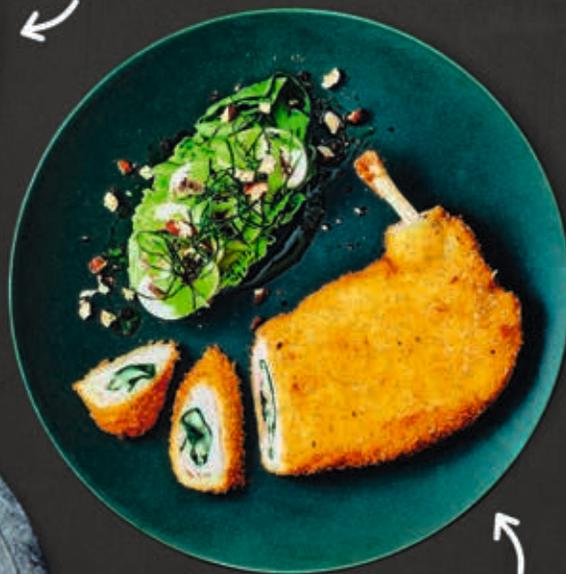


PROFESSIONNEL

DÉCOUVREZ LES RECETTES EXCLUSIVES CRÉES PAR
Amandine Chaignot

**CUISSES DE
POULET**

Marinées et snackées
sous presse dans un bao



**CORDON BLEU
DE SUPRÊME
DE PINTADE RÔTIE**

Au gorgonzola

**KEFTHAI
DE DINDE**



Avec sa cuisine joyeuse et efficace, Amandine Chaignot a choisi 15 produits Le Gaulois Professionnel pour élaborer des recettes originales et variées. Naviguant entre les différents types de cuisine : tantôt bistrot, cuisine du monde ou encore recettes plus élaborées pour la restauration signée.

Volaille 100% Française pour la restauration

Retrouvez les 15 recettes et les produits utilisés
sur notre site internet legauloisprofessionnel.fr

Venez suivre
nos actualités



1 L'AG de l'association Ô Service des talents de demain, le 14 octobre, a réuni 120 participants et 6 écoles hôtelières participatives, soit quelque 30 jeunes talents au service de l'événement.

2 « Les meilleures personnes qui sont au contact des clients pour aller chercher et comprendre les enjeux, ce sont bien entendu les métiers de la salle! », explique Rémi Ohayon, P-DG d'Api & You, lors de son intervention « Comment transformer un besoin en enjeux? ».

3 « L'association Ô Service est reconnue pour son lien avec les écoles, et être une passerelle entre le corps enseignant et les professionnels », commente Frédéric Kaiser, vice-président et membre fondateur d'Ô Service.



© HRV/Prod

FOCUS

VENTE

L'accueil et le service : ato

Le service gagnant, celui qui vend, fait son grand retour dans la restauration. Qu'on les appelle marchands de bonheur ou ambassadeurs des chefs, les métiers de la salle sont les porte-étendards d'une prestation réussie.

Au cœur de la fameuse « expérience client » : l'accueil et le service. Deux savoir-faire qui peuvent faire toute la différence pour fidéliser une clientèle exigeante, soucieuse de son plaisir et attentive à une prestation soignée. Ils reviennent en force sur le devant de la scène, comme le montrent les commentaires clients, conférences et concours. Les compétitions offrent d'ailleurs de belles occasions aux apprentis pour se révéler. Lors de la récente AG de l'association Ô Service des talents de demain, Emmanuel Fournis, chargé de missions opérationnelles et membre exécutif, a ainsi présenté différents concours de service et rappelé à l'auditoire l'importance

d'y inscrire de jeunes candidats. Il a également donné des conseils pour la préparation à un concours : « Avant », « pendant », et « après », qu'il y ait eu ou non une victoire. D'autant que ce ne sont pas les compétitions qui manquent. Le prochain Trophée du maître d'hôtel (dont la finale se tiendra lors du Sirha Lyon 2025) s'enrichit par exemple du concours Espoir & Transmission réservé aux jeunes en cours de formation. Cette nécessaire revalorisation de l'accueil et du service n'est ni une revanche de la salle sur la cuisine ni l'apanage des restaurants gastronomiques ou des palaces. Tous les segments de restauration sont concernés, surtout à une époque où il n'y a rien de plus facile pour les clients que d'être infidèles à une enseigne tant l'offre est large.

Côté coulisses, c'est le parcours collaborateur qu'il convient de reconsidérer. L'environnement créé par le management est ici primordial. Manon Rizzo, nouvelle directrice de salle de L'Oursin, restaurant gastronomique de l'Hôtel Bleu à Carry-le-Rouet (13), témoigne par exemple d'une approche humaine et sensible du management. Consciente des défis que représente le secteur de la restauration, elle accorde une grande importance au bien-être de ses équipes. « Mon rôle est de créer un environnement où chacun se sent écouté et valorisé. La bienveillance, la communication, et la gentillesse sont des qualités essentielles que je recherche chez mes collaborateurs. » Côté scène, c'est chaque étape du parcours client, visible ou non, qu'il est nécessaire d'ana-

lyser afin d'en éliminer tous les irritants : confort, propreté des toilettes, clarté des tables de tri, etc. « Il faut simplifier la vie du client et faire en sorte qu'il ne soit connecté que sur le beau, le bon, les bonnes odeurs... Cela passe par un sourire authentique, une proposition de découverte d'un produit, la bonne connaissance de ce que l'on vend », résume Géraldine Porcher, fondatrice et dirigeante de Mets Conseils qui compte notamment parmi ses clients l'enseigne Lucas (14 points de vente basco-landais). N'oublions pas enfin qu'il n'est pas rare que les collaborateurs des métiers de salle et de service, étant au contact quotidien des clients, possèdent souvent les clés pour trouver des solutions à de nombreux problèmes. ●

1



2

© HRV/Prod



3

© HRV/Prod

FOCUS APPRENTIS

Le MAF Art de la table et du service tourne une page

L'émotion était palpable, le 7 octobre, dans les salons de l'Hôtel L'Hermitage à La Baule (44), pour la finale nationale du concours Un des meilleurs apprentis de France en Art de la table et du service. Chez les dix-sept candidats, venus de sept régions, et leur entourage, bien sûr, mais aussi du côté des organisateurs. Le tandem à la tête du concours, composé d'Emmanuel Fournis, maître d'hôtel, consultant et formateur, et du MOF Éric Appenzeller, a en effet décidé de passer la main après dix années de promotion du métier en commun. Un concours auquel ils ont sans conteste donné un lustre nouveau. D'abord dans ses lieux d'accueil : se déroulant auparavant dans des établissements d'enseignement, les finales ont ces dernières années pris place au Ritz, chez Ledoyen, au Bristol Paris, au Meurice...

Le concours a ensuite aussi évolué dans sa forme sous la houlette du duo. Il a reposé à La Baule sur neuf ateliers d'expertise et d'excellence mettant en lumière la diversité et la richesse



Éric Appenzeller (g.) et Emmanuel Fournis encadrent les six Meilleurs Apprentis de France (MAF) 2024 en Art de la table et du service.

du métier : connaissance des produits, mise en place de la table, commercialisation, reconnaissance et service des fromages, service du thé, d'un vin blanc AOC chablais, création d'un cocktail, flambage d'un fruit...

«Produits magnifiques et ambiance sereine»

Pour le régional de l'étape Emmanuel Fournis, né à Guérande et qui a travaillé à L'Hermitage, cette édition fut «exceptionnelle, avec des produits magnifiques,

un fort investissement des jeunes et une ambiance sereine». Les cinquante et un jurés ont au final distingué six MAF, trois jeunes filles et trois jeunes garçons, dont les locaux de l'étape, Catherine Jourdain et Théo Lépinos, en formation au Lycée Sainte-Anne de Saint-Nazaire. Une belle consécration pour l'établissement et son directeur Frédéric de Ravinel, dont trente élèves ont par ailleurs participé à la bonne organisation de la journée. ●

uts gagnants

“Il faut simplifier la vie du client et faire en sorte qu'il ne soit connecté que sur le beau, le bon, les bonnes odeurs...”

Géraldine Porcher,
fondatrice et gérante
de Mets Conseils
Exploitation.

SITE FRANCE TRAVAIL
AU 20 OCTOBRE

18 908

offres pour maître d'hôtel

17 375

offres pour serveur

1 449

offres pour chef de rang

700

offres pour responsable
de salle

496

offres pour sommelier

FOCUS FORMATION

Accompagner
les équipes

L'Humain avec un grand H, c'est ce qui prime pour Géraldine Porcher, fondatrice et gérante de Mets Conseils. Depuis dix ans, avec son équipe de collaborateurs, elle propose du conseil et de la formation à destination des équipes de ventes et de service pour développer à la fois leur performance commerciale et leur bien-être dans l'entreprise afin qu'elles soient à la hauteur de leur rôle d'ambassadeur. Bien que spécialisés dans les segments de la boulangerie-pâtisserie et du commerce alimentaire, ses conseils peuvent aussi s'appliquer à tous les segments de restauration.

Mets Conseils travaille ainsi l'ensemble du parcours client et teste tous les points de contact possibles : depuis un message laissé sur un répondeur jusqu'à la bonne délivrance de l'offre dans le point de vente, en passant par l'accueil convivial, la connaissance des produits et la vente-conseil. Sans oublier de faire le lien entre la promesse internet des réseaux sociaux et la réalité opérationnelle : «*Le vrai client, c'est celui qui franchit la porte et qui a son porte-monnaie avec lui. C'est lui qui est important et qu'il faut considérer, car il va vraiment payer et ne pas simplement mettre un "like"...*», pointe Géraldine Porcher. ●



FOCUS MAÎTRE D'HÔTEL

Un métier qui fait travailler les 5 sens



Animée par Denis Courtiade et Frédéric Kaiser, respectivement président et vice-président, l'AG de l'association Ô Service des talents de demain se tenait le 14 octobre dans les salons du Pré Catelan (Paris 16^e). Bilan de l'année écoulée, interventions, mises à l'honneur, récompenses ont animé la matinée et permis de rappeler l'importance des métiers de la salle. En France comme à l'étranger : Ô Service a ainsi participé à la 2^e édition des Olympiades de la jeunesse au Stade Charlety en mai. Cet événement organisé par la Société des membres de la Légion d'honneur a pour but de faire rayonner la France, ses valeurs, sa culture et de mettre en œuvre des actions éducatives pour la jeunesse. Cette compétition a réuni 2500 jeunes et 400 enseignants de tous les territoires, de l'outre-mer, mais aussi du Japon, de Norvège, de Thaïlande... et a permis de

découvrir les différents métiers d'excellence qui valorisent la France. Déclinaison du concept original des Emplois Games, elle débute sur une plateforme numérique via des QCM où les équipes s'affrontent à distance, avant de venir concourir autour de différents ateliers et défis. L'atelier Ô Service s'intitulait Les 5 sens du maître d'hôtel et se déclinait autour de 5 défis, soit 5 compétences du maître d'hôtel. 1-La vue, afin d'être physionomiste et savoir reconnaître des VIP. 2-L'oreille, très importante lors de l'apprentissage des langues étrangères, afin de reconnaître le pays d'origine de personnes parlant anglais selon leur accent. 3-Le nez, afin de percevoir des arômes, des senteurs via des miniflacons d'essences concentrées. 4- Le goût, pour discerner les saveurs. 5-Le toucher, afin de sentir les différents tissus, arts de la table, matériaux... ●

FOCUS CONCOURS Ô SERVICE 2025

Quelle évolution pour la profession ?

Pour sa 17^e saison, le concours Ô Service aura pour thème « Individualisation, liberté et esprit d'équipe - Le tous-ensemble est-il utopique ? » Ce concours, organisé conjointement par l'association Ô Service et le lycée Hyacinthe-Friant de Poligny (39), s'adresse aux étudiants de 2^e année en BTS MHR option A des lycées et CFA publics et privés sous contrat relevant du ministère de l'Éducation nationale. Il a pour objet, en regard du référentiel de BTS, d'amener les candidats à une réflexion sur l'évolution du métier de maître d'hôtel. Cette réflexion est conduite en perspective des attentes des professionnels et induit obligatoirement

« Ce concours donne du sens à notre métier, à travers des thématiques que l'on rencontre au quotidien », explique Denis Courtiade.



un rapprochement entreprise/lycée ou centre de formation. Chaque classe participante est ainsi encadrée par un binôme professeur/professionnel. Tous les étudiants travaillent sur le même thème défini au niveau national chaque année, soit seul, soit à deux au maximum. Les dossiers devront être envoyés

à corinne.hacquemand@ac-besancon.fr, pour le 10 février 2025 à minuit au plus tard (remise des prix prévue le 7 avril 2025). Contacts : Corinne Hacquemand, membre du comité directeur, et Denis Courtiade, président-fondateur de l'association Ô Service (Denis.Courtiade@dorchester-collection.com). ●

FOCUS CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE

Un grand oral pour révéler sa personnalité

Jamais deux sans trois ! Le magazine *Un œil en salle* lance officiellement la 3^e édition de son Challenge. Seul concours dédié à l'éloquence dans les métiers du service, celui-ci permet aux candidats de révéler leur personnalité en présence d'un jury et d'un public de professionnels reconnus. Cette année, le grand oral et la finale se tiendront le lundi 3 février 2025 au sein du palace Four Seasons George V

Paris, avec la présence d'Éric Beaumard, directeur du restaurant Le Cinq et chef sommelier. Pour cette édition, une nouveauté fait son apparition, la catégorie « Professionnel » afin d'offrir la possibilité aux formateurs et professionnels âgés d'au moins 21 ans de pouvoir s'exprimer également et de développer leur expertise. Le thème de cette 3^e édition est « Selon toi, comment intégrer la responsabilité sociale



et/ou environnementale dans ton métier ? ». Renseignements : contact@unoilensalle.fr. ●

DENIS MERLO



LE CHAMPION DU MONDE Service en restaurant aux Worldskills Lyon 2024 a reçu la distinction d'honneur Ô Service le 14 octobre. De gauche à droite : Denis Courtiade, Denis Merlo et Frédéric Kaiser.

DYLAN WERNER



IL S'EST VU REMETTRE la distinction d'honneur Ô Service. En 2022, il offrait la première victoire mondiale à la France aux WorldSkills dans la catégorie Métiers de l'accueil et du service au restaurant.

EPMT



LE TROPHÉE Ô SERVICE 2024 du Projet d'École, attribué à une école qui a su mettre en avant ses jeunes talents à travers un projet inspirant, a été remis à l'EPMT, représentée par Pierre Mendes, pour son initiative théâtrale ApprentiScène.

Le saumon de Norvège

Parfait dans tous vos plats



Comme il grandit lentement dans les eaux froides et limpides de nos fjords et océans, le saumon de Norvège offre un goût et une qualité qui en font l'ingrédient idéal pour tous vos plats.

Le fruit d'une aquaculture responsable

Les producteurs norvégiens travaillent étroitement avec le gouvernement et les centres de recherche afin de garantir un saumon de Norvège de la plus haute qualité. Chaque étape du processus, de l'élevage à la distribution, est rigoureusement contrôlée et des avancées technologiques pour optimiser la durabilité et l'efficacité dans l'aquaculture sont constamment élaborées.

Le saumon de Norvège a une faible empreinte carbone

L'empreinte carbone de l'élevage du saumon de Norvège est limitée. En fait, elle est environ dix fois inférieure à celle de la production de viande bovine. Pourquoi ? Parce que les besoins énergétiques du saumon sont faibles, ce qui signifie que ses besoins alimentaires sont également moins élevés que ceux d'autres animaux d'élevage.

Choisissez le saumon de Norvège

COMMERCIALE

Snack & Fast 30

Bars & Bistrot 32

Chaînes & Groupes 34

Indépendants 38

COLLECTIVE

SRC 42

Gestion directe 44

FOURNISSEURS

Produits 48

Boissons 52

Équipements & Services 56

Tous les métiers de la restauration

Vite

INNOVATION

McDonald's lance ses Veggie McPlant Nuggets

Nouveauté chez McDonald's depuis le 8 octobre ! Dans tous les restaurants de France (1560) de la chaîne, des nuggets à base de protéines végétales sont présentés pour la première fois et de manière permanente. Cette innovation développée avec Beyond Meat contribue à diversifier l'offre et à élargir le choix parmi les protéines proposées en restaurant. Composés de protéines de pois et enrobés d'une panure croustillante, savant mélange de farines de blé et de maïs, légèrement salés avec des notes de poivre et de céleri, les Veggie McPlants Nuggets rejoignent la gamme permanente en restaurant et sont accessibles à la carte ainsi que dans les différents menus... au même prix que les Chicken McNuggets !

SNACK & FAST

Zepros 117 | Novembre 2024

VOLAILLE

Le Trophée du Meilleur Sandwich dévoile son lauréat !

Pilier du snacking, le sandwich a une nouvelle compétition et un champion. La première édition du Trophée du Meilleur Sandwich s'est tenue le 10 octobre au sein du food court Food Society, à Paris. Organisé par Gastronomes Professionnels, spécialiste de la volaille pour les professionnels des métiers de bouche, l'événement s'adresse aux restaurateurs, boulangers, étudiants en hôtellerie restauration et professionnels de la restauration rapide.

Les trois finalistes ont eu une heure pour réaliser trois sandwiches avec leur recette signature. C'est Baptiste Demougeot, responsable produit et innovation pour Pomme de Pain, qui s'est imposé. Ce féru de

sandwichs aime se challenger sur son cœur de métier et s'est aidé pour cela du savoir-faire de sa belle-mère mexicaine. « Je me suis inspiré du *taco al pastor*, recette emblématique de la *street food mexicaine*. C'est de la viande de porc marinée dans un mélange d'épices douces-piments-jus de fruit puis cuite à la broche comme un kebab. J'ai utilisé un pain au maïs et opté pour du canard en clin d'œil à la France. Sans oublier une sauce salsa à base d'avocat avec coriandre, piment, citron », détaille Baptiste Demougeot.

Partenariat avec le chef Pierre Chomet

Le jury était présidé par le chef Pierre Chomet et était composé de Ludivine Viaud, experte en



Baptiste Demougeot, lauréat de la première édition du Trophée du Meilleur Sandwich.

snacking chez Galliance; Chloé Labiche, journaliste chez Zepros Resto; Christophe Cleenerwerck,

spécialiste des achats chez Délice & Création et Florian Gelin, responsable des achats chez Fleury Michon. Olivier Demange, conseiller culinaire chez Fraichis, et Fabien Moirier, formateur et conseiller culinaire, ont respectivement décroché les 2^e et 3^e places du Trophée.

Ce concours est pour Gastronomes Professionnels l'occasion de mettre en avant ses solutions multispèces volaille : pièces entières, découpes avec ou sans os, volaille conventionnelle ou sous label de qualité, produits cuits, prêts à assembler... La marque a également dévoilé une nouvelle identité visuelle et officialisé un partenariat avec Pierre Chomet. ●

RESTAURATION NOMADE

Nouveau format pour Feuillette



Jean-François Feuillette a ouvert son café à la française à Blois cet été.

On n'arrête plus Jean-François Feuillette. Après la reprise du restaurant-salon de thé Frédéric au Cap-Ferret en 2022, l'ouverture du bouillon Chez Lucette à Blois en 2023, l'entrepreneur à la tête d'un réseau de 75 boulangeries (180 M€ de CA en 2023) a lancé cet été son premier Café Feuillette. D'une surface de 180 m² et de 80 places assises, ce concept

présente une offre de restauration nomade, sucrée et salée assortie de « boissons pâtisseries » signatures inspirées de grands classiques comme le flan ou le Paris-Brest. « Je veux désaméricaniser le coffee-shop et redonner ses lettres de noblesse au café français en proposant des madeleines, des canelés, des financiers... le tout avec la même exigence de qualité que l'on retrouve dans nos boulangeries », explique le dirigeant.

L'ambition est de toucher les centres-villes et les lieux de travel retail. « Le potentiel de développement en France est infini. Nous avons prévu de développer le concept en franchise dès 2025. Le format centre-ville, plus petit et moins lourd en termes d'investissement, sera aussi une manière efficace pour nos franchisés actuels de réaliser un maillage du territoire », avance le dirigeant. ●

CONCEPT

La Knackerie entend revisiter la tradition

Le 1^{er} octobre a ouvert près de la Cathédrale de Strasbourg (67) la Knackerie, « concept 100 % alsacien et en circuit court », selon sa fondatrice Laure Flesch. Cette jeune femme a sélectionné « des saucisses faites par l'atelier H. Cet artisan boucher, charcutier, tripier a élaboré des recettes exclusives. Il y en a deux sortes : une de porc et une à la volaille. Elles sont, bien sûr, cuites à part ».

Version cocktail, 12 grammes, servies en corner, conçues pour être dégustées en marchant et escortées de l'une des vingt

sauces au choix (dont une au pesto aux notes d'agrumes créée par Alexis Albrecht et une Picon raifort par Joël Philipps, deux chefs étoilés) : le succès a été immédiat. L'accompagnement est simple : « De la salade, du pain frais, et des bretzels cuits tout au long de la journée. » Laure Flesch, décoratrice d'intérieur spécialisée dans les restaurants, a imaginé le concept en 2021, en rencontrant des touristes belges, sur la place Kléber : « Ils cherchaient un lieu pour manger sur le pouce une knack comme nous on le ferait. » ●



Avec ses cornets, la Knackerie entend devenir une référence nationale et internationale, voulant s'implanter à Paris, Londres et New York...

© LA KNACKERIE

DIVERSIFICATION

Boulangerie-pâtisserie pour les becs fins

Le restaurant gastronomique Les Belles Perdrix du Château Troplong Mondot et l'entreprise familiale Banton-Lauret viennent de créer une boulangerie-pâtisserie artisanale dans le village de Saint-Émilion (33). Baptisée La Petite Perdrix en clin d'œil au restaurant du Château Troplong Mondot (1 étoile au Guide Michelin, 3 toques et 15,5/20 au Gault&Millau) cette boulangerie-pâtisserie réjouit le chef pâtissier Adrien Salavert dont les desserts bluffent les clients du restaurant. Ses créations sucrées sont mises en valeur à La Petite Perdrix. En format individuel ou à partager, on retrouve les grands classiques parfaitement maîtrisés comme le Paris-Brest ou la tarte au citron meringué, mais aussi des créations originales : tarte chocolat-noisette, flan pâtissier vanille-cassis... Il propose également des gâteaux



Les habitués des Belles Perdrix peuvent également retrouver à La Petite Perdrix des souvenirs sucrés élaborés au restaurant : pâte à tartiner, confitures, miel, etc.

de voyage, faciles à transporter et à conserver : tarte aux noix du Périgord, madeleines, brownies ou le surprenant cookie aux fruits secs et praliné de graines de courges.

Ses pâtisseries côtoient les pains artisanaux au levain naturel de longue fermentation et confectionnés avec les farines

de la Minoterie Duchez, située en Dordogne. Pains de campagne et baguettes, mais aussi pains spéciaux (complet, aux fruits, aux pépites de chocolat...) sont élaborés quotidiennement. Pour le déjeuner, un choix de sandwichs chauds ou froids est proposé, à compléter par une note sucrée. De l'indémontable

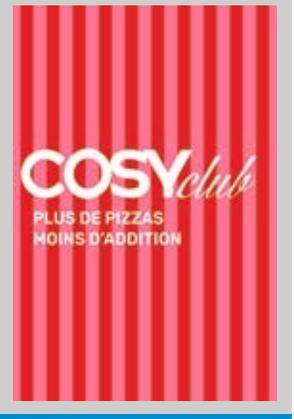
club sandwich au burger minute avec ses frites maison, en passant par un « croque perdu », une salade de fruits de saison ou une mousse au chocolat, tout est confectionné chaque jour sur place avec des ingrédients sélectionnés auprès de fournisseurs locaux, pour une pause saine et équilibrée. ●

Vite

FIDÉLISATION

Pizza Cosy invite à son Cosy Club

L'enseigne Pizza Cosy a lancé le 17 octobre sa nouvelle formule d'abonnement, appelée Cosy Club, afin de récompenser ses clients fidèles. Pour 6€ par mois, les abonnés ont accès à 20% de réduction sur l'ensemble de la carte de leur pizzeria favorite. Ce programme, gratuit le premier mois et sans engagement, sera en test dans un premier temps dans certaines pizzerias en Isère, Haute-Loire et Loire.



VOUS INSPIRER LE MEILLEUR DE L'ŒUF

Œuf confit

Blanc des chefs

Œuf brouillé

Œuf poché

OVO TEAM

FABRIQUÉ EN FRANCE

LARGE GAMME ISSUE D'ÉLEVAGES PLEIN AIR

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1983

CEUFS DE FRANCE

www.ovoteam.net

in @ f

Vite

BRASSERIE

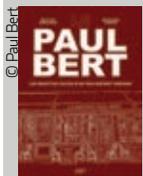
Le Nouvel Institut est un lieu de vie



Au cœur du Quartier latin, Le Nouvel Institut réinvente les codes de la brasserie de quartier avec un billard, un baby-foot, une borne d'arcade, une carte renouvelée tous les jours et un long happy hour de 16 h 00 à 2 h 00 du lundi au dimanche. Le ticket se veut attirant et raisonnable avec des bières artisanales, une pinte de blonde à 3,50 € et un cocktail à partir de 6 € et 5 € pour les mocktails.

PARUTION

Le Paul Bert version papier



Les livres sur un bistrot, même réputé, sont plutôt rares. Le Paul Bert et ses fondateurs, Bertrand Auboyneau et Gwenaëlle Cadoret dévoilent leur parcours et leurs secrets dans une ambiance joviale et familiale au travers d'anecdotes savoureuses, dans Le Paul Bert en librairie le 16 octobre aux Éditions Hachette Cuisine. Une partie gourmande est dédiée aux recettes du chef Thierry Laurent, qui officie au sein de l'enseigne depuis 24 ans. Prix : 35 €.

BAR SIGNATURE

Peacock Alley à Versailles



Iconique concept de bar à travers le monde, Peacock Alley fait sa grande arrivée en France. Emblème de la marque Waldorf Astoria, c'est tout naturellement qu'il s'installe au Waldorf Astoria Versailles-Trianon Palace. Outre son origine new-yorkaise, ce nouveau bar signature se distingue par ses cocktails signés par le créatif barman Thomas Roy et son snacking 5 étoiles du chef exécutif Frédéric Larquemin et du chef pâtissier Eddie Benghanem.

RENOUVEAU

La Robe et le Palais change de costume

Une vénérable institution du vin, dont le nom évoque son emplacement près de l'ancien Palais de Justice à Paris (1^{er}) depuis vingt ans, vit une deuxième jeunesse. Le nouveau propriétaire de La Robe et le Palais, Pierre-Jean Couffon a insufflé cet été une modernité contemporaine et un décor soigné, dans une période dédiée au retour aux fondamentaux du bistrot, avec un nouveau chef dans lequel il a placé toute sa confiance.



Un mobilier en bois et des pierres apparentes qui plantent le décor.

Plus de 800 références

Après quatre ans au Bristol, Arsène Nesterenko cisèle des assiettes bistro avec une rigueur gastronomique. Basée sur des produits de saison, la carte du midi et du soir change en fonction des arrivages. En salle, le directeur Bruno Delvaile anime les services, secondé par le sommelier Ferdinand Mesnier, qui gère de main de maître une

cave remarquable de plus de 800 références. Étonnante, la carte des vins regroupe en effet une proposition non exhaustive dans laquelle le conseil reste la priorité. Surtout, elle révèle plein de surprises avec des cuvées d'Autriche, de Vénétie et des Abruzzes en Italie, de Grèce, de Californie ou encore d'Australie à partir de 43 € la bouteille. La France est également par-

faitement mise en valeur avec, par exemple, cinq références de côtes-d'auvergne, huit de Savoie, six du Jura, quatre du

Sud-Ouest, Gaillac, Bergerac, côtes-du-marmandais, autour des incontournables de Bourgogne, Beaujolais, Languedoc-Roussillon, Bordeaux, côtes-du-rhône et vallée de la Loire à partir de 41 € la bouteille. Dans une offre qui évolue et qui se veut en permanence à l'écoute de ses clients, une attention toute particulière a par ailleurs été portée aux boissons sans alcools, avec un cola artisanal de la marque 100 % naturelle Umà, des thés et des jus de fruit de La Boissonnerie de Paris et une sélection de jus du producteur de fruits frais le Verger d'Eden. ●

13, rue des Lavandières-Sainte-Opportune, 75001 Paris

CAVE À MANGER

Martha impose son nom

Passionné de vins et de terroirs, l'entrepreneur Bastien Sion a créé un concept convivial à son image, ouvert du mercredi au dimanche dès 17 h. Dans une rue animée du canal Saint-Martin à Paris (10^e), Martha combine une cave à manger et une épicerie qui mettent en avant des tapas, des créations et des assiettes à partager avec des produits locaux.

Côté boissons, une variété de softs de la société Umà à Pantin s'accompagne d'une partie vin assurée par les sommeliers du Vin des Potes, une entreprise basée à Charenton-le-Pont (94). La carte décline de belles cuvées naturelles et éthiques de vigneron, avec une identité forte au terroir d'origine et un savoir-faire authentique. Au-delà de la dégustation en salle, ces bouteilles peuvent être achetées et emportées afin de retrouver ces arômes chez soi et de garder le meilleur d'une nouvelle enseigne qui sait se faire apprécier. ●



Une cave à manger où le vin est omniprésent.

OUVERTURE

En plein Cagnard

Ce nouvel établissement à tout pour séduire les Parisiens amateurs de bons flacons. Après Gargouille et Zinzin à Paris (9^e), Jules Behar fait briller une troisième adresse dans la capitale avec Cagnard (10^e) le 30 octobre. Pour ce projet, il s'est associé à Félix Barthe dans une

optique très méditerranéenne qui va du sud de la France jusqu'en Turquie, afin de mettre du soleil dans les assiettes et dans les verres.

Ce voyage passionné se poursuit avec une large sélection de vins de ces régions, du sud de l'Hexagone à la Grèce en passant notamment par l'Italie, avec des cépages comme le vermentino, aussi présent en Corse, qui brille par son bouquet aromatique, l'assyrtiko originaire de l'île de Santorin qui produit des blancs minéraux avec une belle fraîcheur ou, pour l'Espagne, le xarello. ●



Jules Behar (à g.) et Félix Barthe, les deux associés de Cagnard.

5, rue des Petits-Hôtels, 75010 Paris

5, rue Sainte-Marthe, 75010 Paris

METRO

PROFESSIONAL

TOUT COMMENCE AVEC
UN ÉQUIPEMENT DE QUALITÉ.



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

INTERVIEW • CHRISTOPHE GASCHIN, CEO GROUPE BERTRAND ET BERTRAND FRANCHISE

Le Paradis du Fruit, la belle prise de Bertrand Franchise

Bertrand Franchise vient de conclure un partenariat avec DNA Paradis Group. Ceci via la signature de contrats de masterfranchise sur les enseignes Le Paradis du Fruit et Hanoï Cà Phê en vue d'accélérer le développement et de préparer une acquisition future des enseignes. Le Paradis du Fruit compte 27 restaurants et Hanoï Cà Phê 5 lieux, principalement en région parisienne.

Ces nouvelles recrues, qui ont enregistré 85 M€ de vente sous enseigne en 2023, portent à 10 marques le portefeuille de Bertrand Franchise (Au Bureau, Volfoni, Hippopotamus, Léon, Joyo, Pitaya, Itsu France, Burger King) soit plus de 1150 adresses et 3 Md€ de ventes sous en-



seigne. Christophe Gaschin, CEO Groupe Bertrand et Bertrand Franchise, détaille cette opération d'envergure et les fortes ambitions du groupe qu'elle porte.

Comment est né ce rapprochement entre Bertrand Franchise et DNA Paradis Group ?

Nous connaissons très bien

Claude Louzon et DNA Paradis Group. Leur volonté était d'accélérer leur développement. Quant à nous, nous sommes souvent sollicités pour accompagner les enseignes en ce sens. Là, cela s'y prêtait particulièrement car, comme Olivier Bertrand l'avait annoncé en 2022, nous avons l'ambition d'aller vers du healthy. Le Paradis du Fruit correspond à cette stratégie, c'est une très belle enseigne emblématique. C'est ainsi qu'est née l'idée de partir sur une masterfranchise.

C'est une enseigne qui a déjà un long passé et une forte identité, cela n'a pas été un frein ?

Notre stratégie est d'aller vers des enseignes leaders et embléma-

tiques sur leur marché. Le Paradis du Fruit existe depuis quarante ans et a passé toutes les périodes mêmes les plus compliquées. Elle a toujours été résiliente et, d'une certaine façon, précurseur avec sa cuisine méditerranéenne healthy axée sur les fruits et légumes. Il y a aussi une consommation qui s'opère toute la journée. C'est très important : dans la restauration beaucoup d'acteurs réfléchissent à l'offre afin d'attirer les clients l'après-midi et le matin. Or, cela fonctionne déjà comme cela depuis longtemps chez le Paradis du Fruit.

Que prévoyez-vous en termes de développement ?

Aujourd'hui c'est un concept très centre-ville et centre commercial. Nous souhaitons réaliser des tests avec des bâtiments solo en périphérie et en province. Nous envisageons une quinzaine d'ouvertures l'année



L'enseigne Le Paradis du Fruit compte à ce jour 27 restaurants principalement implantés en région parisienne.

prochaine. Il y aura aussi bien sûr encore du centre-ville. Nous verrons comment cela prendra.

Vous avez aussi désormais la master franchise d'Hanoï Cà Phê ?

C'est une cuisine vietnamienne saine et gourmande qui correspond à notre stratégie de cuisine asiatique initiée avec l'arrivée de Pitaya fin 2022, puis de la masterfranchise Itsu en 2023 et enfin de Joyo cette année. Notre objectif est aussi d'aller tester le concept en bâtiments solo car aujourd'hui ce n'est que du centre-ville. Nous déterminerons ensuite le nombre d'ouvertures. ●

Intégralité de l'entretien sur resto.zepros.fr

CHINOIS

Miss Gu veut populariser le malatang

C'est aux abords de la place de la République à Paris qu'a ouvert cet été la première franchise européenne de l'enseigne chinoise Miss Gu lancée en 2018 en Asie. Ici, la spécialité est une déclinaison de la fondue chinoise, mais en version individuelle et totalement personnalisable, baptisée Malatang.

Dans ce restaurant de 80 couverts, les clients sont donc accueillis par de vastes armoires réfrigérées abritant plus de 80 ingrédients différents. Il suffit de se servir dans un large bol selon son inspiration. On retrouve ainsi des options assez classiques comme la salade iceberg, la coriandre, le céleri, le bœuf mariné, le calamar ou la saucisse à la citronnelle, mais également des aliments avec lesquels les Français sont moins familiers comme les racines de lotus, le sang de canard ou de porc, le filet de pangas ou les nouilles de patate douce. Le bol est ensuite déposé sur une balance en caisse, le client paie au poids, avec un minimum de



L'équipe du restaurant parisien Miss Gu devant les réfrigérateurs en libre-service.

400 g pour un peu plus de 11 € puis 2,99 € les 100 g, après avoir choisi sa recette et son niveau de piment (entre 0,5 et 3).

Plus de 80 ingrédients au choix

Contrairement au hot pot classique où chacun cuit ses aliments au centre de la table, ici c'est l'équipe qui se charge de tout. Il suffit d'opter pour la version bouillon (végétarien goût poulet, végétarien goût tomate, goût poulet avec piment du Sichuan) ou la version sans bouillon mais avec sauce. Des toppings en libre-service sont également de la



Les bouillons sont presque tous végétariens pour s'adapter au plus grand nombre.

partie ainsi que des tabliers jaune vif aux couleurs de la marque. L'équipe de salle sert ensuite le client à table avec un système de bipeurs. « Je viens d'une famille de restaurateurs depuis plusieurs générations. En voyageant en Chine, j'ai découvert et adoré le concept de hot pot comme nous le proposons chez Miss Gu que j'ai souhaité rapporter en France », explique Jimmy Zheng, le franchisé Miss Gu Paris.

Le lieu, ouvert tous les jours de 11 h 30 à 23 h, ne présente pas encore de dessert et préfère pour l'heure se concentrer sur le malatang, le cœur de son concept. ●

LIVRAISON

Initiatives emballantes pour Uber Eats

Uber a annoncé des initiatives pour aider Uber Eats à atteindre son objectif de réduction des plastiques à usage unique d'ici à 2030. Uber va ainsi mettre à disposition une plateforme permettant aux partenaires d'Uber Eats d'avoir accès à un large éventail d'emballages remplissant des critères de recyclabilité ou de compostabilité. Uber Eats prend en charge une partie des coûts pour les restaurants partenaires.

Par ailleurs, Paris devient le hub d'innovation du packaging d'Uber à travers le monde et bénéficie d'un investissement de 1 M\$. Cela offrira la possibilité aux restaurants de tester des alternatives innovantes telles que les emballages d'algues de Notpla, les sacs de Releaf fabriqués à

partir de feuilles tombées, et les pailles d'lamplasticfree conçues avec du résidu de sucre agricole. Également, plus de 100 partenaires (représentants 1700 restaurants) vont se voir attribuer des aides financières pour adopter des emballages plus soucieux des enjeux environnementaux. Les premiers ambassadeurs incluent notamment Mamahuu, Bonchon et Blend en France. ●



Ces mises à jour ont été annoncées lors de l'événement annuel d'Uber sur le climat, Go-Get Zero.

TRANSFORMEZ VOTRE GESTION COMPTABLE AVEC AZOPIO !

Cher(e) Commerçant(e),

En tant qu'émetteur de titres UpDéjeuner, nous sommes fiers de vous présenter notre partenaire AZOPIO, spécialiste du traitement des documents comptables.

Accès direct via moncommerce.up.coop !

- **Simplifiez vos tâches comptables** grâce à un accès aux services d'AZOPIO en vous connectant sur moncommerce.up.coop.
- **Automatiser la collecte, la saisie, la validation, le paiement,** le rapprochement et l'émission des factures n'a jamais été aussi simple.

Sécurité et rapidité assurées !

- **Avec AZOPIO,** vos données sont traitées en toute sécurité et efficacité.
- **Profitez d'un accompagnement sur-mesure** et d'un traitement rapide de vos documents.

Connectez-vous !

Pour découvrir comment **AZOPIO** peut révolutionner votre gestion **comptable**, connectez-vous à moncommerce.up.coop dès aujourd'hui !



Une comptabilité et trésorerie en temps réel !

Profitez dès maintenant de l'offre de notre partenaire AZOPIO sur moncommerce.up.coop !



Ça fait du bien au quotidien

FRANCHISE

Crêpe Touch pousse ses pions

Actualité chargée pour l'enseigne Crêpe Touch. L'ouverture réussie de la 14^e unité, dans le centre commercial Neyrpic à Saint-Martin-d'Hères (38), début octobre (plus de 800 couverts et 9000 € TTC pour la 1^{re} journée) rapproche la chaîne de son objectif de 20 unités à fin 2024. Trois autres restaurants sortiront de terre d'ici à la fin d'année (Sens, Tours, et Nice Lingostière) tandis que les 3 dernières ouvertures programmées ont été décalées sur le début de l'année prochaine. En 2025, ce sont 14 unités qui sont prévues (baux signés et financés) : Montpellier Odysseum, Marseille-Vitrolles, Toulouse-Blagnac, Euralille, Plan de Campagne, Cormontreuil, Bordeaux-Mérignac, Saint-Omer, Woodshop-Cesson, Grande-Synthe-Dunkerque, Polygone-Béziers, Laval, Caen-Côte de Nacre, Bordeaux-Lac.



Ouvert début octobre, le restaurant de Neyrpic (2^e unité du franchisé de Grenoble) devrait réaliser un CA de 1,6 M€ en année pleine, proche du record de la chaîne : 1,7 M€ pour le Crêpe Touch de Créteil Soleil.

Le recrutement d'un directeur général en septembre, à savoir Stéphane Sardet, ex-DG de Demeco et spécialiste de la franchise, structure l'organisation de l'entreprise et lui permet de

se projeter pour atteindre son objectif de 50 unités à l'horizon 2027, et de 150 à terme. « Aujourd'hui, 100 % du réseau veut ouvrir un 2^e ou un 3^e restaurant, 23 contrats de franchise ont été

signés, et 8 à 10 nouveaux candidats signés arrivent chaque année : nous sommes très sérieux. Nous nous concentrons davantage sur le bon accueil et l'accompagnement des candidats

que sur la prospection », commente Grégory Clément, fondateur d'IndevFactory et associé Crêpe Touch.

À noter quelques innovations sur la carte hiver dont la sortie est prévue le 5 novembre avec notamment des propositions plus accessibles. « Nous avons intégré une offre à 8,90 € avec deux saveurs, en dessous de celle à 11,70 € pour trois saveurs en salé. Également, une offre à 4,90 € avec une saveur en sucré », précise Mickaël Lipari, fondateur de Crêpe Touch. Les œufs Bénédicte, le coulis pistache et la glace pistache font également leur entrée sur la carte.

Côté évolution du concept, c'est la superficie qui est au programme. Le restaurant de Sens testera ainsi une surface de 350 m² dont 60 m² d'espace pour les enfants. ●

resto.zepros.fr

MANAGEMENT

Ajustements à L'Atelier Entrecôte & Volaille



Sortie d'Hubert Lansac du projet, présidence intérimaire de Vincent Vibrac, le directeur de l'offre, depuis le 17 juillet, arrivée début octobre d'un nouveau président, Wajih Abou Khater, à la demande de l'actionnaire majoritaire TriSpan... l'été et la

rentrée ont été particulièrement mouvementés pour l'enseigne L'Atelier Entrecôte & Volaille (cf. Zepros Resto 113).

La chaîne, qui compte désormais trois unités, deux à Paris (Réaumur et Beaumarchais) et une à Reims, va revoir le positionnement tarifaire de son offre du déjeuner. La révision du concept entrainera, par ailleurs, un peu de retard sur la prochaine ouverture prévue à Paris, Porte Maillot : « Nous devrions ouvrir dans le Palais des congrès entre fin avril et début juin », annonce Vincent Vibrac. ●

RELANCE

Matsuri poursuit sa refonte « sushis & cocktails »

En début d'année, l'enseigne de restauration japonaise Matsuri annonçait sa reprise, fin 2023, par le trio composé d'Adrien de Schompré, ancien DG et associé de Sushi Shop, Sébastien Blanchet, anciennement chez PWC, et Céleste Velarde, ex-directrice artistique chez Big Mamma, et dévoilait son concept unique de sushi & cocktails. Après la réouverture de 5 adresses parisiennes, c'est maintenant au tour des Lyonnais de profiter de cette nouvelle version de Matsuri, à travers les unités de La Part-Dieu (200 m², 60 places assises) et de Presqu'île (80 m², 55 places).

Côté salle, Matsuri fait table rase du passé et propose une décoration contemporaine, tout en conservant son iconique kaiten (tapis tournant). Côté carte, l'enseigne conserve les classiques sushi, maki, gyozas, sashimi... tout en proposant une nouvelle offre aux twists californiens tels



Côté salle, Matsuri fait table rase du passé mais conserve son iconique kaiten !

que les californian rolls et sticks yakitori, mais aussi des créations signatures comme les crispy sushis, les crunchy handrolls & onigiri, les taco nori et une belle offre chaude d'udon et de ramen. S'y ajoute une carte de cocktails en collaboration avec Ely Drinks et une sélection de desserts japonais en collabo-

ration avec Oishii Keki et exclusivement disponibles sur les établissements lyonnais : melon pan, doriyaki aux marrons, cake marbré au sésame, cookies au thé vert matcha et chocolat blanc, etc. Fondée en 1986 à Paris, Matsuri compte 12 restaurants, répartis entre l'Île-de-France, Lyon et Bordeaux. ●

AIR FRANCE

Nouveaux menus au départ de Paris

Cet automne, au départ de Paris, Air France dévoile de nouveaux menus dans ses salons en aéroports et à bord de ses vols. Ceux-ci sont signés des chefs Jérôme Banctel (photo), Josselin Marie, qui rejoignent pour la première fois la brigade d'exception de la compagnie, aux côtés de Nina Métayer, Glenn Viel, Philippe Rigollot, Frédéric Simonin, Michel Roth ainsi qu'Alain Ducasse et ses équipes.



© Julie Limont



L'agneau de lait des Pyrénées IGP et Label Rouge est un produit des terres du Pays Basque et du Béarn. Tout au long de sa vie, l'agneau de lait des Pyrénées peut accéder au pâturage si les conditions climatiques le permettent. Nourri exclusivement au lait de sa mère jusqu'à l'âge de 45 jours, il présente une chair tendre et une belle couleur rosée claire, dont le goût très fin et délicat est le fruit d'une longue tradition d'élevage et de pratiques ancestrales. Il sera sublimé par une cuisson tout en douceur. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

BISTROT

Cocoricains : lettres de noblesse pour la cuisine US

La cuisine nord-américaine, certes ultrapopulaire en France, demeure cantonnée à quelques recettes iconiques et aux registres bien balisés de la restauration rapide ou du diner fifties. Un paysage que Chris Geraghty et Grégoire Pouletty, deux amis franco-américains fraîchement reconvertis à la restauration, entendent bousculer avec Cocoricains. Cet établissement de 100 m² et 50 couverts, ouvert à Paris cet été, met à l'hon-

neur une cuisine US familiale et conviviale avec service à table. «*Nous proposons les plats de notre enfance dans une ambiance à mi-chemin entre le bistrot français et le diner mais pensé de façon très personnelle avec des objets nous appartenant ou que nous avons chinés*», résume Chris Geraghty.

Recettes typiques

Battes et casquettes de baseball voisinent ainsi avec banquettes en cuir, menuiseries et vaste

comptoir très parisiens. La carte suit le mouvement avec une recette phare : le fried chicken. Ici, le poulet est mariné vingt-quatre heures dans du lait ribot, la panure est à base de farine et de féculé de pomme de terre, la viande est cuite au four à basse température (à 63 °C) avant d'être frite minute. «*Le poulet est fermier et normand, nous le recevons entier et le travaillons dans son intégralité. Nous réalisons ainsi des meatballs, de l'effiloché, des ailes marinées,*

des pilons panés ou encore du bouillon», détaille le dirigeant. Des recettes typiquement américaines comme le corn bread ou la peanut soup sont aussi au menu avec des touches fusion tels le cheesecake flambé au Grand Marnier ou le Banana Bread Tatin. Une formule déjeuner est proposée à 17,50 €, le soir le ticket moyen s'élève à 25-30 €. Pour ce qui est de l'avenir, les deux associés y réfléchissent et pourraient, si le succès de cette première adresse est au



Grégoire Pouletty et Chris Geraghty (assis).

rendez-vous, décliner la formule dans un plus grand format avec une cuisine plus créative de chef mais également en format 100 % take out. ●

CHEF

Amandine Chaignot : seule en Sauge



La chef Amandine Chaignot.

Nouvelle aventure pour Amandine Chaignot. La chef, déjà à la tête des restaurants parisiens Pouliche et du Café de Luce ouverts avec Eleni Group, lance Sauge en solo... mais pas sans aide. Installé dans une ancienne bâtisse située à Réveillon dans le Perche, le lieu de 200 m² a été entièrement

réhabilité avec le concours de l'architecte Camille Chaignot, frère de la chef. Sauge se divise en deux espaces et décline deux offres distinctes.

Il y a tout d'abord le Bistrot, avec son grand comptoir, ses élégantes matières brutes et sa cinquantaine de couverts, qui dévoile une carte de «*cuisine française, fraîche et ancrée dans son territoire*» évoluant en fonction des envies et des arrivages de producteurs locaux. Elle comprend trois entrées à partager, deux ou trois propositions de plats, un fromage et un dessert (25 € au déjeuner et 45 € au dîner). Second espace : la table fine dining plus gastronomique (45 € au déjeuner et 75 € au dîner) et sa douzaine de tables. Fauteuils tapissés de tweed,

nappes, argenterie et céramique sur mesure invitent à une découverte gastronomique de la Normandie. Sauge dispose également de deux espaces extérieurs pour les beaux jours : le premier, devant le restaurant sur la place de l'église, et un second plus confidentiel. ●



Le Bistrot et son ambiance brute et élégante.

BISTRONOMIE

Erso, le renouveau en duo

Une nouvelle adresse et deux talents ont jeté leur dévolu sur la rue Saint-Ambroise dans le 11^e arrondissement de Paris. Marine Bert, en salle, et Yann Placet, en cuisine, y ont ouvert Erso, un lieu de 42 couverts qui apporte un vent de modernité à la bistronomie. Si les deux entrepreneurs se sont rencontrés chez Pantruche, Marine Bert a d'abord fait ses armes à l'Hôtel Lutétia, à L'Alcazar ou encore à la brasserie Lazare d'Éric Frechon. Yann Placet s'est formé chez Ferrandi et est ensuite passé chez Anne-Sophie Pic, Guy Savoy, Cédric Béchade ou Akrame Benallal. À la carte une cuisine créative et inspirée tout en mariages subtils à l'image



Marine Bert et Yann Placet.

de cette Tartelette avec giroles, confit d'échalotes, siphon d'abricot, lait ribot, feuilles de verveine ou de ce Pithiviers avec scar-moza fumée, tombée de cresson-noix, condiment châtaigne, sauce laitue-sarriette. Entrées à partir de 7 €, plats de 19 € et desserts de 8 €. ●

TRANSFORMATION

Le virage du 127 by Amphi

Une façade repeinte en ocre, une décoration intérieure revue en chaleureuses touches évoquant le Sud, une atmosphère plus cosy. Nous sommes au 127 by Amphi (Lorient, 56), le nouveau nom donné par les associés Olivier Beurné et Anthony Rault à l'ancien res-

taurant de Jean-Paul Abadie. Un menu déjeuner en trois plats à 27 € est venu étoffer l'offre. «*Avec notre rapport à la clientèle - plus ouvert -, il nous fallait changer d'identité, ce qui passe par une autre tarification, et aussi pour la carte des vins, plus accessible. En cuisine, c'est*

la même ADN», expliquent-ils. Tous deux ayant instauré lors de leur reprise de l'Amphitryon (et c'était précurseur) de nouveaux codes plus conviviaux en modes de service, en gardant la qualité et la créativité. Une notion de partage devenue si tendance aujourd'hui! ●



Anthony Rault (à gauche) et Olivier Beurné.

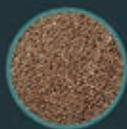
u·Serve

Le robot intelligent de service

Soulagez vos équipes des tâches lourdes avec uServe, tout en préservant l'interaction humaine

Robot de service collaboratif

- ▶ Grand écran HD
- ▶ Suspension indépendante : Mouvement stable
- ▶ 4 grands plateaux indépendants
- ▶ Évitement d'obstacles 3D
- ▶ 5 modes de livraison : Adaptés à différents scénarios de service
- ▶ Connexion intelligente IoT : Appel à distance



Moquette

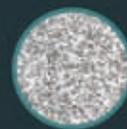


Sols en bois /
plancher

Types de sols
compatibles



Ciment



Marbre

Contact



United Robotics Group GmbH
Wittener Str. 45
44789 Bochum, Germany
Web: www.unitedrobotics.group
Email: hello@unitedrobotics.group



UNITED
ROBOTICS
GROUP

GROUPE

La Môme grandit à Paris

Première adresse parisienne pour La Môme. Le groupe, créé il y a près de dix ans par Antoine et Ugo Lecorché et présent avec cinq établissements à Cannes et Monte-Carlo, a mis sur pied cet été Mido au sein de l'InterContinental Champs-Élysées-Étoile. Une déclinaison du Mido Cannes et de sa cuisine nikkei, élaborée par le chef Christopher Brugnaux, mixant influences japonaises et péruviennes. Le lieu innove cependant : à la différence de son aîné, il est ouvert au petit

déjeuner et au déjeuner. Parmi les plats phares de Mido : la salade d'épinards, les tempuras de crevettes avec aioli épicé et le tiradito saumon Mido style. Avec un travail particulier du chef sur les pickles tsukemono et les sauces. Côté poisson cru, une sélection de sashimis, nigiris, gunkans, makis et rolls réalisés par Clément Krajenska, médaillé de bronze au championnat de France de sushis 2023. Quant aux desserts ils sont signés du chef pâtissier Jeffrey Cagnes. Une équipe à la hauteur de ce



Mido Paris propose une cuisine nikkei dans un cadre raffiné.

restaurant qui compte briller et de ce jeune groupe qui annonce des projets de développement à l'international. ●

OUVERTURE

Le Stock fait bloc

Voilà une adresse aussi humble que percutante. Le Stock ouvert en septembre par Alexandre Mignot, Benjamin Obédé, Maxime Nigard et Ludovic Senejoux ne mise pas sur l'esbroufe mais sur un travail solide en cuisine, au bar comme en salle. L'ambiance de ce restaurant de 70 couverts signé par l'atelier buissonbuisson mixe avec talent esprit seventies et charme méditerranéen avec une playlist groovier et disco-funk. En cuisine, le chef Théo Badalucco déploie une cuisine brute, gourmande, ultratravaillée mais lisible avec, comme fil conducteur, le barbecue japonais. En entrée par exemple, le très ap-

précié Beignet à la courgette, praliné noisette, ricotta agrumée, sauce padron et amarena (12 €) et du côté des plats à partager, présentés dans un plateau de service en métal : Le Maigre, coques, baies de goji, carotte, réduction de raisin et pamplemousse (54 €).

Au déjeuner, Le Stock affiche des formules à partir de 19,90 € mais aussi une offre de sandwiches (entre 10 € et 12 €). Une gamme de 6 cocktails, imaginés par Lorenzo Dos Santos Do Jesus, se calque sur la cuisine brute et incarnée du chef avec des créations impeccables comme le Citron (11 €), le Tzatziki (13 €) ou le Chipotle (13 €). ●



Tout à gauche, Ludovic Senejoux et le chef Théo Badalucco au côté de leur équipe.

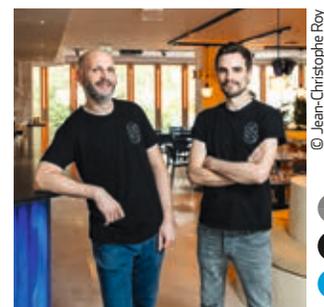
LIEU DE VIE

La Sociable met tout le monde à table

Combiner une offre de qualité, responsable et accessible : un tour de force en cette période d'inflation. C'est pourtant le pari d'Antoine Héry et Nathan Cohen qui ont ouvert leur restaurant-bar de quartier baptisé La Sociable, à Paris, en juillet. Soutenu par Paris Initiative Entreprise et la banque éthique la Nef, ce lieu de vie de 330 m² et de 140 couverts propose des pintes et des premières assiettes à partager le soir au prix de 5 €.

Aux fourneaux, le chef Lorenzo Sciabica, passé par le Plaza Athénée, l'Osteria Ferrara et remarqué dans son restaurant Pastore, cuisine des plats créatifs et de saison allant des options végétariennes comme la caponata sicilienne à une cuisine plus canaille telle la poitrine de cochon snackée. Malgré ses prix tenus, La Sociable soigne son sourcing et valorise

les producteurs locaux. L'épicerie Zingam fournit fruits et légumes, Tom Saveurs s'occupe du poisson, la viande arrive des Boucheries Nivernaises, le pain de la boulangerie voisine Sain. Même le miso est parisien grâce à l'atelier My Fermentation. Les brasseries artisanales franciliennes Barge et BapBap livrent leur production, tout comme l'agence Soif qui a installé des tireuses à vin nature, complétées par une sélection en bouteilles. ●



Nathan Cohen (à gauche) et Antoine Héry.

BILAN ESTIVAL

Gaïa boosté par l'effet JO!



Situé dans un hôtel particulier chargé d'histoire, le restaurant Gaïa connaît un franc succès depuis son ouverture en mars.

Gaïa, du nom de la déesse grecque personnifiant la Terre, c'est la rencontre entre un lieu d'exception chargé d'histoire et quatre hommes : Julien Mas et Thomas Affre, deux professionnels de la restauration, et les joueurs de rugby du Stade Toulousain Antoine Dupont et Pierre-Louis Barassi.

Situé dans un hôtel particulier avec une cour intérieure au cœur du quartier Saint-Étienne, le plus ancien de Toulouse (31), Gaïa

propose une cuisine méditerranéenne avec des marqueurs du Sud-Ouest. « C'est un restaurant intimiste, un peu en retrait, avec un positionnement assez haut de gamme », résume Julien Mas, associé du restaurant. La carte variée change au fil des saisons et comprend une dizaine d'entrées, une dizaine de plats et huit desserts, le tout à base de produits frais. Le carpaccio d'espardon et jambon de porc noir de Bigorre AOP 24 mois;

le poule, lard de porc noir de Bigorre, écrasé de pommes de terre, huile d'olive et la pavlova font partie des plats signatures. Aux fourneaux, les chefs Emma Cazorla et Alexis Parro apportent leurs deux univers.

Entre la salle, le porche et la terrasse, le restaurant a une capacité de 200 couverts sur un service. Depuis son ouverture le 7 mars, Gaïa connaît déjà un franc succès, boosté cet été par l'effet JO et la médaille d'or décrochée par Antoine Dupont et l'équipe de France de rugby à 7. « Les Jeux ont créé de l'émulation autour du restaurant. On a fait une très bonne saison cet été, on a eu une clientèle qui venait de loin parce que c'est le restaurant d'Antoine Dupont », explique Julien Mas. Le restaurant reçoit des clients du lundi au samedi de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h et le dimanche de 12 h à 16 h, avec la terrasse ouverte tous les jours en continu. DJ sets les vendredis et samedis soirs à partir de 23 h. Formule du midi entrée-plat-dessert à 26 €. ●

DISTINCTION

Sam Chic star de la K-Food

Quel est le meilleur restaurant coréen à l'étranger ? C'est Samchic, situé 11, rue Rameau à Paris (2^e) ! Ouvert par Eun-Lok Lacour en 2019, celui-ci vient d'être élu par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales coréennes. Plus qu'un simple restaurant, Samchic se veut une immersion dans la culture coréenne où l'ambiance participe grandement à l'expérience globale comme chaque table astucieusement agencée autour des grills.

resto.zepros.fr

Vite



eazle
Le business easy



LES MARQUES FRANCE BOISSONS LA QUALITÉ SANS CONCESSION !



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

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

FRANCE BOISSONS



CHARLES
PAPILLON

LOUIS
CONSTANT

123
Fruits

FRIGOLET



PÈRE HENRY

SPRITZ

L'OLA
LE SERVICE DESAUX
MIEUX ET PLUS

SOLEIA
JUS DE FRUIT

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

*CHD : Consommation hors domicile. Exclutivement pour les professionnels. France Boissons RCS Numéro FR 542 035 609

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Entrez dans la boucle avec Bocal en Boucle!

«**B**ocal en Boucle a tous les atouts en main pour se faire une place sur le marché de la restauration d'entreprise.» Et pour cause. Installée au Marché d'intérêt national (MIN) de Toulouse (31), la jeune pousse, devenue filiale du groupe Insitu, spécialiste de la location de bureaux opérés haut de gamme «tout inclus», propose une solution de repas écoresponsable attractive pour les sociétés n'ayant pas de cantine d'entreprise (à partir d'une centaine de salariés). Et il ne s'agit

pas pour les employés de manger de la conserve... Tant s'en faut. Petit salé aux lentilles, polenta et poêlée de légumes aux olives, pâtes à la carbonara... Bocal en Boucle produit des plats frais, sans additifs ni conservateurs, conditionnés dans des bocaux sous vide ou pasteurisés, afin de garder toutes les saveurs et propriétés nutritionnelles. «Ces modes de production nous permettent également de mieux gérer nos stocks et de limiter les pertes», souligne le directeur général Grégory Peauger, qui a

dirigé pendant plus de vingt ans Paul Daniel Traiteur.

Trois modèles économiques

Cerise sur le gâteau, l'offre alimentaire variée de Bocal en Boucle est composée en majorité de produits locaux, son implantation sur le Min de Toulouse favorisant les liens avec les producteurs. Concrètement, l'entreprise déploie ses prestations via un distributeur intelligent (contenance 75 repas) et un frigo connecté dont l'approvisionnement et la



© Claire Cosson

Grégory Peauger, à la tête de la start-up Bocal en Boucle, ne cache pas ses ambitions.

surveillance des DLC s'effectuent au quotidien. «Les bocaux sont récupérés par nos soins, lavés, puis réemployés», indique le directeur général. Trois modèles économiques sont proposés aux clients dont une avec une clause de volume de consommation, une deuxième avec un loyer men-

suel et une troisième solution hybride. Et jusqu'à présent, la sauce a l'air de prendre! Bocal en Boucle devrait réaliser un chiffre d'affaires de 1,5 M€ en 2024 avec une trentaine de clients répartis entre Paris, Aix-Marseille et Toulouse. Le tout, bien sûr, avec zéro déchet. ●

© ShaktiMPS



Justine Piluso et Romain Bouillet.

ENTREPRISE

Popote s'associe à Justine Piluso pour un menu exclusif

Rentrée gourmande chez Popote, marque de Compass Group France spécialisée dans la restauration livrée en entreprise. Accompagnée de sa pâtissière Morgane, la chef Justine Piluso - découverte par le grand public dans l'émission Top Chef - a cocréé un menu de saison avec Romain Bouillet, chef exécutif de la marque.

Ce menu était disponible dans tous les corners Popote du 9 au 15 octobre et mettait à l'honneur des produits frais, avec des plats comme un poireau vinaigrette revisité, des pâtes Casarecci au beurre persillé et une verrine chocolat-praliné. Ce partenariat reflète l'ADN commun de

Popote et de Justine Piluso : «Good Food, Good Mood» - une cuisine accessible et savoureuse, servie dans une ambiance chaleureuse.

Formation

«Dès le début, nous étions convaincus de vouloir travailler des produits de saison et acces-

sibles à tous», explique Romain Bouillet. La chef et son équipe ont également animé une formation pour les équipes de Popote, renforçant leur savoir-faire autour de ce menu signature. Popote, située en région parisienne, sert 700 000 repas par an à plus de 60 établissements en Ile-de-France. ●

DÉVELOPPEMENT

Elior avale Demoulin Traiteur

Décidément, Elior a bon appétit! Après avoir repris en début d'année SAS Entremets de Paris, le groupe français vient d'acquiescer une nouvelle entreprise, cette fois-ci située dans la Ville rose. Il s'agit de la société Demoulin Traiteur qui fournit des services de traiteur haut de gamme notamment auprès d'organismes, tant publics que privés dans la région toulousaine. Cette opération s'inscrit dans le cadre de la stratégie de croissance du groupe Elior, qui bénéficiera désormais d'un ancrage régional spécifique et d'un

accès direct aux acteurs majeurs qui y demeurent. Selon nos informations, Demoulin Traiteur, fondé par Sylvère Demoulin, a réalisé un chiffre d'affaires de 1,228 M€ au terme de son dernier exercice clos le 31 mars 2024, et a dégagé un résultat net de 160 190 €. ●



Vite

CESSION

Guy Barbotou Restauration change de main

Forte de 160 collaborateurs, d'une cuisine centrale (avec pas moins de 7 500 repas par jour), Guy Barbotou Restauration (Toulouges, 66), présent sur le scolaire, le portage à domicile ainsi que les résidences pour personnes âgées, réalise un chiffre d'affaires de 13 M€. C'est Antoine Massenet, président de Quadrature Restauration, qui a repris, à titre personnel, l'entreprise familiale avec Sébastien Cartigny, directeur général de ladite société depuis dix ans. Le tout accompagné par BPI. resto.zepros.fr

LIVRAISON DE REPAS

Évolution du capital de Saveurs et Vie

Saveurs et Vie, acteur de référence dans le domaine de la livraison de repas aux personnes en situation de fragilité, structure une opération de LBO. Paul Tronchon, fondateur, demeure l'actionnaire majoritaire, garantissant la stabilité et la continuité de la stratégie de l'entreprise. Dans cette dynamique de développement, Saveurs et Vie a choisi d'ouvrir son capital à ses salariés, incluant notamment les directeurs et les responsables de service, renforçant ainsi l'implication de ses collaborateurs clés dans son projet



© Pixabay

Saveurs et Vie réaffirme sa volonté de se positionner comme référent sur son marché dans les cinq à dix prochaines années.

de croissance à long terme. BNP Paribas Développement, en tant que nouvel actionnaire, rejoint Isatis Capital, partenaire historique de l'entreprise depuis 2012, afin de soutenir la croissance de Saveurs et Vie. ●

VOUS PROPOSER LE MEUHIEUR CHEDDAR? BIEN SÛR QU'ON EN FAIT TOUT UN FROMAGE!



Le cheddar Bóglas est issu de lait de vaches d'Irlande nourries exclusivement à l'herbe et traitées avec bienveillance au sein d'un environnement naturel privilégié.

Qu'est-ce que ça change ?
Tout.



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

Retrouvez toute notre gamme Bóglas :

CONCOURS GARGANTUA

Six duos pour la finale régionale « moitié Nord »

Le grand jour approche. Les cuisiniers de collectivités en gestion directe d'Ile-de-France, des Hauts-de-France, du Grand-Est, des Pays de la Loire, du Centre-Val de Loire, de Bretagne, de Bourgogne, de Franche-Comté et de Normandie avaient jusqu'au 13 septembre pour déposer leur candidature pour participer à la finale régionale « moitié Nord » du Concours Gargantua.

Après examen des dossiers par un pré-jury incluant des représentants du réseau organisateur Restau'Co, 6 duos viennent d'être retenus pour faire briller la profession au cœur du salon EquipHotel. Les équipes sélectionnées, les membres du jury et la pièce maîtresse du menu ont

été dévoilés ! Toutes les équipes sont composées d'un cuisinier et d'un agent (agent polyvalent de restauration ou équivalent) ou de une personne en formation (CAP, Bac pro cuisine ou CS restauration) appartenant à un établissement adhérent au réseau Restau'Co et présentant une démarche ou un projet vertueux.

Dinde d'origine française

Lors de l'épreuve, les candidats devront, à partir d'une liste d'ingrédients fournis, proposer des recettes réalisables pour un repas de collectivité (soit pour 100 personnes), utiliser des produits de saison et respecter un coût matière unitaire maximal de 2,50 € HT pour le plat et

de 1 € HT pour le dessert. Pour cette édition, ils devront sublimer un filet de dinde d'origine française, issu de la filière dinde de La Nouvelle Agriculture, une marque initiée par des agriculteurs de l'Ouest en faveur d'une agriculture innovante et respectueuse du vivant qui élabore des produits naturels et de qualité, accessibles à tous.

Sont ainsi sélectionnés : Jean-Robert Tourraine et Membere Marquis (Grand-Est) ; Arnaud Briand et Nid Inkuan (Bretagne) ; Yohan Laly et Andriamilanto Veroniaina Rakotonavalona (Ile-de-France) ; Julien Levoyer et Sherap Gyatso (Ile-de-France), Karim Belkaoul et Franck Ruisseau (Ile-de-France) ; Donovan Lamiaux et Michael Leurs (Hauts-de-France). ●



Les trois duos gagnants seront qualifiés pour la grande finale nationale, lors du Sirha Lyon en janvier 2025.

CONCOURS

2^e édition des Trophées Fairtile

Organisée par Max Havelaar France, la 2^e édition des Trophées Fairtile de la commande publique équitable récompensera ses lauréats lors du prochain Salon des maires. La remise des prix aura lieu le 19 novembre, entre 11 h 30 et 13 h, sur l'espace de Transition agricole, Hall 4. Alors que les produits équitables, y compris d'origine France, sont intégrés aux 50 % de produits durables

demandés aux collectivités depuis la loi Egalim 2, Max Havelaar France tient à remercier et mettre en lumière les acheteurs publics qui se sont emparés du sujet, respectent cette ambition, voire, pour beaucoup, vont au-delà. Le jury du concours est constitué d'experts du secteur de la collective : représentants d'Agores, du réseau Restau'Co, de l'Observatoire des achats responsables (Obsar)... ●

ASSOCIATION

Maxime Cordier président d'Agores

Chevronné, passionné et militant jusqu'au bout des doigts ! Tels sont les principaux traits de caractère de Maxime Cordier, nouveau président de l'Association des directeurs de la restauration publique territoriale (Agores). Élu à l'unanimité, le 30 mai, ce quadra dynamique succède au stratège Christophe Hébert à la tête de l'organisation depuis plus d'une vingtaine d'années. Responsable de la restauration



de Fontenay-sous-Bois dans le Val-de-Marne (4500 repas par jour et certifiée Ecocert en Cuisine niveau 2), ce diététicien de formation souhaite évidemment poursuivre le travail mené « avec brio par son prédécesseur ». ●

Vite

RESTAURATION SCOLAIRE

Tournefeuille à nouveau récompensée

La ville de Tournefeuille (31) a reçu sa 3^e carotte du label national Ecocert. Une récompense bien méritée au regard des chiffres de la cuisine centrale (360 000 repas servis chaque année) qui affiche à son compteur 63 % de produits bio par an, 25 % de produits locaux, 80 % de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés, 2 menus végétariens par semaine et zéro plastique. resto.zepros.fr

RECONSTRUCTION

Le collège Claude-Nicolas Ledoux ouvrira en janvier 2026

C'est le vendredi 20 septembre qu'à eu lieu la pose de la première pierre du futur collège Claude-Nicolas-Ledoux, au Plessis-Robinson (92). Cet établissement moderne et écoresponsable, qui ouvrira ses portes en janvier 2026, disposera d'une capacité d'accueil étendue à 600 élèves, contre 400 actuellement.

LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION

Clariane France s'engage

À leur entrée en maison de retraite, 30 % des personnes âgées sont dénutries. Une pathologie bien connue des opérateurs du secteur, tel Clariane France (ex-Korian). Pour lutter contre la dénutrition, Clariane France a fait de l'alimentation un pilier central de son accompagnement et de ses soins aux personnes fragiles. Mais l'entreprise à mission entend aller encore plus loin en la matière. À cet effet, elle

a signé, en juin, un partenariat avec le collectif contre la dénutrition. Dans ce cadre, Clariane France organisait le 17 octobre la finale du Concours des plaisirs de la table qui met à l'honneur une restauration de qualité et de plaisir. Par ailleurs, Clariane France relaiera l'opération Cuisines ouvertes du collectif organisée lors de la semaine de la Lutte contre la dénutrition qui se déroulera du 12 au 19 novembre. ●



De g. à d. : Dr Fariba Kabirian (directrice médicale France Clariane), Nicolas Mérigot (DG Clariane France), Pr Agathe Raynaud-Simon (présidente du collectif), Dr Priscilla Clot-Faybesse (directrice du pôle médical France Clariane), et Fabien Crozat (directeur hôtellerie et restauration Clariane France).



FOODSERVICE

DE NOBLES SAVEURS POUR LES AMATEURS DE PÂTES



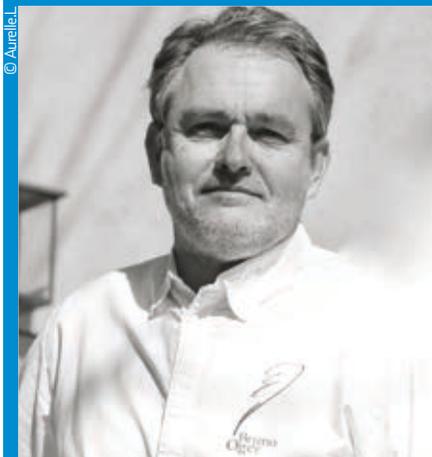
À LA
TRUFFE D'ÉTÉ

AGNOLOTTI
Tartufo

www.foodservice.hilcona.com

06 LE CANNET

Bruno Oger profite du soleil



Bruno Oger a investi près de 150 000 € pour aménager le toit de sa bastide, les toitures en tôle des parkings clients situés en contrebas, de 200 panneaux photovoltaïques.

Après la mise en place de mesures concrètes pour la gestion de ses déchets, notamment dernièrement à travers l'achat d'un déshydrateur flambant neuf, Bruno Oger voulait aller plus loin dans ses engagements écologiques. Au début de l'été, le chef a ainsi implémenté 200 panneaux photovoltaïques pour profiter de la luminosité très élevée au Cannet où il est installé (2925 h d'ensoleillement en 2023, contre une moyenne nationale de 2021 h). Aujourd'hui, il produit plus de la moitié de l'énergie nécessaire à ses deux restaurants.

75 PARIS

Guillaume Goupil aux fourneaux d'Oka et de Fogo

À la suite du départ du chef Raphaël Rego il y a quelques semaines, Benoit Petit, Guillaume Donnedieu de Vabres, Yoann Gregory ainsi que toute l'équipe des deux établissements Oka et Fogo (8, rue Meissonier, 17^e) accueillent Guillaume Goupil comme nouveau chef des cuisines. Pour accompagner ces changements, l'équipe dévoilera prochainement un nouveau nom et une nouvelle proposition pour le restaurant gastronomique Oka. Les deux adresses comptent désormais deux MOF : Guillaume Goupil en cuisine et Yoann Grégory en salle.



La France des chefs



74 MEGÈVE

Une table éphémère pour Emmanuel Renault

Pendant les travaux du Flocons de Sel, Emmanuel et Kristine Renault installent à Megève à partir de décembre et tout l'hiver La Table d'Emmanuel Renault*, un restaurant éphémère pour une expérience gastronomique inédite où le chef proposera sa cuisine dans un format exclusif et intimiste. Emmanuel Renault offrira ainsi un menu capsule en 7 temps, conçu comme une véritable collection culinaire. Celui-ci s'affichera à 325 € par personne hors boissons, du jeudi au lundi inclus, uniquement au dîner.

*75, rue Saint-François

73 GRESY-SUR-AIX

Élodie Li se pose au Château Brachet



Autodidacte dans l'âme et ultradynamique, Élodie Li affiche déjà un riche parcours.

Après deux ans en tant que chef de La Maison Française à Aix-en-Provence, Élodie Li, 29 ans prend la tête des cuisines au Château Brachet, au cœur de la Riviera des Alpes. Après une école de business finance, cette chef d'origine franco-chinoise, née à Seattle, se passionne pour la cuisine et gravit les échelons, jusqu'à prendre ses premières places de second, puis de chef aux États-Unis. Son riche parcours l'amène également en France aux côtés de chefs comme Ronan Kern, Mickaël Féval, Christophe Chiavola, Philippe Joannes ou encore Nicolas Davouze.

75 PARIS

Thierry Marx invite à s'interroger

Après *La Stratégie de la libellule*, édité en 2018, Thierry Marx poursuit une réflexion fondée sur l'observation et le vécu. Son nouveau livre, *Deuils, des chemins pour la vie*, aux éditions Le Cherche Midi, à paraître le 21 novembre, se présente comme un témoignage humble et lucide, une invitation à nous interroger : pourquoi avons-nous peur de faire des choix ? Pourquoi n'arrivons-nous pas à lâcher la main du passé ? Faire le deuil d'un parent, d'une histoire d'amour, d'une idée ou même d'un rêve...



94 VINCENNES

Morgan Pegues de retour à L'Ours



Jacky Ribault (à g.) et Morgan Pegues.

Jacky Ribault vient de nommer Morgan Pegues chef exécutif de son restaurant L'Ours. Un établissement qu'il connaît bien puisque c'est en 2018 que Morgan Pegues arrive à L'Ours en tant que sous-chef, après être passé par les cuisines de Christophe Moret, Sylvestre Wahid et Christopher Hache. En 2022, Il devient chef adjoint du restaurant gastronomique du Château Eza à Èze (06) et obtient au côté de Justin Schmitt une étoile. Il revient aujourd'hui à L'Ours pour y écrire une nouvelle page.

FRANCE

Danny Khezzar, parrain du Concours 3 Brasseurs

Danny Khezzar, candidat emblématique de Top Chef, et chef du Bayview by Michel Roth à Genève, est aussi un amateur de bières. Il vient de signer un partenariat avec 3 Brasseurs, acteur majeur de la microbrasserie, pour présider le jury du concours national Couteau et Fourquet. Cet événement célèbre la créativité culinaire et la passion du brassage traditionnel à la main et valorisant des accords mets et bières uniques. Danny Khezzar remettra fin octobre le trophée du meilleur accord mets et bières.



21 SAULIEU



Lucile Vigilant vise l'excellence.

Lucile Vigilant devient chef pâtissière du Relais Bernard Loiseau

La mission de Lucile Vigilant, avec le chef Louis-Phillipe Vigilant, son époux, est de porter l'héritage Loiseau à son plus haut niveau d'excellence, tourné vers l'avenir. C'est elle qui crée les desserts du restaurant emblématique La Côte d'Or, en lien avec Louis-Philippe Vigilant. Elle est également responsable des créations sucrées pour l'hôtel Relais & Château, le chariot de desserts du bistrot Loiseau du Morvan, et de la nouvelle chocolaterie-pâtisserie.

06 CANNES



Louis Rameau participera aux Restos du Cœur

Le Château de Berne vient d'annoncer la participation de son chef, Louis Rameau, à la seconde édition du Dîner des chefs qui aura lieu le 13 novembre à l'hôtel Carlton à Cannes. Ce dîner caritatif, organisé en soutien aux Restaurants du Cœur, réunira 7 chefs de renom de la région qui réaliseront un menu spécial pour 500 convives. Les fonds récoltés seront intégralement reversés à l'association caritative afin de continuer sa mission essentielle : fournir une aide alimentaire et un accompagnement aux personnes en difficulté.

37 LOCHES

Clément Dumont parrain du Grand Repas

Clément Dumont se fournit dans son potager et auprès de producteurs dans un rayon de 40 km.



© Anne-Claire Héraud

À la tête d'Arbore & Sens, le chef étoilé de Loches Clément Dumont a conçu le menu du Grand Repas, servi en Indre-et-Loire et en Loir-et-Cher le 3 octobre à 50 000 convives en restauration collective. Une ode aux saveurs de Touraine : soupe de tomates et faisselle de chèvre, poitrine de cochon confite et risotto d'épeautre, panna cotta au foin et aux fraises. À 29 ans, Clément Dumont est entré au Michelin en 2023, après avoir décroché 3 toques au label Ecotable. Grand de demain au Gault&Millau 2024, le chef de 29 ans a récemment agrandi son potager, pivot de sa cuisine végétale.

33 BORDEAUX

Signature : Philippe Etchebest version street food

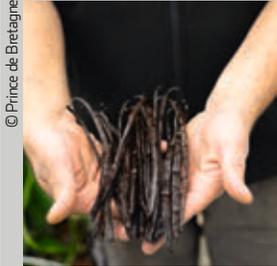
Et de quatre ! Après son adresse gastro de Maison Nouvelle, son show culinaire à la Table d'Hôtes et son répertoire bistrannique du Quatrième Mur, Philippe Etchebest vient d'ouvrir Signature pour une expérience sur place ou à emporter. Un comptoir à ravioles avec son plat signature - champignons foie gras -, complété d'une version crevettes sauce homardine, d'une végétarienne et deux créations sucrées (raviole chocolat et citron meringuée). Sans oublier « la formule du p'tit chef » pour les gourmets en culottes courtes !



Vite

PREMIÈRE

La Vanille de Bretagne est née



Grâce à cinq années d'échanges, de partage de savoir-faire et de passion, la Vanille de Bretagne-Prince de Bretagne est aujourd'hui devenue une réalité. Un aboutissement aussi pour des maraîchers qui ont à cœur de perpétuer la culture traditionnelle et le savoir-faire des producteurs réunionnais. Le 1^{er} millésime 2024 offre une vanille brune, grasse, riche en vanilline et délicieusement parfumée.

ANNIVERSAIRE

Le Gaulois fête ses 40 ans

Dispositif 360 pour célébrer les 40 ans de la marque Le Gaulois. Ainsi Le Gaulois Professionnel met en place un dispositif pendant toute la durée des festivités. Jusqu'à fin août 2025, tous les produits crus porteront le logo spécial 40 ans. Une sélection de produits à gagner, une communication sur le digital sont aussi au programme, notamment sur le site internet le-gauloisprofessionnel.fr et sur les réseaux sociaux.

PRODUIT EN BRETAGNE

Prix de la Meilleure Nouveauté Restauration 2025



Trois lauréats cette année pour le Prix de la meilleure nouveauté restauration 2025. Sont ainsi distingués : Brasserie Lancelot pour son Breizh Cola en fût; GlobeXplore pour sa Pâte Umami, et Pâtisseries Gourmandes pour ses petits-beurre bretons au citron.

PÂTISSERIES

Roullier fédère ses filiales sous la bannière Paticeo

C'est sur le Sial que le Groupe Roullier a choisi d'annoncer et de dévoiler à l'externe sa nouvelle marque d'entreprise Paticeo. Celle-ci rassemble les trois filiales, aux savoir-faire complémentaires et aux héritages très riches, de son pôle agroalimentaire créé en 2023 : Pâtisseries Gourmandes (Ker Cadéac, Le Guillou), Colibri et Alysse Food. Objectifs : fédérer les collaborateurs, construire une stratégie commune et une marque employeur solide pour demain, affirmer une ambition forte : celle de devenir leader de la pâtisserie industrielle en Europe.

Paticeo, dont la signature de marque est «Créateur de gourmandises», réalise, d'une part, ses activités avec ses quatre marques commerciales Ker Cadéac, Maison Colibri, Le Guillou et Pâtisserie Tradition



Camille Benoit est depuis deux ans directrice générale du pôle agroalimentaire, qui devient désormais Paticeo.

- «et certainement d'autres à venir demain», précise Camille Benoit, directrice générale - et, d'autre part, avec une offre sur mesure à destination de détaillants et de tous les acteurs du foodservice. Paticeo compte 8 sites de production en France, principalement en Bretagne, et



L'activité de Paticeo se répartit à raison de 70 % en retail, 20 % en foodservice et 10 % à l'export.

en Belgique. «Nous sommes avant tout des producteurs. Nous concevons et fabriquons nos produits», souligne Camille Benoit.

Quatre axes pour une stratégie commune

Cette nouvelle identité de marque est l'occasion de rappeler la raison d'être de l'entreprise, à savoir : proposer une alimentation et des pratiques durables. La stratégie, quant à elle, repose sur quatre axes prioritaires : 1-Accroître la notoriété et la présence des marques emblématiques; 2-Accélérer le développement de l'activité en restauration commer-

ciale, notamment grâce à sa maîtrise de la technologie surgelée; 3-Poursuivre les investissements dans l'innovation en identifiant de nouveaux relais de croissance; 4-Renforcer les forces commerciales à l'export.

Paticeo permet ainsi aux filiales de communiquer ensemble, de proposer un catalogue commercial commun, et de bâtir une offre adaptée à des instants de consommation : «Nous voulons vraiment mettre au centre le besoin du client et y répondre le mieux possible avec l'intégralité de nos savoir-faire», explique Camille Benoit. ●

SAUCE

Idhéma signe l'acte 2 des États généraux

La société Idhéma, née en 2014 du rapprochement des entreprises La Case aux Épices et Saveurs & Sauces (plus de 13 000 tonnes de sauce par an), filiale depuis 2016 de la branche industrielle du groupe suisse Migros, a organisé le 3 octobre à la Maison de l'Alsace (avenue des Champs-Élysées, Paris 8^e) la deuxième édition des États généraux de la sauce. «Notre objectif est de partager les enjeux et tendances liés au développement de la sauce sur le marché du foodservice qui est en constante évolution», a rappelé en préambule Mickael Huellou, nouveau directeur commercial et marketing d'Idhéma.

Autour des membres des équipes Idhéma étaient présents Michael Ballay (Food Service Vision), Anne-Claire Paré, fondatrice du cabinet de tendances Bento, Rémy Lucas du cabi-



De g. à d. : Emmanuelle Renailer, responsable grands comptes Food Service pour Idhéma, Marine Bigonski, chef de produits Food Service, et Florent Branchu, créateur de l'agence culinaire Chefs & Flo, le 3 octobre à la Maison de l'Alsace.

net Cate Marketing, ou encore Florent Branchu, créateur de l'agence culinaire Chefs & Flo. «La sauce est une préparation culinaire à l'aromatization marquée et à la consistance plus ou moins liquide, destinée à être

servie avec un mets pour valoriser la dégustation, a d'abord défini Rémy Lucas. Après avoir été au cœur de l'assiette, la sauce en est sortie et est devenue plus froide avec des inspirations de plus en plus ethniques (...). C'est

un ingrédient en mouvement qui vit avec son époque.» Côté enseignements, le marché de la sauce semble dynamique et en plein boom, notamment grâce à l'essor des chaînes et du snacking.

26 références de sauce en plus dans le catalogue

Selon l'outil Food Service Tracking de Food Service Vision, on compte en moyenne 323 références de sauce dans les catalogues promotionnels des distributeurs cette année, soit 26 de plus que l'année dernière, avec 62 nouveautés (dont 22 innovations). Un marché dominé à 40 % par les références classiques (ketchup, mayonnaise, moutarde et sauces vinaigrette) et qui voient se multiplier les marques distributeurs (+ 32 % de références en MDD en 2024 vs 2023). ●



Découvrez la nouvelle collection **SNOW**



SNOW, une collection en grès conçue pour résister à l'usure, alliant un design sophistiqué et une polyvalence dans son utilisation. À découvrir sur [chomette.com](https://www.chomette.com)



Tous vos produits et services 24/7 sur [chomette.com](https://www.chomette.com)

Téléchargez l'app RéAPPro et gagnez du temps  

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

CONFITURE

Valade vise l'hôtellerie



Guillaume Argand à la tête du Groupe Valade.

La confiture est partout. Elle ferait même «*partie intégrante des traditions françaises*», explique Guillaume Argand à la tête de l'entreprise corrézienne Valade depuis cinq ans. Selon un panel de consommateurs Iri/Nielsen, en 2021, la confiture serait donc présente dans plus de 9 foyers sur 10. Née du rapprochement des deux entreprises Valade et Léonce Blanc, Valade, dont

près de la moitié du chiffre d'affaires est réalisé en RHF, mise cette année sur le segment de l'hôtellerie. Ainsi, la marque de confiture haut de gamme à 70 % de fruits Léonce Blanc, riche de 13 références, proposera en pot en verre de 320 g, dès le printemps, trois références, mirabelles, fruits rouges et poire-vanille à destination notamment des buffets des petits déjeuners.

De plus, pour répondre à toutes les attentes, la marque Valade lance une gamme de confitures baptisée Extra, avec 50 % de fruits. Celle-ci se compose de 6 références : 3 agrumes, figue, abricot, fraise, framboise et 4 fruits rouges.

L'entreprise de 250 salariés aux 100 M€ de CA en 2023 qui a connu une très belle année 2023 (+ 10 % en volume et + 30 % en valeur), revendique un savoir-faire historique dans la fabrication de confiture et de compote avec, comme credo, le choix du bon fruit au bon moment, l'équilibre des recettes, la gestion du taux d'humidité et du taux de sucre et le conditionnement dans bon nombre de formats. 90 % du CA de la société est réalisé avec les produits confiture et compote. Cette dernière est notamment utilisée en cuisine par les pâtisseries qui bénéficient de plusieurs références de compotes de pomme avec différents taux de sucre pour s'adapter à toutes les recettes. ●

CHARCUTERIE

Un pâté en croûte de haut vol signé Nonam

La Francilienne Manon Montessuit a plus d'un tour dans son sac. Diplômée d'un bachelier en management hôtelier, elle passe quatre années en tant que responsable restauration et événementiel. Puis, la jeune femme se tourne vers la cuisine et se reconvertit en charcutière-traiteur. Elle lance Nonam, une marque de pâté en croûte haut de gamme. Elle connaît rapidement le succès et devient vice-championne de France de sa catégorie et lauréate du prix Artisanat Créatrices d'Avenir 2023. «*Le pâté en croûte est un produit très exigeant, qui demande plusieurs jours de préparation et qui laisse un infini champ des possibles*», explique-t-elle.

Côté sourcing, Manon Montessuit travaille avec des producteurs locaux pour des recettes de saison et sans additifs. Parmi ses clients professionnels, on



La recette Lapin printanier. Chez Nonam, 90 % des ingrédients sont sourcés en circuits courts, 95 % sont d'origine française et 25 % en agriculture biologique.

retrouve des établissements comme La Guinguette de Neuilly, le Petit Poucet, Le Bistrot de Lolotte ou encore Le Rhapsody dans l'Ouest parisien. «*Grâce à mes recettes, je crée des expériences culinaires uniques et fais voyager les gens*», se réjouit la jeune femme. ●

RSE

Un chocolat plus vert chez Valrhona



De g. à d. : un chef, un sourceur Valrhona et un producteur au sein de la plantation Millot à Madagascar.

Le fournisseur des grands chefs et expert des chocolats de couverture de qualité Valrhona a développé depuis quelques années une stratégie axée sur la RSE. Parmi ses ambitions figure la réduction de 50 % des émissions de gaz à effet de serre d'ici à 2030 (vs 2018), des chiffres qui sont en adéquation avec les Accords de Paris. Autre exemple : la signature de conventions de partenariats à long terme avec les producteurs

de cacao (plus de 16 000 dans 13 pays), d'une durée moyenne de huit ans et demi. Enfin, côté transport et logistique, Valrhona est en train de mettre en place un système de transport des fèves de cacao par voilier, projet qui devrait aboutir d'ici à deux ans. «*Notre principal enjeu est de savoir comment créer un impact positif sur toute la chaîne de valeur de l'entreprise*», résume Jeanne Chaumont, responsable de la RSE. ●

FOIE GRAS

En grande forme pour les fêtes

«*Il y aura du foie gras à Noël. La période est à la fête*», note Fabien Chevalier, le nouveau président du Cifog, à l'occasion de la conférence de presse annuelle sur le lancement de la saison festive du foie gras qui s'est tenue le 17 octobre à Paris. «*Nous abordons cette saison 2024 avec une reprise confirmée, mais progressive de la production grâce au succès de la vaccination contre l'influenza aviaire*», affirme Marie-Laborde, directrice adjointe du Cifog. Selon les chiffres des six premiers mois de l'année, la production 2024 serait à plus de 13 500 tonnes (+ 33 % vs 2023) avec une production française à hauteur de 87 % (contre 80 % l'an dernier). Le tout avec une balance commerciale négative, une première depuis 1999. En restauration, le Cifog rappelle l'importance de maintenir du

foie gras sur les cartes. «*Le foie gras est l'invité gourmand attendu des fêtes de fin d'année, malgré les secousses que nous avons vécues*», annonce Marie-Pierre Pé, directrice du Cifog. Selon le Baromètre annuel réalisé par le Comité, 92 % des Français interrogés consommeraient du foie gras et 74 % considéreraient que



Fabien Chevalier, président du Cifog.

c'est un produit incontournable des fêtes de fin d'année. Quant aux atouts du mets pour un professionnel, les experts en relient 5 principaux : le foie gras répond aux attentes des clients, permet de valoriser l'image de l'établissement, d'affirmer son talent, fait augmenter le ticket moyen, et contribue à la réputation du patrimoine gastronomique français. En restauration, le Cifog se félicite de la mise en place d'actions de communication comme l'organisation de la 20^e édition du Challenge des jeunes créateurs du foie gras. Parmi les chantiers prévus pour la filière : la reconquête des marchés à l'export ou le retour de l'élevage sur parcours. Vis-à-vis des autorités, le Comité attend plus de visibilité sur l'aide financière à venir pour la deuxième saison de vaccination des palmipèdes. ●

FOOD HOTEL TECH

LE SALON TECH & ÉCO-RESPONSABLE
HÔTELLERIE-RESTAURATION

19 & 20 MARS 2025
PARIS EXPO

SCANNEZ-MOI !



POUR PLUS
D'INFOS !

Découvrez les «**INNOVATION AWARDS**» !

Conférence d'ouverture



Arnaud Cabanis
Directeur Général, Monétisation,
TikTok France et BeNeLux

TikTok



BIG MAMMA

Meta





«Bellevoye passe en carafe sans augmentation de prix», souligne Alexandre Sirech.

Anniversaire flamboyant pour le groupe Les Bienheureux qui a doublé son chiffre d'affaires entre septembre 2022 et septembre 2024. Créée il y a dix ans par deux amis, Jean Moueix et Alexandre Sirech, l'entreprise de spiritueux s'est construite sur un ADN «du beau, du bon



SPIRITUEUX

Les Bienheureux met son whisky en carafe

et du bien», avec pour ligne de conduite des engagements chiffrés, des salaires décents, un refus de l'optimisation fiscale comme des subventions. Un parcours qui a démarré par quelques échecs mais surtout par de très beaux succès : Embargo (assemblage de différents rhums de la Caraïbes), le whisky Bellevoye Bleu, et le rhum quinquartémaltèque El Passador de Oro*.

«Faire rimer France avec excellence»

Aujourd'hui, le groupe français revendique notamment une croissance de 40 % par

an et une notoriété bien installée : Bellevoye est le whisky le plus médaillé du secteur, c'est aussi celui de l'Élysée, de la Classe Affaires et de la Première Classe d'Air France, et il est bien sûr référencé chez de nombreux hôtels et grandes tables. «Bellevoye est leader du whisky français avec 40 % de part de marché. Nous entrons donc dans une nouvelle version de l'entreprise, la V2, avec un nouveau design pour Bellevoye qui passe en carafe, et ce, sans augmentation de prix», a annoncé Alexandre Sirech, lors d'un déjeuner-dégustation, le 26 septembre, aux Jardins du Faubourg (8^e).

Bellevoye ressort par ailleurs en tête de nombreuses dégustations comparatives à l'aveugle. «Je pense qu'il est très important de réaliser que la France est le pays du whisky!», déclare

Alexandre Sirech, bien déterminé à poursuivre une stratégie consistant à «faire rimer France avec excellence».

Mises à l'honneur lors du récent salon Paris Whisky Live 2024, les nouvelles carafes Bellevoye

(7 références aux profils aromatiques différents) sont disponibles dans le réseau traditionnel depuis le 26 août. ●

*Désormais remplacé dans le portefeuille de marques par le rhum du Costa Rica Pura Vida (cf. p. 65).

CHAMPAGNE

Philipponnat présente ses nouveaux tirages

Il faut patienter encore un peu. Les nouveaux champagnes millésimés, mais aussi non millésimés, de la Maison Philipponnat seront commercialisés à partir du mois de janvier prochain.

La presse a pu les déguster en avant-première au cours d'un repas au restaurant L'Écrin de l'Hôtel de Crillon (Paris 8^e), lors d'un menu élaboré par le chef Boris Campanella et choisi par le sommelier MOF Xavier Thuizat. Les cuvées non millésimées s'appuient sur les vins de la vendange 2020 et le Rosé sur 2019. Outre le Clos des Goisses 2015, Philipponnat célèbre ses retrouvailles avec la cuvée parcelle la Rémissonne à Mareuil et Le Léon à Ay, tous deux en 2015, le millésime le plus chaud de ces dernières années. Les millésimes 2016 et 2018 sont également à l'honneur avec les Grand Blanc et Blanc de Noirs. Le Clos des Goisses LV 1999 offre, quant à lui, un clin d'œil au passé. À noter, par ailleurs, une

Dosé comme non dosé, le nouveau Royal Réserve est assemblé à partir de la base 2020 (65 % de pinot noir, 32 % de chardonnay, 3 % de pinot meunier). Il prendra le nom de Réserve Perpétuelle l'année prochaine.

petite révolution en perspective puisque le Royal Réserve changera de nom l'année prochaine pour devenir Réserve Perpétuelle.

Quant à l'avenir, il se présente aussi sous de bons auspices. «La vendange qui vient de se terminer en Champagne est petite, parfois très petite, mais très belle, particulièrement pour les cépages noirs, également souvent pour les

cépages blancs quand on les a laissés mûrir et quand ils pouvaient mûrir... Dans l'ensemble, nous aurons de quoi faire de très beaux vins millésimés cette année», déclare Charles Philipponnat, président de Champagne Philipponnat, qui rappelle que tout cela devra être confirmé, bien sûr, lors des premiers assemblages. ●



BOURGOGNE

La très Beaune histoire de la Maison Louis Latour

C'est à l'Automobile Club de France (Paris 8^e) que Florent Latour, président du directoire, et Éléonore Latour, secrétaire générale, de la Maison Louis Latour, ainsi que leur équipe, ont accueilli la presse le 30 septembre pour une dégustation et un déjeuner en accord mets et vins. Thème de cette rencontre : «L'ancrage historique de la famille Latour à Beaune, du Clos du Roi aux Vignes Franches». La ville de Beaune, capitale des vins de Bourgogne, est célèbre dans le monde entier avec la Vente des Hospices de Beaune. Son vignoble est l'un des plus étendus de Côte d'Or et pourtant les vins de l'appellation Beaune, parfois oubliés, mériteraient d'être mieux connus, notamment en restauration.

Le siège de la Maison Latour se trouve depuis sa création en plein cœur de Beaune, 18, rue des Tonneliers. Très attachée à cette ville, la famille Latour, au début du XX^e siècle, a élargi son Domaine sur Beaune. Celui-ci se compose aujourd'hui de cinq climats allant du nord de Beaune, avec le Clos du Roi et les Perrières, au sud de l'appellation, avec les Vignes Franches en passant par les Grèves et les Cras.

Première approche de la Bourgogne

Lors du repas, cinq Beaune 1^{er} cru ont été proposés. Parmi ceux-ci, en blanc, le Beaune 1^{er} Cru aux Cras 2022 et le Beaune 1^{er} Cru Grèves 2022, s'affichant tous

les deux à 59 €. Car cette remise sur le devant de la scène des vins de Beaune avait aussi des raisons commerciales. «Nous avons envie de donner le goût de la Bourgogne au plus de personnes possible. Les vins de l'appellation Beaune, très bien faits, avec une belle élégance, parfois une complexité insoupçonnée, multifacettes, peuvent constituer une première approche de la Bourgogne et de ce que la Côte de Beaune a à offrir. Rendons à Beaune ce qui est à Beaune : d'excellents 1^{ers} crus, sur de très beaux terroirs, à des prix accessibles!», a commenté Éléonore Latour. ●



Beaune 1^{er} Cru Vignes Franches rouge.

Vite LABEL Brasseries Kronenbourg renouvelle Alsace Excellence

Première brasserie à avoir obtenu le label Alsace Excellence qui «souligne son engagement continu envers des pratiques responsables et durables» en 2021, Brasseries Kronenbourg annonce le renouvellement de ce label. Une reconnaissance qui a été officiellement actée le 19 septembre à Obernai.



**BOOSTEZ
VOTRE VISIBILITÉ,
COMMUNIQUEZ
DANS ZEPROS !**

Plus de

**400 000
LECTEURS**



4 JOURNAUX

Pour couvrir
tous les marchés
de la restauration
et s'adresser aux
Pros du secteur



150 000
EX.
diffusion
totale

4 NEWSLETTERS MÉTIERS

Zepros Resto
Zepros Snack
Zepros Collective
Zepros Distri. RHD



179 000
CONTACTS

1 NEWSLETTER QUOTIDIENNE

« RESTO TODAY »
pour tout savoir
avant tout le monde

30 000
CONTACTS



1 SITE

resto.zepros.fr

Le site dédié à l'univers
de la restauration



90 000
PAGES
vues / mois



Paul Espitalié, directeur général de la Maison Simonnet-Febvre.

C'est à une promenade dans les premiers crus de Chablis, entre la rive gauche et la rive droite, sur le millésime 2023, que la Maison Simonnet-Febvre a invité la presse le 9 octobre... au Restaurant Guy Savoy (Paris 6^e)! «Nous voulons montrer aujourd'hui que sur des millésimes comme 2023, assez

CHABLIS 1^{er} CRU

Simonnet-Febvre préserve les terroirs

solaires, riches et généreux, si la distinction entre la rive gauche - vins salins et minéraux - et rive droite - vins plus ronds, plus riches, plus mûrs - existe toujours, elle s'atténue», a expliqué Paul Espitalié, directeur général de la Maison Simonnet-Febvre. Reste une grande diversité de styles, propre aux premiers crus de Chablis. À travers 8 premiers crus, en accord avec la cuisine du chef Guy Savoy, la Maison Simonnet-Febvre a souhaité montrer toutes les subtilités de sa palette de vins, avec toujours le même objectif : préserver la typicité et la pureté des terroirs.

Huit des dix-sept climats dits Premiers Crus

Fondée en 1840, et acquise par la Maison Louis Latour en 2003, la Maison Simonnet-Febvre est une maison chablisienne tra-

ditionnelle parmi les plus anciennes. Propriétaire de 20 ha dans plusieurs crus chabliens et dans l'Auxois, la Maison Simonnet-Febvre a noué au fil des siècles des relations de proximité avec les vigneronnes de la région. C'est cette confiance mutuelle qui lui permet aujourd'hui de vinifier et commercialiser des cuvées dans les quatre appellations de cette région du nord de la Bourgogne : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru. Elle vinifie 8 des 17 climats dits Premiers Crus. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales à l'élaboration de grands vins blancs : Mont de Milieu, Montée de Tonnerre et Fourchaume offrent de beaux potentiels de garde tandis que Côte de Léchet, Vaillons, Beauroy et Montmains peuvent être appréciés plus jeunes. ●

ALSACE

Arthur Metz fait la fête

En 2024, la Maison Arthur Metz (Marlenheim, 67) fête ses 120 ans. Pour l'occasion, elle a créé des affiches spéciales anniversaire aux couleurs de la Maison, qui accompagnent les Alsaciens tout au long de l'année avec des messages engagés illustrant son savoir-faire. Large communication, par ailleurs, sur les réseaux sociaux.

L'année a été également ponctuée de nombreux temps forts, aussi bien dédiés à ses clients particuliers que professionnels, à ses partenaires et à ses collaborateurs. Enfin, lancement de deux cuvées : le crémant Prestige Brut Black Edition qui se pare



d'une tenue festive élégante noire et or estampillée de l'émblématique monogramme de la Maison «AM» en or poudré (déjà disponible) ainsi qu'une nouvelle cuvée premium encore secrète à venir pour les fêtes de fin d'année. ●

LIQUEURS FRANÇAISES

Des savoir-faire reconnus



Les savoir-faire des liqueurs françaises viennent d'être distingués par le ministère de la Culture, rejoignant ainsi l'inventaire du Patrimoine culturel immatériel de la France. L'histoire des liqueurs en France trouve ses racines au Moyen Âge, époque où les moines combinaient divers herbes, épices et alcools pour concocter des élixirs médicinaux, qu'ils considéraient comme des «*élixirs de longue vie*». Indissociables de la géographie des territoires, les liqueurs savent exprimer la quintessence d'une large diversité d'ingrédients d'origine naturelle. Des siècles de pratiques ont permis d'atteindre une par-

faite maîtrise de l'extraction des saveurs et des arômes grâce aux techniques héritées de l'infusion, de la macération et de la distillation.

Comptant parmi les filières d'excellence de l'agriculture française, les maisons de liqueurs s'inscrivent dans une démarche collective de qualité et de durabilité issue de savoir-faire ancestraux. Originaires notamment des Pays de la Loire, de la Nouvelle-Aquitaine, de l'Auvergne-Rhône-Alpes, la Bourgogne Franche-Comté ou encore l'Alsace, les liqueurs enrichissent ainsi la gastronomie française, et contribuent à son rayonnement par leur présence dans de nombreux restaurants, bars et hôtels du monde entier. ●

CHABLIS

Voyage virtuel au cœur du vignoble

Voilà une façon originale de se former et de se cultiver en se distrayant. Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne lance la version française de son jeu pédagogique en ligne : Unlock Chablis. Celui-ci propose aux professionnels du vin comme aux amateurs de

voyager au cœur du vignoble, de découvrir son histoire, le savoir-faire de ses vigneronnes, ses contraintes climatiques, et de tester quelques accords mets et vins tout en s'amusant.

D'abord sorti en Amérique du Nord et au Royaume-Uni, ce jeu en ligne est enfin disponible

en version française. Il se décline en 4 chapitres. Chacun d'eux est conçu pour enrichir sa compréhension des différentes appellations chabliennes, de l'histoire du vignoble, de la façon dont les vigneronnes luttent contre les aléas climatiques, de la vinification, des accords mets et vins. ●



Professionnels du vin comme amateurs éclairés peuvent tester et compléter leurs connaissances sur les vins de Chablis avec la version française d'Unlock Chablis.

Vite

ÉDITION LIMITÉE

Bitter anniversaire exceptionnel pour Angostura

À l'occasion de son bicentenaire, The House of Angostura, référence mondiale des bitters et des rhums, lance un bitter en édition limitée spécialement conçu pour honorer cet héritage unique. Destiné aux cocktails raffinés, ce produit d'exception dévoile des notes marquantes de cardamome et d'orange, renforcées par l'utilisation de rhum vieilli, ainsi que des ingrédients nobles tels que l'angélique, l'absinthe romaine, et la muscade.

EAU

Be WTR lève plus de 40 M€

L'entreprise suisse Be WTR a annoncé début octobre la clôture de son tour de financement de série C de 39 MCHF (41,5 M€). Cet investissement a été dirigé par Convent Capital, un fonds de croissance agroalimentaire néerlandais de premier plan, avec une forte participation d'investisseurs nouveaux et existants dont PeakBridge Growth 2 Fund, fonds de Food-Tech et soutien de longue date de Be WTR, Edmond de Rothschild Direct Investments et HHT, la société holding de l'entrepreneur Mike Hecker, fondateur, principal actionnaire et P-DG de Be WTR, ainsi que d'autres investisseurs privés.

Renforcer ses activités à l'international

Be WTR prévoit d'utiliser les fonds levés pour renforcer ses activités en Suisse et à l'international, ainsi que pour le lance-



Be WTR est certifiée B-Corp et sponsor du Bocuse d'Or.

ment sur les marchés chinois et nord-américains, investir dans la recherche et le développement, et consolider son portefeuille unique et différenciant de solutions d'eau. «L'approche innovante et circulaire de Be WTR offre une alternative plus durable à la consommation traditionnelle d'eau en bouteille en fournissant de l'eau purifiée, améliorée avec une composition minérale et un

goût supérieurs», commente l'entreprise.

En apportant des solutions d'eau de grande qualité et durables pour l'hôtellerie premium, la haute gastronomie, les bureaux et les particuliers, Be WTR s'engage à réduire les déchets plastiques, les emballages à usage unique, et à promouvoir l'économie circulaire avec un fort impact climat. Ses usines d'embouteillage innovantes et circulaires représentent une révolution dans la consommation d'eau en bouteille, à la fois plus responsable et plus moderne. Après l'ouverture, mi-septembre, d'une usine d'embouteillage dans le 18^e arrondissement de Paris (cf. Zepros Resto 116), la prochaine usine sera inaugurée à l'hôtel Rosewood d'Abu Dhabi en novembre. L'entreprise prévoit d'exploiter plus de 20 sites d'embouteillage d'ici à fin 2025. ●

WHISKY JAPONAIS

Fuji dans le portefeuille de Pernod Ricard

Pernod Ricard France reprend la distribution de la marque Fuji, un whisky japonais qui vient compléter son portefeuille de whiskies ultrapremiums. Fondée en 1972 à Gotemba, la distillerie Fuji est nichée au pied du mont Fuji, à seulement 12 kilomètres du sommet le plus haut du Japon. Fuji se distingue également par sa capacité unique à produire à la fois des whiskies de malt et de grain dans une même distillerie. La gamme Fuji se décline en trois expressions : le Single Blended, le Single Grain et le Single Malt. Internationalement reconnus, ces whiskies ont chacun été récompensés par la médaille d'or de la célèbre com-

pétition mondiale l'International Spirits Challenge en 2023. Pour une expérience optimale, les whiskies Fuji sont à déguster secs ou avec des glaçons, idéalement dans un verre à vin blanc de sauvignon blanc pour révéler l'éventail des arômes et saveurs. ●



NOUVEAU

Découvrez notre gamme
100 % réemployable

Pour accompagner les professionnels du réseau CHR dans la réduction des emballages à usage unique, granini propose une nouvelle gamme de bouteilles consignées.



Nos 4 parfums bestsellers

1^{ère} marque nationale avec un format 1L en consigné



Disponibles en caisses de 6 bouteilles

Et toujours 24 recettes en PET 1L !

granini®

Vite

LAVERIE

Une plateforme pour Hobart



Hobart France élargit ses services avec une nouvelle plateforme. Servicepoint offre aux utilisateurs de ses machines un support en ligne. Grâce à un QR-Code, ces derniers accèdent à des informations spécifiques sur leur équipement, sous forme de vidéos et de fiches pratiques. Ces outils comprennent des présentations détaillées des programmes de lavage, des conseils d'entretien et de nettoyage et des solutions pour les codes d'erreurs. **Sur EquipHotel H4.C120.**

MACHINES À CAFÉ

Bartscher enfonce le cloud



La numérisation arrive dans l'univers des machines à café automatiques avec le cloud Bartscher. Toutes les machines achetées peuvent être ajoutées au cloud et être contrôlées et analysées. Cet accès à un portail basé sur le Web via un smartphone, une tablette ou un ordinateur, vise à gérer, contrôler et analyser l'utilisation avec un service numérique complet. **Sur EquipHotel H4.E056.**

VÊTEMENTS

Des catalogues pour Molinel



Les vêtements professionnels prennent une triple dimension avec Molinel. Le concepteur et fabricant basé à Frelinghien (59) a présenté ses nouveaux catalogues pour trois de ses pôles, Workwear, Soins à la personne et Here we cook, dont les 136 pages sont dédiées aux pros de la cuisine, des services et des métiers de bouche. À découvrir sur www.molinel.com/blog/catalogue.

APPLI

K inventory invente en CHR

Une innovation française révolutionne la gestion des équipements et fournitures d'exploitation, notamment dans le secteur de la restauration, avec des pratiques respectueuses de l'environnement. Dans cette dynamique positive, K inventory réduit le gaspillage en simplifiant et en valorisant la gestion des stocks au quotidien. Facile et personnalisable, son interface a été conçue pour s'adapter sans effort aux processus uniques de chaque enseigne, tout en garantissant des économies de

fonctionnement. Les outils numériques mis en place évitent d'acheter des équipements en double, limitent les contraintes de matériel perdu ou inutilisé et participent à effectuer la maintenance au bon moment. Adaptée au secteur de la restauration, l'application gère les flux de consommation. Elle simplifie la réalisation des inventaires, en facilitant le suivi précis des équipements tout au long de leur cycle de vie, depuis leur réception au sein de l'établissement jusqu'à leur revalorisation ou leur recyclage. L'outil permet

d'optimiser l'utilisation des ressources, de lutter contre le gaspillage et de contribuer à une performance responsable et durable. À l'aide d'un smartphone, il suffit de scanner le code-barres ou le QR Code de l'équipement pour gérer les entrées et les sorties, visualiser l'état des stocks en temps réel et garantir une traçabilité maximale. Le restaurateur ne perd plus de temps inutile dans ses recherches de fournitures en contrôlant la quantité des articles reçus, avec une mise à jour de la base de données, tout en maîtrisant leur état, les dates de maintenance et la quantité. Ces



L'outil K inventory permet aux restaurateurs de réduire leur gaspillage matériel.

bonnes pratiques améliorent par ailleurs la relation client avec une gestion des achats optimisée et donc une offre de vente complète. ●

ÉNERGIE

I'M Solar en plein dans le panneau

À l'heure de la transition énergétique, l'énergie solaire séduit par ses caractéristiques et ses performances. I'M Solar répond à la demande des professionnels en CHR dans une démarche environnementale et d'économie d'énergie avec des solutions photovoltaïques durables, peu onéreuses, flexibles et faciles à installer. Le fabricant de dispositifs pour une production d'énergie propre et renouvelable a lancé de nouveaux panneaux solaires transparents. Plus puissants, ils disposent de deux lames de verre pour tendre vers une indépendance énergétique.



Une réalisation signée I'M Solar.

Cette technologie avec des modèles biverre recto-verso ou transparents limite les nuisances des charges statiques et la corrosion saline ou d'ammoniac. Elle protège contre tous les phénomènes naturels qui détruisent les panneaux dans le temps. Ces éléments s'adaptent facilement à toutes les structures et même aux conditions environnementales extrêmes. Une fois installés sur la toiture ou sur le sol extérieur du restaurant, ils se connectent à un onduleur intelligent avec batterie. Gérée sur smartphone ou tablette,

l'application domotique réalise un pilotage optimal de l'autoconsommation. Elle injecte le courant des panneaux solaires sur le tableau électrique pour alimenter l'établissement en électricité. Grâce à l'application dédiée, il devient alors possible d'ajouter des actions automatisées en lien avec le solaire. La surveillance internet par Wifi permet à l'utilisateur de piloter et gérer sa consommation d'énergie en temps réel de façon simple et autonome. L'intelligence artificielle intégrée conseille alors des actions automatisées, afin d'adapter la consommation au solaire ou à l'état de la batterie. À chaque instant, elle propose la source d'énergie la plus économique, que ce soit l'énergie solaire ou le réseau électrique, pour répondre aux besoins énergétiques. ●

FROID

True Refrigeration met le cap sur le marché

La marque américaine True Refrigeration accentue sa position sur le marché français en intégrant les groupements Eurochef, Gafic ainsi que l'association Resto France Experts (RFE). Déjà présent depuis une vingtaine d'années dans des chaînes de restauration rapide comme Burger King, KFC et McDonald's, ainsi que les enseignes du Groupe Bertrand, le fabricant ambitionne de devenir un acteur majeur sur le marché français de la restauration commerciale et collective grâce à des réseaux d'installateurs et des équipements haut de gamme parmi les plus économes du marché. Il met ainsi à disposition plus de 500 modèles d'armoires réfrigérées, comptoirs, sous-comptoirs,

tables de préparation personnalisables, soubassements ou encore arrière-bars. Il présente aussi comme argument de taille une garantie totale de cinq ans (pièces, main-d'œuvre et déplacement) sur l'ensemble de la gamme. ●



Une armoire verticale deux portes battantes vitrées de la marque américaine.

ARTS DE LA TABLE

1^{re} participation de Churchill à EquipHotel



Churchill a pour baseline «More than just a plate» (Plus qu'une simple assiette). Ici, le modèle Tide dans ses versions Gold et Black.

Abstract, Era, Buckingham, Tide, Envisage Erosion... Voici quelques-unes des nouveautés du fabricant de vaisselle en porcelaine britannique Churchill que l'on pourra découvrir sur EquipHotel 2024 H4 F038. Cette première participation sur le salon parisien avec un stand de 60 m² sera l'occasion de mettre en avant ses deux marques : Churchill (née en 1795) et Dudson (acquise en 2019). «Notre objectif, c'est d'accompagner le restaurateur dans la mouvance des tendances. Nous avons vocation à créer une vraie dynamique des arts de la table dans les restaurants», explique Mary Jugnet, responsable commerciale France.

93 déclinaisons pour une assiette

Le groupe, basé à Stoke-on-Trent où sont créées et fabriquées toutes ses pièces, s'est construit une solide réputation et une spécialité dans la personnalisation de ses modèles. Il existe en effet pas moins de 93 déclinaisons pour une seule assiette ! Ses catalogues globalisent plus de 4 000 références qui s'enrichissent d'au moins 200 références par an (record à 365 en 2022) au travers de 3 lancements annuels (printemps, été, automne). S'ajoutent à ce large choix, une formidable résistance (garantie cinq ans), une supervitrification, et des techniques de production à la fois uniques (gamme Stonecast peinte à la main) comme innovantes (Digital Print, impression numérique avec émaux réactifs, etc.). Rien ne vaut donc que de toucher les assiettes, les théières, les tasses... et découvrir de près leurs couleurs, reliefs et textures. «Nous enregistrons un bon développement et nous voulons être encore plus proches des restaurateurs. C'est pourquoi nous avons un gros programme de salons régionaux sur 2025-2026 :

Sirha Lyon, Exp'Hotel Bordeaux, Epikurium Brive, CHR Pro Expo Colmar...», annonce Mary Jugnet. En France, le groupe Churchill est commercialisé à travers une centaine de distributeurs, quasi exclusivement à destination du BtoB. Il cible tous les segments de restauration avec des prix assiettes s'échelonnant de 16 € à 40 €. ●



Mary Jugnet, responsable commerciale France.

PRESTO

SPÉCIAL
ANTI-GASPILLAGE

WWW.PRESTODATASHARE.COM






8

millions de téléchargements !

Installation, maintenance, réparation, notices,
pièces détachées, dossiers techniques
Et tellement plus encore !

2

OUTILS
INDISPENSABLES
POUR UNE MAINTENANCE
ECO-RESPONSABLE !
#ISAVEWATER

L'APPLI MOBILE PRESTO






5

secondes pour changer de tête :

Mesurez, identifiez, remplacez !

www.presto.fr

Robinetterie Française électronique, temporisée et tactile

Vite

CUISSON

Show culinaire chez Rational

À l'occasion du salon EquipHotel, Rational (H4 D056) mettra en avant le four mixte iCombi Pro et la sauteuse professionnelle iVario Pro. La combinaison de ces deux systèmes de cuisson intelligents sera démontrée en direct sur le stand, dans l'espace Arena, où les chefs Rational présenteront chaque heure un show culinaire.



PARASOLS

Trois incontournables Glatz sur EquipHotel

À l'occasion d'EquipHotel, Glatz France (H7-2 H050) accueillera sous l'ambiance de trois incontournables de sa gamme de parasols : Palazzo Royal (parasol géant, jusqu'à 8 mètres de diamètre, il peut accueillir jusqu'à 20 personnes), Palazzo Style (qui doit son succès à sa facilité d'ouverture, seulement 9 tours de manivelle) et le Fortino Riviera (destiné aux surfaces extérieures réduites). Trois exemples de sa gamme... laquelle offre 20 000 combinaisons possibles.

FROID

Grand froid pour Smeg

Le secteur du froid et de la conservation figurent au cœur des enjeux de Smeg Professionnel. L'entreprise italienne lance une gamme d'armoires réfrigérées qui offre des solutions innovantes en termes

d'économie d'énergie, de qualité de conservation des aliments et un niveau d'hygiène et de nettoyage élevé. Les coûts de fonctionnement sont en effet réduits grâce à un gaz réfrigérant naturel peu énergivore. Moins corrosif, il assure une durée de vie plus longue du compresseur et limite les coûts de maintenance. Ces atouts sont accentués par une forte épaisseur d'isolation de 80 mm avec une mousse de haute densité et un joint de porte renforcé qui minimisent les pertes de froid. Par ailleurs, un écran LED intuitif et des commandes Touch favorisent une gestion optimisée et économe en énergie, avec dégivrage adaptatif et réglage des points de consigne. ●



Une nouvelle gamme avec l'armoire réfrigérée SPR14PDX.

CONSEIL

Tomorrow Food les pieds dans le plat

Les conseillers ne sont pas les payeurs, voilà un adage que Tomorrow Food travaille à faire mentir. « Notre métier est de penser et d'ouvrir des lieux de vie et de restauration tout terrain partout en France, sur toutes les verticales possibles et imaginables », résume Léo Corcelli, CEO et fondateur de cette jeune agence de conseil en restauration créée en 2018. Forte de compétences créatives, financières et opérationnelles, l'équipe d'une dizaine de personnes travaille pour le compte d'acteurs aussi divers que des hôteliers, des groupes, des foncières commerciales, des family offices, des parcs de loisirs mais également de grands acteurs comme la Compagnie des Alpes ou la Française des Jeux (FDJ). C'est d'ailleurs d'une collaboration avec cette dernière qu'est née Tomorrow Food Exploitation, filiale de Tomorrow Food, au printemps. Alors que l'agence avait été missionnée en tant que conseil par le pôle innovation de FDJ pour imaginer un restaurant contemporain intégrant la notion de jeu d'argent, l'idée germe de s'impliquer davantage. Tomorrow Food Exploitation voit le jour



L'équipe de Tomorrow Food autour de son fondateur Léo Corcelli (au centre).

et propose à FDJ un véritable partenariat.

De la création à l'exploitation

C'est ainsi que naît Le Hasard, à Paris, un lieu de 80 couverts intégrant les codes du bistrot populaire, de la cuisine française et du jeu. Tomorrow pousse donc le curseur jusqu'au bout en créant et exploitant un restaurant de bout en bout. « Nous tenons absolument à garder une identité opérationnelle et surtout à fuir cette image de conseil enfermée dans ses PowerPoint. Quand on ouvre un restaurant,

nous restons toujours six à douze mois après le lancement, cela nous a très vite permis de nous différencier. Nous ne voulons pas disparaître à l'ouverture quand les problèmes, eux, apparaissent », glisse Léo Corcelli. Une exigence payante.

Des déclinaisons du Hasard sont déjà à l'étude côté exploitation et les projets pour l'agence se multiplient. Parmi eux : l'offre F&B du futur hôtel 5 étoiles La Fondation à Paris par le groupe Galia, un food court de 1800 m² avec la foncière Nhood à Avignon, un restaurant autour de la cuisine du feu dans un



Tomorrow Exploitation a été créé pour le bistrot parisien Le Hasard.

hôtel du 19^e arrondissement à Paris d'ici à la fin d'année et une brasserie à Marseille en septembre 2025. ●

USTENSILES

Déglon rend la main

Faciliter le service et limiter les risques musculaires sont deux demandes fortes en restauration. Le fabricant thiernois Déglon innove avec trois ustensiles de service dans la gamme Push&Pull. Dotés d'un poussoir rétractable, ils préservent l'hygiène et réduisent les troubles musculosquelettiques (TMS) lors de services répétitifs et à forts volumes. La gamme déclinaise une pelle de service, une pelle à tarte ou pizza et une fourchette à viande ou fruits qui garantissent précision et rapidité. Grâce à leur poussoir

rétractable automatiquement, ces trois ustensiles culinaires permettent de servir d'une seule main, sans avoir à toucher les mets. Ce système de gâchette verticale facilite le travail de l'utilisateur qui réalise ainsi un mouvement naturel du pouce de haut en bas sur une hauteur de 3 cm au maximum. Une fois la part servie, le poussoir revient automatiquement à sa posi-

tion initiale, prêt pour servir la suivante. Libérée, l'autre main peut tenir une assiette, un plat ou dresser une sauce. ●



Un ustensile qui simplifie et facilite le service.

COMPTOIR & FOURNIL
PRO
LA ROCHELLE

9 & 10
mars 2025
10 ANS DÉJÀ...

Vous proposez des solutions
d'approvisionnement, d'équipement ou d'agencement
pour la restauration ?
Alors venez exposer !

Lorem Ipsum



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

www.salon-comptoir-pro.com

un événement



ORGANIS' Event

Crédit Mutuel



zePROS
Business Solutions

RÉSEAU

Vivalya se prépare à fêter son 10^e anniversaire

2025 sera un grand millésime pour Vivalya. Le réseau de référence pour la distribution de produits frais et locaux participera à nouveau au Sirha Lyon, rendez-vous incontournable de la restauration et de l'hôtellerie, et fêtera ses dix ans. Un double événement qui offre l'opportunité pour Vivalya de faire le point sur une décennie d'innovations et de croissance, tout en dévoilant ses ambitions, ancrées dans la proximité et guidées par la décarbonation et le développement durable. Depuis sa création, Vivalya s'est en effet imposé comme un acteur clé en

faveur du développement des circuits courts et de la valorisation des producteurs. Ce sont au total près de 3500 partenaires (producteurs locaux, nationaux, spécialistes en fruits et légumes et produits de la mer frais) qui proposent un catalogue de 16 000 fruits et légumes et 4 000 références de marée, grâce à un réseau composé de 73 entreprises locales.

Couvrant l'ensemble du territoire français, le Réseau Vivalya garantit des produits frais et locaux et des offres sur mesure, avec une traçabilité irréprochable. Son engagement

au service de la qualité et de la proximité est aujourd'hui au cœur de sa démarche, assurant une juste rémunération aux producteurs et favorisant une alimentation saine et accessible pour tous.

L'entreprise s'engage envers les producteurs à leur permettre de valoriser toute leur production, notamment grâce à la capacité du réseau à s'adresser à des segments de marché aux besoins complémentaires, à les accompagner pour réduire leurs coûts de production, en les assistant dans leur développement et en orientant leurs choix



Vivalya, coopérative de grossistes alimentaires créée en 2015, regroupe 15 chefs d'entreprises et 73 entreprises locales à travers tout le pays.

de production vers les meilleures opportunités de marché, à les aider à accéder à des labels et des certifications pour répondre

à la législation et à la demande du marché. ● resto.zepros.fr

*Stand N° 2 - 1M2B, du 23 au 27 janvier 2025

ENGAGEMENT

Somapro, Metro et Pro à Pro solidaires des Restos du Cœur



Depuis 2017, Somapro, Metro et Pro à Pro unissent leurs forces dans une opération solidaire en faveur des Restaurants du Cœur. Cette initiative permet pour chaque boîte achetée par un client restaurateur de reverser l'équivalent d'un repas à l'association. Grâce à cette collaboration, plus d'un million de

repas ont déjà été distribués aux personnes dans le besoin. L'opération, reconduite cette année, se déroule du 1^{er} octobre au 27 novembre dans les Halles Metro, et du 1^{er} octobre au 30 novembre chez Pro à Pro. Elle est valable sur l'ensemble des gammes d'aides culinaires déshydratées salées et sucrées Metro Chef et Dédicaces

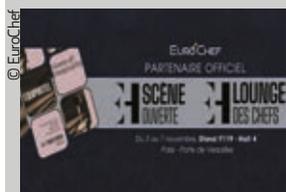
Culinaires dont Somapro est le fournisseur, soit plus de 120 références. Ces actions solidaires sont le fruit d'un engagement fort et de partage de valeurs communes en faveur de la lutte contre la précarité alimentaire. Chaque euro reversé est d'ailleurs financé à parts égales par chaque acteur, fabricant et distributeur. ●

Vite

EQUIPHOTEL

EuroChef

partenaire officiel



Après 2020 et 2022, EuroChef poursuit son partenariat avec EquipHotel pour la 3^e édition consécutive. En plus d'être exposant (Pav. 4, stand 119), le réseau d'installateurs de cuisines professionnelles réalisera l'intégralité des espaces Lounge des Chefs et Scène Ouverte, où de nombreux concours, ateliers et conférences sont au programme du 3 au 7 novembre à Paris Porte de Versailles (15^e).

SOLUTIONS REPAS

Foodiz veut se développer en RHF

Créateur, fabricant et distributeur de solutions repas ultrafraîches, avec une activité industrielle représentant 60 % de son chiffre d'affaires, Foodiz dispose de fortes capacités de production dans le domaine des produits crus (sushis, asian snacking, plats chauds, poke bowls, soit 2/3 de l'activité) et des plats cuisinés exotiques et traditionnels (1/3 de l'activité). Foodiz s'impose ainsi comme un partenaire clé pour la grande distribution et projette d'étendre sa présence dans la restauration hors domicile, levier stratégique majeur dans le plan de développement du groupe à cinq ans.

«Avec l'innovation au cœur de notre ADN, nous avons pour ambition de développer davantage de projets via la création d'un incubateur dès 2025. Aussi, grâce à notre modèle solide et disruptif sur le marché des solutions de repas ultrafraîches, nous envisageons une expansion à l'international, notamment européenne à horizon 2025», explique Baptiste Bayart, président du groupe Foodiz.

Freshmood propose aujourd'hui une trentaine de recettes allant des sushis aux plats chauds en passant par les poke bowls et, plus récemment, par le snacking asiatique. Un virage initié en

2024 qui s'inscrit dans une volonté de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits pratiques et nomades.

Avec plus de 10 nouveautés produits lancées en 2024, dont 6 dans le secteur du snacking, Freshmood continue d'innover. Parmi les produits phares dernièrement sortis, 2 recettes de Duo Rolls (thon cuit curry rouge et bœuf au combava), 2 recettes d'Onigiri individuel (saumon guacamole et bœuf au combava), la Box Sushi Veggie (première box sushi 100 % végétale, développée en partenariat avec la start-up Ocean Kiss),



Freshmood, la marque de Foodiz Solutions, propose aujourd'hui une trentaine de recettes.

le Poke bowl Mexicain, la Box Mini California ou encore la Box California Avocado, innovation majeure sur le marché du sushi en libre-service, à base de pulpe d'avocat. ●

LOGISTIQUE RESPONSABLE

Club Déméter lance l'édition 2025 des Appels à projets innovants

L'édition 2025 est ouverte ! Destinée aux expérimentations innovantes de la logistique responsable, la nouvelle édition des Appels à projets innovants du Club Déméter a démarré début octobre. Les lauréats pourront bénéficier d'un terrain d'expérimentation au sein des entreprises membres du Club Déméter dès janvier 2025. L'Appel à projets innovants s'adresse à toutes les sociétés, start-up ou collectivités qui souhaitent soumettre une solution ou un projet innovant en lien avec les enjeux de la RSE. Ces solutions liées à la chaîne logistique devront avoir besoin d'une expérience opérationnelle ou d'une contribution organisationnelle.

À l'issue du parcours de sélection arbitré par les membres impliqués dans la dynamique d'innovation du Club Déméter, certains projets lauréats seront testés dans les entreprises membres de l'association. La clôture des candidatures (vidéo de trois minutes et dossier



« Onze ans déjà ! Les Appels à projets innovants sont devenus un rituel annuel incontournable pour les membres du club », commente Valentine de Saintignon, directrice projets supply chain e-commerce Auchan Retail France, et administratrice du Club Déméter.

technique) est fixée au 13 novembre*. La sélection des projets lauréats par les membres se fera le 19 décembre. L'annonce des lauréats et le démarrage des projets, début janvier 2025. Le Club Déméter Logistique Responsable est une plateforme de référence et d'échange pour organiser des expérimentations dédiées à la supply chain et

à la maîtrise des impacts sociaux et environnementaux. Il compte parmi ses membres : CIO, Chronofresh, Coca-Cola Europacifique, Danone, Eural, Ferrero, Fleury Michon, MLC, Martin Brower, Nestlé, Pepsico, Pomona, Stef... ●

Renseignements et contact sur www.club-demeter.fr et contact@club-demeter.fr

CASH & CARRY

Réouverture de Promocash Fréjus

Le magasin Promocash Fréjus-Puget-sur-Argens (83) a rouvert le 3 octobre, après trois mois de fermeture due à un incendie survenu le 2 juillet, en tout début de saison. À la tête du magasin, Jean-Philippe et Laure Rolleri ont pu compter sur l'engagement de leur équipe pour recevoir leurs clients professionnels dans les meilleurs délais. Les trois mois de fermeture ont été consacrés à des travaux intenses de rénovation et de réaménagement, tout en permettant une réflexion approfondie sur l'offre et une révision des assortiments pour mieux répondre aux besoins des clients restaurateurs.

La circulation dans les allées élargies a été repensée pour offrir un parcours plus fluide



« La solidarité qui a émergé et le travail commun que nous avons mené, tant sur la rénovation qu'en réflexion sur le futur du magasin, ont démontré la force de notre collectif et l'esprit de famille qui nous unit », souligne Jean-Philippe Rolleri.

et confortable. Une nouvelle signalétique a été installée, facilitant l'orientation et assurant un repérage plus efficace des rayons. Elle met en avant les nouveautés, les promotions, les produits locaux, ainsi que les

services proposés. Les rayons des produits frais (marée, boucherie, fruits et légumes) et des produits crèmerie/charcuterie ont également été rénovés pour mieux répondre aux attentes des professionnels. ●

robot coupe®

KITCHEN BLENDERS



Une finesse absolue
en quelques secondes

Jusqu'à 3,5 L
en 35 secondes !

#THEsolution
robot-coupe.com

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

CUISINE SOLUTIONS

Édition exotique

Pour les menus de la rentrée et de fin d'année, Cuisine Solutions, premier fabricant et distributeur au monde de bases d'assemblages cuites sous vide à juste température, lance 12 recettes inédites alliant tradition et exotisme. Parmi celles-ci, dans la tendance street food et cuisines du monde, trois recettes savoureuses à base de curry viennent compléter la gamme existante. Il s'agit des Boulettes au bœuf façon thaïe, du Sauté de poulet au curry, et d'une recette végétarienne onctueuse de Mousseline de carottes au curry.

Tendance street food et cuisines du monde.



www.cuisinesolutions.com

ANDROS FOODSERVICE

Mousse au chocolat Force+

Fabriquée comme toute la gamme de desserts lactés à Vieil-Moutier (62), à base de protéines de lait collecté en France, cette référence riche en protéines Force+ s'adresse aux populations fragilisées, ayant des risques de dénutrition ou en situation de dénutrition. La Mousse au chocolat Force+ contient de la crème, ce qui lui donne une texture fondante, tout en gardant de l'épaisseur et de la consistance. Au-delà de la gourmandise, la Mousse au chocolat permet de diversifier les expériences gustatives et peut être facilement consommée grâce à son format en pot de 85 g.



www.androsfoodservice.fr

HERIZTAGE

Riz long blanc parfumé



Provence Factoriz ajoute une nouveauté à sa gamme de riz de Camargue IGP bio Héritzage avec ce riz long blanc parfumé en sachet de 5 kg. À l'instar des riz basmati et thaï, le riz Héritzage est naturellement parfumé. Ses grains longs et fins dégagent de légères notes herbacées et noisettées qui subliment les saveurs des plats qu'il accompagne. Outre son goût, le riz long blanc parfumé est également apprécié pour sa tenue. Très pauvre en amidon, il ne colle pas, même lorsqu'il est préparé en grande quantité.

www.heritage.fr

NUTRISENS

Gâteau au chocolat en texture modifiée

Nutrisens, multispécialiste européen des pathologies engagé dans le domaine des solutions nutritionnelles, annonce la sortie de sa dernière innovation : le premier gâteau au chocolat mixé. Un produit qui permet d'offrir plaisir et sécurité aux personnes atteintes de dysphagie. Derrière cette recette, ce sont 24 mois de recherche et de développement qui ont été nécessaires afin d'arriver à une texture fondante et non collante parfaite pour répondre aux attentes des patients. Conditionnement en barquette de 400 g (de 5 à 7 parts).



www.nutrisens.com

REAL THAI

Pâte de curry rouge et Pâte de curry jaune



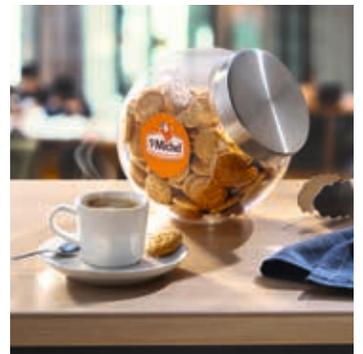
Voici deux pâtes de curry sans additif distribuées par Fraidis. D'une part, la pâte de curry rouge, composée de piment rouge, ail et citronnelle. Le curry rouge associe la force des piments rouges au parfum rafraîchissant de la citronnelle. D'autre part, la pâte de curry jaune, avec échalote, ail, piment rouge et citronnelle. Le curry jaune est le plus doux des currys thaïs et convient ainsi au plus grand nombre.

www.fraidis.com

ST MICHEL PROFESSIONNEL

Petites Galettes Au Bon Beurre

Les célèbres Petites Galettes d'accompagnement café St Michel Professionnel s'adaptent désormais au format vrac. Ce conditionnement est proposé sous la forme de 4 sachets de 350 g, regroupés dans un carton, permettant une réduction significative des déchets plastiques tout en facilitant leur utilisation. Ces petites galettes, préparées avec du bon beurre et de la farine de blé français issue d'une filière durable, conservent toute leur simplicité et leur authenticité.



www.stmichelpro.fr

LE GAULOIS PROFESSIONNEL

Paupiettes de poulet sans barde et sans ficelle

Élaborées avec une généreuse escalope de poulet et une farce de volaille parfaitement assaisonnée, les Paupiettes de Poulet Le Gaulois Professionnel sont idéales pour les menus du quotidien. Sans ficelle, sans barde et sans porc, elles ne génèrent pas de biodéchets. Tous ces avantages en font un produit adapté à la collectivité mais aussi en plat du jour pour la restauration commerciale. Cuites en 30 minutes au four à couvert, leur mise en œuvre est pratique et rapide. Elles peuvent également cuire en cocotte à couvert pendant 30 mn, après avoir été colorées, pour garantir leur moelleux.



www.legauloisprofessionnel.fr

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Boule Chocolat Orange

La Compagnie des Desserts enrichit sa collection de boules glacées raffinées avec une nouvelle création : la Boule chocolat orange. Celle-ci se distingue par son alliance subtile entre la douceur acidulée de l'orange et la gourmandise du chocolat noir. Elle se compose d'une crème glacée à l'orange à la note acidulée et parfaitement équilibrée. L'insert de meringue artisanale, à la fois fondante et croquante, apporte une texture délicate, tandis que l'enrobage de chocolat noir offre une touche gourmande et irrésistible.



www.compagniedesdesserts.com

LE GAULOIS PROFESSIONNEL

Grignottes de poulet au paprika fumé

Les Grignottes de Poulet sont un produit iconique de Le Gaulois, véritable succès de la finger food. Au second semestre, Le Gaulois Professionnel les décline avec une saveur tendance : le bon goût du paprika relevé par une subtile note fumée. Toujours avec du poulet 100 % français : né, élevé et préparé en France, il se savoure froid ou chaud, avec une préparation simple et rapide (7 mn au micro-ondes ou 10 à 15 mn au four à 180 °C).



www.legauloisprofessionnel.fr

ST MICHEL PROFESSIONNEL

Mini galettes emmental français

St Michel élargit son offre vrac avec les mini galettes emmental français, une solution idéale pour les moments d'apéritif. Ces biscuits salés sont confectionnés en France avec des ingrédients de premier choix : farine de blé français, emmental français, une pointe de sel de Guérande, et sans huile de palme. En carton contenant 4 sachets de 350 g. Ce conditionnement, parfaitement adapté au réseau foodservice, garantit praticité et qualité pour les professionnels de la restauration.



www.stmichelpro.fr

UNIPÂTIS

Fourrages crispie



Unipâtis lance des fourrages crispie à base de riz soufflé qui apportent de la légèreté et du craquant bruyant presque « explosif » aux desserts. Trois goûts sont disponibles : chocolat blanc vanillé, caramel et praliné sur base chocolat de couverture. Tous ces fourrages sont sans huile de palme, chocolat pur beurre de cacao avec une pointe d'huile de colza pour assouplir la texture. Le riz soufflé toasté encapsulé dans le chocolat ne détrempe pas. Ces fourrages prêts à l'emploi s'utilisent en insert pour marier les textures des entremets, des bûches (format famille ou individuel), des verrines desserts, des tiramisus.

www.unipatis.fr

BAÏKO

Double Sensation

Baïko se distingue sur le marché de l'ultrafrais avec ses yaourts onctueux obtenus grâce au lait entier français et à un processus de fabrication naturel qui préserve la texture authentique du yaourt. Avec Double Sensation, la marque fait la différence encore en utilisant la méthode du food-pairing. Cette approche innovante permet d'explorer les complémentarités aromatiques entre les fruits pour aboutir à des associations harmonieuses : Abricot - Clémentine et Framboise-Mûre.



www.baiko-saveurs.fr

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Victoria

Le Victoria est une création originale des pâtisseries de la Compagnie des Desserts, inspirée par l'ananas Victoria, une variété d'ananas réputée pour sa chair jaune pâle, sa douceur et son goût fruité exceptionnel. Sous son apparence raffinée, le Victoria révèle une harmonie de saveurs venues d'Asie : une dacquoise coco, un crémeux au thé vert, une mousse ananas-yuzu, le tout recouvert d'un glaçage passion. Les pâtisseries ont également soigneusement travaillé les textures, offrant une expérience gustative à la fois fine et délicate en bouche. Grande force de ce dessert : une présentation en hauteur qui donne du relief à l'assiette et attire le regard.



www.compagniedesdesserts.com

Servis' Oeuf

QUALITÉ
SÉCURITÉ
FACILITÉ D'UTILISATION
ÉCO-RESPONSABLE

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY-SUR-EPTE
Tél: +33 (0)2 32 27 47 67 - www.fermedupre.fr

<p>LES OEUFS COQUILLES</p> <p>En carton de 90, 180 et 360 œufs Tracabilité à l'œuf D.C.R. 28 jours</p>	<p>LES OEUFS LIQUIDES</p> <p>Œufs entiers, blancs et jaunes En 1,5 et 15 kg D.L.C. 42 jours</p>	<p>LES OEUFS DURS ÉCALÉS</p> <p>En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs D.L.C. 35 jours</p>
<p>LES OEUFS POCHÉS</p> <p>En carton de 48 alvéoles individuelles Tracabilité sur chaque œuf D.L.C. 35 jours</p>	<p>LES OEUFS BROUILLÉS</p> <p>En carton de 4 poches de 1kg D.L.C. 35 jours</p>	

UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS POUR LES PROFESSIONNELS

La sélection de la rédaction

DOMAINE TARIQUET

Nouveaux grands formats de bas-armagnacs



2,5 litres pour le pot gascon.

Le Domaine Tariquet, qui propose depuis les années 1970 des bas-armagnacs VSOP et XO aux formats magnum et pot gascon (bouteille de 2,5 litres aux courbes généreuses), avait à cœur de développer la gamme en choisissant trois bas-armagnacs qui illustrent chacun la qualité de son savoir-faire. D'abord, le Légendaire, chef-d'œuvre des assemblages du Domaine Tariquet. Tout en fraîcheur fruitée et finesse, il porte l'esprit neuf du bas-armagnac grâce à son

assemblage des cépages pure folle blanche, ugni blanc et baco. Ensuite, la Pure Folle Blanche 25 ans, brut de fût, produit exclusivement avec le cépage folle blanche. Il permet d'accéder à un nouveau stade de maturité de la folle blanche qui allie finesse et intensité et offre une incroyable complexité en bouche. Enfin, Montreur d'Ours, hommage à l'histoire familiale, assemblage de plant de grasse, ancien cépage très rare, et d'ugni blanc et baco. Un bas-armagnac onctueux, tout en finesse et puissance aromatique.

www.tariquet.com

THE LONDON ESSENCE CO.

Mixers The London Essence Co.

C'est une refonte complète de leur identité de marque que viennent de dévoiler les mixers premium The London Essence Co. Un travail opéré avec l'agence BrandOpus afin de mettre en avant la créativité de la marque et de pousser sa notoriété. Le design présente le logo London Essence au sein d'un écriin carré, affichant une étiquette qui véhicule l'expertise de ces mixers. Si le carré continue d'être un signe distinctif, il est agrémenté de délicates illustrations botaniques superposées. Chaque boisson est élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et assemblés, à la façon d'un parfum, en une construction aromatique précise et évolutive au cours de la dégustation.



www.londonessenceco.com/fr

ROZELIEURES

Parcellaires Les Travers et La Sous-Dicque



La collection en édition limitée des whiskies parcellaires lancée par Rozelieures en 2021 s'étoffe chaque année. Elle compte désormais 8 références, divisée en 4 grands terroirs (argilo-calcaire, limoneux, volcanique, argileux). Elle comportera, à terme, 18 références issues de 18 parcelles distinctes. Cette année, Rozelieures propose 2 expressions des sols argileux avec Les Travers et La Sous-Dicque, 2 single malts non tourbés, élevés en fût de chêne français. Les Travers se distingue par ses notes de fruits du verger. La Sous-Dicque, quant à elle, par ses notes pâtisseries et d'épices.

www.whiskyrozelieures.com

CHÂTEAU BAS

Château Blanc 2023

Ce coteaux-d'aix-en-provence est issu d'un assemblage de rolle, ugni blanc et sauvignon sur un sol argilo-limoneux et de substrat calcaire. L'enherbement occupe un rang sur deux dans ces vignes en agriculture biologique. La vinification se fait par égrappage total et pressurage direct, avec fermentation alcoolique, puis fermentation malolactique bloquée. Elle est suivie d'un élevage

sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille afin d'extraire le maximum de potentiel aromatique. À la dégustation, ce blanc offre une robe à la couleur jaune clair, limpide. Le nez est frais et complexe évoquant les agrumes, les fruits exotiques, le litchi, quelques notes minérales. La bouche est bien équilibrée, avec une belle vivacité mais aussi de la rondeur, de la délicatesse.



www.chateaubas.com

CHAMPAGNE GOSSET

Gosset Celebris Vintage 2008



Gosset Celebris Vintage 2008 se dévoile en format magnum dans un coffret en bois de pin radiata écoconçu, réutilisable, et fait à la main au plus près du Domaine Gosset, à Épernay. Ce millésime offre une profondeur et une complexité aromatique rares, avec une densité remarquable et une longueur en bouche impressionnante, le tout en équilibre parfait avec la fraîcheur fruitée d'une jeunesse persistante.

www.champagne-gosset.com

LALLIER

R.021 Brut et R.021 Brut Rosé

Les cuvées R.021 Brut et R.021 Brut Rosé de Champagne Lallier (Campari Group) sont une réflexion du chef de caves, qui capturent le caractère de la récolte de l'année et incarnent le style signature de Lallier : fraîcheur, pureté, profondeur et intensité. Œuvrant depuis trois ans chez Lallier, Dominique Demarville signe ici ses premières créations, de la récolte à la bouteille. Celles-ci se boivent seules à l'apéritif, ou accompagnées de canapés aux champignons ou aux légumes, comme l'artichaut. R.021 Brut se mariera bien avec un poisson cru aux agrumes. R.021 Brut Rosé peut être dégusté avec un crabe royal ou du saumon, escortés de quelques algues.



www.champagne-lallier.com/fr

BBC SPIRITS

Gamme Allegria

BBC Spirits présente sa nouvelle collection italienne baptisée Allegria. Comportant 15 produits (vermouths, amaros, bitters et cocktails prêts à boire), cette gamme est spécialement conçue pour les professionnels de la mixologie, les établissements CHR ainsi que les cavistes. Parmi les marques qui composent Allegria figurent les vermouths Mancino, les vermouths Carlo Alberto, une gamme de trois spiritueux Infermento Spirits, un negroni prêt à boire, Conte Camillo (photo), et deux cocktails prêts à boire, sans alcool : le Bellini (moscato et pêche blanche) et le Rossini (moscato et fraises).



www.bbcspirits.com

RESTO TODAY

By ZEPROS
LA RESTAURATION À LA SOURCE

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



RESTO TODAY :

C'est quoi ?

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

C'est pour qui ?

Tous les Pros du secteur de la restauration.

C'est quand ?

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



RESTO TODAY By ZEPROS
LA RESTAURATION À LA SOURCE

www.resto-today.com

Contacts annonceurs :

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

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

La sélection de la rédaction

MAISON BENJAMIN KUENTZ

Formats jéroboam



Un format à la fois convivial et raffiné.

La Maison Benjamin Kuentz, réputée pour sa créativité et son savoir-faire dans l'univers des whiskies français, étend sa gamme en lançant trois de ses références clés en format jéroboam (3 litres) : (D'un) Verre printanier, Fin de partie, et Aveux gourmands. Ces whiskies s'intègrent naturellement à chaque moment, que ce soit avant, pendant, ou après un repas. Parmi les accords préconisés : (D'un) Verre printanier avec des huîtres, Fin de partie avec un dessert chocolaté, et Aveux gourmands sur un plateau de fromages. Ces trois références seront également proposées aux bars et restaurants pour offrir une expérience de dégustation unique tout en

mettant en valeur l'élégance et la qualité du produit. En 2025, Benjamin Kuentz ira encore plus loin en rendant ces jéroboams rechargeables.

www.maisonbenjaminkuentz.com

LES BIENHEUREUX

Rhums Pura Vida

Pura Vida, el ron de Costa Rica, est né de l'association entre Les Bienheureux et le principal producteur de canne à sucre du pays, une famille qui exploite 12000 ha dans la péninsule de Nicoya.

De cette association est née la première distillerie de rhum du pays. La gamme se compose de : Pura Vida XO (pur jus, miel de canne, mélasse) élevé en fûts de bourbon au Costa Rica avant de poursuivre son affinage en France en ex-foudres de cognac dans les chais Bienheureux; Pura Vida Pasión (déclinaison avec une infusion de fruits de la passion) et Pura Vida Puro, produit à raison de 1500 bouteilles annuelles, ce rhum sec titrant 48 % est fermenté dans des cuves de 50 hectolitres, distillé en alambic pot still puis vieilli en ex-fûts d'Oloroso.



www.lesbienheureux.com

DOMAINE GROSBOIS

Roncières 2023

Jusqu'alors uniquement composée de vins de cabernet franc, la gamme de vins du Domaine Grosbois compte désormais Roncières, en 100 % chenin. Cette cuvée en appellation Touraine Azay le Rideau évoque le souvenir de l'enfance de Nicolas et Sylvain Grosbois passée en ce berceau viticole de Touraine. Au nez, Roncières dévoile des arômes de fruits blanc frais avec des notes de fleurs blanches. En bouche, le vin se révèle généreux, juteux et avec un bel équilibre. La finale saline clôt la dégustation avec harmonie. À proposer avec des fruits de mer, des crustacés ou un porc efflôché.



www.domaine-grosbois.com

MAISON SUNTORY

Hibiki 40 ans d'âge

La Maison Suntory dévoile le plus ancien blended whisky de son histoire : Hibiki 40 ans d'âge, fruit d'un assemblage rare de whiskies japonais issus des célèbres distilleries Suntory - Yamazaki, Hakushu et Chita. Chaque whisky a mûri pendant plus de 40 ans pour être méticuleusement assemblé et ainsi composer une symphonie complexe de saveurs. Au nez, il révèle des arômes de nêfle japonaise, d'écorce de citron sec et de clou de girofle. En bouche, il suggère des notes de miel d'acacia et de figue sèche, qui culminent dans un arrière-goût aromatique. Seules 400 bouteilles d'Hibiki 40 ans d'âge seront disponibles à la vente sur des marchés sélectionnés... au prix de 38250 €!



<https://house.suntory.com/fr-fr/>

DOMAINES FRANÇOIS LURTON

Fumées Blanches Zéro

François Lurton présente une version sans alcool qui exprime naturellement le terroir unique des Fumées Blanches : Les Fumées Blanches Zéro. Ce vin monovariétal, assemblage de sauvignons blancs issus de plusieurs terroirs du Gers est désalcoolisé sous vide à 35 °C pour préserver toute sa fraîcheur. Les Fumées Blanches Zéro offre toute la délicatesse du sauvignon blanc et révèle des notes d'agrumes et de fruits exotiques. À consommer à tout moment de la journée (apéritif, en accord de fruits de mer, moules, sole meunière et viandes blanches, etc.).



www.domainesfrancoislurton.com

MAISON ÉDOUARD DELAUNAY

Septembre 2022

Ce bourgogne chardonnay présente une jolie couleur jaune or, un nez très expressif aux parfums fruités de poire et d'abricot frais. Une touche de brioche apporte une subtile sucrosité. Elle est suivie de doux parfums d'amande et de noisette encore fraîches. On perçoit une note d'agrumes (bergamote) complétée de délicates senteurs florales (narcisse). L'attaque en bouche est ronde et large, soutenue par une acidité bien intégrée qui tend le vin. Elle offre des arômes de fruits rouges sauvages (fraise de bois) qui se mêlent aux notes légèrement acidulées de bonbon à l'ananas. Une finale d'une grande minéralité de laquelle se dégage une belle fraîcheur.

www.edouard-delaunay.com



LACTEL

Bouteilles Caffè Latte sans bouchon

Plus de 80 % des consommateurs déclarent boire leur Caffè Latte de Lactel en une seule fois, sans jamais refermer la bouteille. Supprimer le bouchon est une initiative majeure pour Lactel qui vise à réduire la quantité de plastique utilisée : c'est 8,3 tonnes qui sont économisées par an sur l'ensemble de la gamme. Et pour aller plus loin, Lactel reversera 50 centimes d'euro à l'association World Cleanup Day, qui œuvre à la sensibilisation des citoyens au recyclage, pour chaque bouteille scannée par le consommateur grâce au QR Code présent sur l'emballage.



www.lactel.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

La sélection de la rédaction

KÄRCHER

Aspirateur robot Kira CV 50

Doublement plébiscité lors d'InterClean 2024.



Kärcher lance le Kira CV 50, l'aspirateur robot conçu pour les secteurs de l'hôtellerie, du tertiaire, des collectivités, de la santé et pour les entreprises de propreté. Avec ses deux batteries interchangeables de 36 V, compatibles avec l'ensemble des machines de la plateforme batterie Kärcher, cet équipement propose une autonomie de nettoyage de près de 4 h. Idéal pour des sols textiles ou durs de taille moyenne, il offre un nettoyage haute performance et dispose d'un rendement surfacique allant jusqu'à 525 m²/h. Le Kira CV 50 se distingue par son utilisation intuitive. Il se configure aisément via l'application dédiée Kira Robots, disponible sur smartphone, et il est également certifié pour fonctionner en présence de public.

www.kaercher.com/fr

CASSELIN

Cave de maturation 480 L

Cette cave de maturation s'avère remarquable pour les professionnels qui souhaitent proposer à leurs clients des viandes maturées à la perfection, des charcuteries savoureuses et des fromages affinés. Elle maintient une température et une humidité précises. La viande vieillit lentement et développe une texture tendre et une saveur plus prononcée. Les étagères ajustables aident à une personnalisation de l'espace en fonction des besoins spécifiques.



www.casselin.com

LIEBHERR PROFESSIONAL

Combiné FCFCvg 4032



Ce combiné froid positif dispose de deux circuits frigorifiques réglables individuellement pour un stockage pratique et fiable. Les températures se règlent sur le panneau de contrôle intégré à la porte. Grâce à la technologie NoFrost, l'entretien s'avère minimal et le dégivrage n'est plus nécessaire. Avec un angle d'ouverture de 90°, la porte à fermeture automatique facilite le remplissage et le déchargement.

www.liebherr-professional.be/fr

OREQUIP

Four MRX51

Ce nouveau four MRX digitalisé allie trois technologies de cuisson : convection, micro-ondes et impingement pour dorer les produits. Ses fonctions permettent de proposer des sandwiches chauds dans un pain légèrement toasté en moins d'une minute, des petits plats cuisinés et de remettre à température divers produits comme des quiches, des pizzas ou encore des frites pré-cuites, avec une qualité toujours égale.



www.croustwich.fr

ROBOT-COUPÉ

Combiné R 402 V.V



Compact et multifonction, ce combiné cutter et coupe-légumes réalise une multitude de préparations maison rapidement et sans effort : sauces, hachage de viandes, poissons, oignons, pétrissage, broyage de fruits ou chocolat. Performant, il hache 1,5 kg de viande en deux minutes et râpe 4 kg de carottes en 60 secondes. Pour plus de polyvalence, il s'équipe même de la fonction extracteur de jus et coulis et d'un presse-agrumes.

www.robot-coupe.com

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Lave-vaisselle NeoBlue Touch

Cette gamme innovante et ergonomique de lave-vaisselle et lave-verres frontal facilite des économies d'énergie et une approche écoresponsable. Elle combine des résultats de lavage impeccables avec une utilisation simplifiée. Une touche tactile unique assure un contrôle total de la machine afin de suivre l'avancement des cycles. Ce système de commande peut se connecter à une application smartphone pour notamment un suivi à distance en temps réel.



www.electroluxprofessional.com

DIHR

Lave-bouteille Electron Plus

Avec des fonctionnalités haut de gamme, ce lave-bouteille lave parfaitement l'intérieur et l'extérieur des contenants et renforce un rinçage performant. Facilement transformable en lave-vaisselle, ce modèle donne la possibilité à tous les utilisateurs de s'engager en faveur d'un avenir durable, grâce à sa grande polyvalence et à la fourniture standard de bras de lavage et de rinçage de rechange.



www.dihr.com/fr



SAMMIC

Lave-vaisselle à capot UX-130

Sammic élargit sa gamme d'équipements de lavage avec ce lave-vaisselle à capot. Sa technologie avancée améliore l'efficacité et la qualité du lavage. Le rinçage à température constante procure une hygiène optimale et une finition impeccable. La pompe de vidange par capteur de niveau soutient un renouvellement proactif de l'eau de la cuve. Par ailleurs, le système de levage Flow de la hotte offre une ergonomie supérieure grâce au glissement progressif de la coupole.



www.sammic.fr

ETCH

Couteau de Chef

Ce superbe modèle assemblé à Thiers (63) réunit un tranchant irréprochable, un esthétisme inspiré des couteaux japonais qui ne laisse apparaître aucun rivet, et une durabilité incontestable. Son manche en merisier issu de forêts bretonnes résiste à l'humidité et à la chaleur tout en offrant une prise en main confortable. Facile à aiguiser et solide, sa lame de 21 cm en acier inoxydable est aussi efficace pour les légumes que pour la viande, les fruits ou les poissons.

www.etch-couteaux.com

MAUVIEL 1830

Casseroles M'Urban 3

Le fabricant d'ustensiles de cuisine Mauviel 1830 innove avec cette collection de casseroles, compatible avec toutes les plaques de cuisson, dont l'induction. Maniables, légères et résistantes, elles sont fabriquées à partir d'un alliage d'acier inoxydable et d'aluminium qui optimise la conductibilité thermique. Les trois couches successives offrent d'excellents résultats de cuisson et une conductibilité maximale grâce à l'aluminium.



www.mauviel-boutique.com

KÄRCHER

Autolaveuse BR 30/4 C BP

Cette aspiro-laveuse mobile et sans fil représente une véritable alternative au nettoyage manuel des surfaces dures jusqu'à 200 m². Avec un poids de seulement 14 kg et une forme compacte, elle contribue à une bonne hygiène des restaurants en toute sécurité. Sa pression d'applique décuplée et la vitesse de ses rouleaux qui atteint 1500 tours par minute garantissent des sols propres et immédiatement secs et non glissants.



www.kaercher.com/fr

Une offre complète en matériels et équipements CHR



Mobilier
Arts de la table
Buffet · Cuisine
Textiles
Vêtements pro
Chaussures
Et bien plus encore ...



Inscrivez-vous à notre newsletter et profitez d'une réduction.

LUSINI



lusini.com

TRIVEC SYSTEMS FRANCE

Caisse enregistreuse

Cette caisse enregistreuse figure parmi les plus complètes du marché à destination des CHR. Son logiciel a été conçu pour gérer tous les aspects de l'exploitation d'un restaurant avec une simplification de la prise de commande et du paiement et un suivi des ventes en temps réel. L'utilisateur peut recevoir à tout moment des rapports sur les types de ventes, leur montant, et le nombre de couverts.



www.trivec.fr

CORECO

Armoire Gourmet

Distribué en France par Codigel, le spécialiste du froid espagnol Coreco présente cette armoire avec deux portes vitrées. D'une capacité de 1200 litres, elle est dotée d'un évaporateur traité anticorrosion et d'un thermostat électronique avec afficheur digital qui contrôle la température et limite la consommation d'énergie. Les deux portes à ouverture réversible bénéficient d'un système de fermeture automatique de joints magnétiques.



www.codigel.com

JURA

Machine à café X4



Jura pousse l'innovation et renouvelle sa gamme de machines automatiques à café. Ce modèle X4 est doté d'un écran 3,5 pouces avec des commandes intuitives, et d'un broyeur dernière génération. Il procure la meilleure extraction grâce à trois processus de percolation pour une expression maximale des arômes avec une capacité journalière d'environ cent tasses.

www.jura.com/fr

BARTSCHER

Bain-marie série 600



Avec une structure robuste en acier inoxydable 18/10 de qualité, cette série 600 de Bartscher se compose d'appareils électriques puissants et résistants. Leur conception modulaire les rend peu encombrants afin de pouvoir les installer sur une table ou un comptoir. Ils réchauffent ou cuisent doucement les aliments et les sauces à basse température avec une précision remarquable et des résultats constants.

www.bartscher.fr

GIORIK

Four mixte KB061W/S

Ce four mixte compact électrique est équipé d'un écran digital de 7 pouces et six niveaux GN 1/1. Il utilise une technologie de vapeur symbiotique qui combine une chaudière et une injection directe pour un contrôle précis de la cuisson à la vapeur. Polyvalent pour tous types de cuisson, il dispose, par ailleurs, d'un système de lavage intégré pour un nettoyage quotidien économique et efficace.



www.eberhardt-pro.fr

COMENDA

Lave-batterie à granules GR900



Ce lave-batterie de la série GR se caractérise par son efficacité. Grâce à la combinaison du pouvoir abrasif des granules, de l'eau à haute température et de l'action chimique du détergent, il élimine l'incrustation et assure une hygiénisation complète de tous les objets utilisés en cuisine. L'utilisateur n'a plus besoin d'effectuer des opérations manuelles de trempage et de pré-lavage avant de charger la machine.

www.comenda.fr

JOSEPH JOSEPH

Wok Space

La marque anglaise Joseph Joseph rend aisé le quotidien des chefs avec des ustensiles de cuisson haut de gamme compatibles tout feux, faciles à ranger. Avec un corps en aluminium et un revêtement céramique antiadhésif durable et non toxique, ce wok tire parti de la technologie SwingLock. Ce mécanisme de sécurité comprend des poignées ergonomiques en acier inoxydable qui se replient d'une simple pression du doigt.



www.josephjoseph.com

CLIMADIFF

Cave à vins Réserve 300 XL

Cette cave à vins est une des plus silencieuses du marché. Son niveau sonore de seulement 35 décibels, sa capacité de 294 bouteilles, son design et son intérieur en bois exotique affirment un confort d'utilisation indiscutable et une parfaite valorisation des cuvées. Sa haute technologie authentifie le contrôle de tous les paramètres du vieillissement : température, hygrométrie, vibrations, renouvellement de l'air et protection contre la lumière.



www.climadiff.com et www.groupefrio.com/fr



PRADEL EXCELLENCE**Mijoteuse Magma**

La gamme de cuisson Magma conçue par Pradel Excellence, marque de la société Jodas, a été pensée pour réaliser des plats mijotés, rissolés, à l'étouffée, ou en cuisson braisée. En fonte d'aluminium avec un intérieur antiadhérent façon pierre, cette mijoteuse de 28 cm de diamètre compatible tous feux dont l'induction, fournit des performances constantes, gourmandes et pleines de saveurs.



www.jodas.fr

CAPIC**Salamandre W340401**

Idéale pour dorer, gratiner, croûter, maintenir au chaud, cette salamandre vitrocéramique à voûte mobile présente une innovation mondiale. Elle se met en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact. Dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent. Ce système de détection de plats favorise une cuisson instantanée avec 570 °C atteints en 5 secondes, soit une potentialité de 35 % d'économie d'énergie.



www.capic-fr.com

ADVENTYS**Plaques à induction Gamme Bioline**

Adventys dévoile une autre version de sa gamme emblématique Bioline, avec un design modernisé et une technologie encore plus innovante. Les dimensions ont été repensées pour offrir une ligne de cuisson homogène. La plaque Bric, pièce maîtresse, avalise un réglage précis de la température entre 30 et 250 °C. Polyvalentes, les plaques peuvent être installées en surface ou semi encastrées dans un plan de travail.



www.adventys.com

FIRPLAST**Barquettes réemployables Re'Box**

Firplast vient agrandir sa gamme Re'Box avec de barquettes réemployables universelles, en 2 formats : 350 et 580 ml. Ces contenants légers et modernes peuvent accueillir tous types d'aliments : entrées, sandwichs, sushis, plats du jour, desserts... Constituées d'une base en PP noire et d'un couvercle en Tritan transparent, elles permettent une présentation visuelle optimale des plats en vitrine. Ces éléments de vaisselle réutilisable offrent tous les avantages des autres produits de la gamme Re'Box : empilables, micro-ondables, lavables industriellement et personnalisables.

www.firplast.com

EQUIPHOTEL

Home of Hospitality

Scannez le code pour obtenir votre badge gratuit

PSMZREH24

Foodservice
Design
Wellness
Tech & services

3-7 NOV 2024
Paris

Built by
RX In the business of building businesses

JURA

X10

Dotée de la fonction Cold Brew, la X10 se démarque en devenant la première machine à café professionnelle permettant une extraction à froid entièrement automatique par simple pression d'une touche. Ainsi en plus des boissons chaudes, 9 recettes froides s'ajoutent à son répertoire. Avec ses 35 spécialités, la X10 est capable de préparer n'importe quelle boisson café : cafés classiques, spécialités lactées, boissons froides et rafraîchissantes, ou encore allongées grâce à la fonction One-Touch Lungo.



www.jura.com/fr

ZEHNDER

Zehnder ZFP Urban

Avec son design industriel, le panneau rayonnant de plafond Zehnder ZFP Urban est alimenté par de l'eau et s'avère spécialement conçu pour chauffer, rafraîchir et s'intégrer de manière décorative ou discrète dans des bureaux, restaurants et commerces. La chaleur ou la fraîcheur sont réparties dans la pièce de façon uniforme et sans déplacement d'air, ce qui garantit le confort thermique des occupants et préserve la qualité de l'air intérieur : pas de soulèvement de poussières ou de diffusion de bactéries.



www.zehnder.fr

BAUSCHER

Vaisselle Heart & Soul et Playground



Les vaisselles Heart & Soul et Playground du fabricant allemand Bauscher font leur entrée dans l'assortiment Lusini. Heart & Soul est une vaisselle en porcelaine qui se distingue par des lignes sobres et de magnifiques effets couleurs obtenus par glaçure réactive. Le résultat final est un style « artisanal » unique, idéal pour les tables vintage ou contemporaines. Playground propose, quant à elle, une vaisselle design en grès qui s'inspire des tendances des quatre coins du monde pour oser des designs innovants. Les vaisselles Heart & Soul et Playground passent au lave-vaisselle et au micro-ondes.

www.lusini.com

FERMOB

Table So'o

Pur produit français, la table So'o voit la vie en bois... D'abord dévoilée dans une version ronde, au total look acier et conçue pour l'outdoor, elle évolue dans sa forme et sa composition afin d'accueillir les grandes tablées intérieures. Proposée en version ovale ou rectangulaire, elle a un plateau en chêne massif qui repose sur un piètement en croix composé d'acier dont la stabilité n'est plus à prouver. Cette dualité des matériaux combine alors charme rustique et touche contemporaine, un couple qui défie le temps et les styles.



www.fermob.com

TESTED4YOU

Tested4you Business

Tested4you Business est une solution B2B spécialement conçue pour les acteurs du tourisme. Les clients peuvent enregistrer leurs avis en vidéo en quelques clics sur une plateforme personnalisée aux couleurs de la marque. Après une triple vérification (géolocalisation, IA, intervention humaine), les vidéos sont authentifiées et livrées en haute définition, prêtes à être utilisées sur toutes les plateformes, tout en étant optimisées pour le référencement naturel (SEO). Outre les avis clients vidéo, Tested4you Business permet également de collecter et diffuser des vidéos UGC.



www.tested4you.com

WELCOME FAMILY

Pochettes-surprises



Welcome Family lance sa dernière gamme de pochettes-surprises pour enfants, soit désormais 16 modèles différents à collectionner. Celles-ci sont offertes dans les menus enfants des restaurants et en cadeau de bienvenue dans les établissements hôteliers partenaires. Chaque pochette-surprise de Welcome Family est garantie 100 % gagnante et contient une variété de jeux et d'activités : toupies colorées, des puzzles 3D stimulants, des cahiers de coloriage créatifs, des jeux de plateau passionnants, des stickers amusants.

www.welcomefamily.com

GREEN GEN TECHNOLOGIES

Green Gen Bottle Carton

Spécialiste des emballages durables de qualité, la start-up Green Gen Technologies, poursuit son développement et innove en lançant un contenant pour vins et spiritueux : la Green Gen Bottle Carton. Celle-ci est fabriquée à base de carton de fibres végétales, une ressource renouvelable et durable, et d'une « outre » en plastique PE/Evoh. La couche d'Evoh octroie une excellente imperméabilité à l'oxygène et au dioxyde de carbone, pour une conservation optimale du vin, sans impacter la recyclabilité de l'ensemble. L'outre en plastique peut facilement être séparée de l'étui cartonné.



www.greengentechnologies.com

SYLVANIA GROUP

Luminaire linéaire led Raxa

Avec son corps en aluminium au profil élancé de 32 mm et ses deux finitions (noire ou blanche), le luminaire linéaire led Raxa de la marque Concord se distingue par son élégance contemporaine. Pour s'intégrer en toute discrétion à tous les environnements, il dispose d'un adaptateur spécifique qui garantit une connexion électrique sécurisée. Intégré de manière invisible dans le rail, cela lui confère une apparence épurée. Cette conception assure à la fois l'efficacité et la sécurité lors de l'installation laissant la possibilité aux utilisateurs de se concentrer sur la création de l'ambiance lumineuse souhaitée.



www.sylvania-lighting.com



LUSINI

Service en porcelaine Mercury

Mercury est un service en porcelaine qui se distingue par un motif vert/brun en impression numérique avec des effets mouchetés et tachetés lumineux qui attirent indéniablement le regard. Le service est décliné en assiettes plates ou creuses ainsi qu'en assiette à pâtes et saladier. Ce service s'avère très résistant et passe au lave-vaisselle et au micro-ondes.



www.lusini.com

GAMMA-WOPLA

Bacs Automatisation AE

Le Bac Automatisation AE répond aux besoins croissants de l'automatisation dans le domaine de l'intralogistique. La Gamme AE tire son nom de ses caractéristiques principales, avec le « A » symbolisant l'automatisation et le « E » pour



Euronorme. Ces bacs ont été spécialement conçus pour les prestataires logistiques (3 PL, 4 PL et même 5 PL) opérant dans toute la chaîne d'approvisionnement, de l'industriel au centre de distribution, et jusqu'au magasin.

www.gw-sf.com

INOTEC

Ino-cup

Inotec révolutionne la gestion des emballages réutilisables et présente une réelle innovation au service de la logistique et du développement durable avec sa solution Ino-cup, fondée sur la technologie de traçabilité RFID in-mould. L'étiquette RFID in-mould (IML) d'inotec, fusionnée directement avec les emballages plastiques lors de leur production sans avoir recours à des colles ou autres matériaux supplémentaires, est résistante et hygiénique. Elle permet une traçabilité durable et infaillible des emballages réutilisables.



www.inotec.fr

LUSINI

Mobilier d'extérieur Pavonia

Le mobilier Pavonia est idéal pour les petits espaces extérieurs comme les terrasses de café. Il se décline en une table ronde et une chaise fabriquées en aluminium peint par poudrage et proposées en noir et 2 coloris pastel (bleu et vert) faciles à combiner ensemble. La table est dotée de vérins réglables en hauteur pour compenser les inégalités du sol. Le mobilier Pavonia résiste aux UV et aux intempéries. Il est livré non monté avec le matériel de fixation inclus.



www.lusini.com

CHOMETTE
DEPUIS 1880

Le partenaire de référence des professionnels
de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités

CHOMETTE
À L'HEURE DU

BLACK
FRIDAY

Des centaines
d'offres jusqu'à

-25%

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)



APPEL À CANDIDATURES

Le Trophée CDRE France attend ses candidats

C'est parti pour un nouveau challenge ! Les étudiants de moins de 23 ans en sections BTS 1^{re} et 2^e année, licence et bachelor, qui souhaitent concourir pour le Trophée CDRE France 2025, peuvent s'inscrire jusqu'au 18 novembre, via le site du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation (CDRE) France (www.cdrefrance.com) et l'adresse secretariat@cdrefrance.com.

Ancré dans la réalité du terrain, le thème de l'étude de cas est basé cette année sur la mission de repenser dans sa globalité un concept vitivinicole et œnologique d'une structure hôtelière

et son domaine en cru bourgeois de 30 ha situés à 20 km de Bordeaux. Les candidats doivent revêtir les fonctions d'un directeur d'exploitation d'un hôtel 4 étoiles de 40 chambres, ouvert toute l'année avec notamment deux points de ventes restauration, un spa, une piscine intérieure et extérieure et des terrasses autour de l'établissement. Une capsule vidéo de deux minutes mettant en valeur l'emplacement géographique et les atouts de l'hôtel est également demandée.

Le sujet et les conditions de déroulement du trophée sont actuellement présentés aux étudiants dans bon nombre d'écoles hôtelières de France et Monaco

par les professionnels du CDRE pour notamment soutenir et pérenniser la transmission du savoir. La date butoir de remise du dossier numérique de l'étude de cas est fixée au 2 février 2025. Celle-ci sera évaluée par un jury composé de membres du CDRE France, enrichi d'anciens finalistes des précédentes années. La proclamation des résultats qualificatifs individuels pour la finale nationale sera assurée dans la foulée. Quant au dénouement de ce trophée, il sera développé sous une forme totalement présentielle avec des épreuves organisées les 27 et 28 mars 2025, au lycée polyvalent d'hôtellerie et de tourisme de



Le triptyque valorisation, partage et transmission, au centre des actions du CDRE France, sera renforcé lors du prochain Trophée CDRE France.

Gascogne à Talence (33). Enfin, la communication des résultats sera faite lors de la soirée de gala

en présence du parrain Anthony Torkington, managing director Relais & Châteaux. ●

PROSPECTIVE

La restauration vue par des étudiants

Imaginer le futur de la restauration pour répondre aux défis de l'avenir. Telle est la mission qu'a confiée le GHR au Food Design Lab de l'École de design Nantes Atlantique. En utilisant des outils du design prospectif, un groupe d'étudiants a créé des scénarios sur la transformation des métiers et de l'expérience client. Trois projets, sous forme de visuels, de maquettes et d'affiches, ont été présentés à Nantes lors des Rencontres du GHR et trouveront une résonance nationale lors d'EquipHotel. « Whispering Lights » (photo) est un concept d'ambiance lumineuse et poétique utilisant l'IA pour signaler subtilement aux serveurs les besoins des



© Alex Fleuchamp, Capucine Gayet, Delphine Monti

clients. « Herbe haute » est un label axé sur la transition végétale, proposant des temps de formation et de découverte gustative en dehors des moments de restauration, rendu possible grâce à des espaces modulables. Enfin, « Dans les coulisses » met en lumière l'histoire d'un plat ainsi que toute la chaîne d'acteurs qu'il implique, à travers un jeu de cartes d'information pour les clients. ●

EPMT

Un dîner pour promouvoir la mobilité des apprentis

Le 30 septembre, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a organisé un dîner d'exception en collaboration avec l'association Euro App Mobility. Cet événement a réuni des acteurs majeurs du monde entrepreneurial et de la formation professionnelle autour d'un objectif commun : promouvoir la mobilité longue des apprentis en Europe, un levier essentiel pour leur développement professionnel et personnel, mais aussi pour l'économie et les entreprises. À l'initiative de Jean

Arthuis, ancien ministre et eurodéputé, l'association Euro App Mobility milite pour la création d'un statut européen de l'apprenti, à l'image du programme Erasmus pour l'enseignement supérieur. Le but est d'inciter les entreprises à accueillir les jeunes apprentis pour des périodes d'immersion professionnelle prolongées. L'EPMT a ainsi récemment renforcé son engagement pour la mobilité internationale en créant un poste de référent Mobilité, et deux projets sont en cours de

développement pour soutenir cet objectif. D'une part, Étoiles et Continents, qui vise à encourager les mobilités longues au sein de l'Union européenne. D'autre part, Étoiles et Terroirs, qui se concentre sur la mobilité intranationale. Ce programme permettra aux apprentis de découvrir les richesses régionales françaises grâce à des échanges entre écoles partenaires tout en garantissant la continuité de leur formation, et en s'appuyant notamment sur le réseau des Maîtres Restaurateurs.

Ce dîner, orchestré par les étudiants de l'EPMT, a été l'occasion de mettre en avant les talents des apprenties et apprentis en cuisine et en salle. Les sections de mise à niveau BTS, brevet professionnel 1^{re} année et CS dessert pâtisserie boutique ont pris en charge la préparation du menu, tandis que les étudiants en sommellerie, ainsi que les classes de BTS 1^{re} et 2^e année, ont assuré le service en salle. ●



De g. à d. : Dominique-Ph Bénézet, président de l'EPMT, Florence Poivey, présidente de Worldskills France, Fabrice Le Saché, vice-président du Medef, Jean Arthuis, président d'Euro App Mobility, Carole Grandjean, DRH d'Etam, et Ismaël Menault, directeur général de l'EPMT.

BOULANGERIE

Franck Debieu lance deux nouvelles formations

Le dynamique patron de la boulangerie l'Étoile du Berger Franck Debieu (7 boutiques à Paris et banlieue sud) a inauguré en 2023 à Palaiseau (92) un CFA d'entreprise baptisé l'Étoile du Berger Formation. Après le CAP Boulanger, il lance cette année deux nouvelles sections : le BP boulanger et le BTS management commercial opérationnel option responsable des ventes en boulangerie-pâtisserie.



Vite



INAUGURATION

De nouveaux locaux pour Stelo Formation

Stelo Formation a inauguré le 8 octobre ses nouveaux locaux à Chanteloup-les-Vignes (78)*. L'objectif étant de renforcer les conditions d'apprentissage des stagiaires dans les métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme, et de favoriser l'insertion professionnelle.

Le centre Stelo Formation à Chanteloup-les-Vignes a ouvert ses portes le 27 novembre 2018. Dès le départ, il a proposé à des stagiaires des formations financées par Activit'Y (Agence d'insertion Hauts-de-Seine & Yvelines), axées sur des compétences linguistiques et techniques culinaires, destinées à des bénéficiaires du RSA. À la fin de leur parcours, ces stagiaires poursuivaient avec une préparation opérationnelle à l'emploi collectif (POEC) pour devenir agents de restauration. En 2024, le centre de formation compte une centaine d'appre-

nants dans les métiers de la cuisine, du service, ainsi que dans la production. Il dispose de nouvelles salles et plusieurs plateaux techniques : une chambre d'application, permettant aux apprenants de s'exercer dans des conditions proches de celles du milieu professionnel hôtelier ; deux cuisines professionnelles pour former les stagiaires et apprentis aux spécificités de la restauration collective et leur offrir un espace de repas ; un restaurant self-service.

Créée par des hôteliers restaurateurs en 1967, l'association Stelo Formation forme depuis 1971 les futurs collaborateurs des sociétés du secteur HCR en proposant de l'apprentissage, des formations courtes, de l'audit et du conseil, ainsi que de la VAE. De nombreux professionnels ont ainsi été formés grâce à des partenariats solides avec plus de 4500 entreprises. ●

*7, place des Arcades



L'inauguration en présence de Pierre Bédier, président du conseil départemental des Yvelines (4^e en partant de la g.), et de Catherine Arenou, maire de Chanteloup-les-Vignes (2^e).

EQUIPHOTEL

Ambassade Cabinet Conseil partenaire

Ambassade Cabinet Conseil, créé par Julien Deyrat, qui accompagne la profession depuis 2006, organise une série de conférences thématiques avec Néorestaurat lors du prochain salon EquipHotel. Au programme : L'avenir de l'emploi dans l'hôtellerie : défis et opportunités (4 novembre à 15 h) ; Stratégies de recrutement innovantes en hôtellerie-restauration (5 novembre à 15 h) ; Diversité et inclusion : enjeux majeurs

pour l'hôtellerie (7 novembre à 9 h 30). Ambassade Cabinet Conseil proposera également le programme Job Opportunity, un espace dédié à la mise en relation des talents avec les entreprises du secteur. Par ailleurs, les interviews exclusives Mon Métier a du Goût permettront de partager des histoires authentiques et inspirantes de professionnels des secteurs de l'hôtellerie de la restauration et des métiers de bouche. ●



NOUVEAUTÉ
CARA



pro.mundi

Découvrez Cara de Pro.mundi.

Avec ses courbes douces et arrondies, Cara offre une esthétique moderne et intemporelle à votre service. Résistants et faciles d'entretien, faites de chaque repas une expérience gustative raffinée dans des verres aussi beaux que fonctionnels.

Encore plus de produits à découvrir en magasin et sur ecotel.fr

Suivez-nous





1 David Sinapien



2 Hervé This



3 David Biraud



4 Manon Rizzo



5 Valérie Meynent

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS



6 Katy Murarotto



7 Benoît Castel



8 Antoine Robert



9 Patrice Landrein

- FRANCE
- EUROPE
- MONDE

LES GRANDES TABLES DU MONDE

L'association Les Grandes Tables du Monde, qui célèbre cette année ses 70 ans, a élu son nouveau conseil d'administration pour les cinq prochaines années. Douze membres ont été choisis par leurs pairs lors des élections tenues durant l'assemblée générale : **Marc Haerberlin** (Auberge de l'III, France); **Olivier Bellin** (Auberge des Glazicks, France), nouvel entrant; **Antonio Santini** (Dal Pescatore Santini, Italie); **Emmanuel Renaut** (Flocons de Sel, France) nouvel entrant; **Giovanni Alajmo** (Le Calandre, Quadri, Sesamo, Italie, Maroc) nouvel entrant; **Éléonore Guérard** (Les Prés d'Eugénie, France), nouvelle entrante; **Julien Royer** (Odette, Singapour); **David Sinapien** (Pic, Pic au Beau Rivage Palace, France, Suisse); **Bérangère Loiseau** (Relais Bernard Loiseau, France),

nouvelle entrante; **Nicolas Brosard** (Restaurant Christopher Coutanceau, France); **Sebastian Finkbeiner** (Restaurant Schwarzwaldstube, Allemagne), nouvel entrant; **Jean-Alain Baccon** (Le Sarkara, France), nouvel entrant. **1 David Sinapien** a été reconduit à la tête de l'association pour un troisième mandat.

PRIX SONNING

Le physico-chimiste **2 Hervé This**, co-inventeur de la gastronomie moléculaire, créateur de la « Cuisine note à note » est lauréat du prix Sonning 2025. Distinction internationale, le prix Sonning est le plus grand prix culturel du Danemark. Il est remis tous les deux ans à une personnalité ayant apporté une contribution significative à la culture européenne. La cérémonie de remise des prix aura lieu à l'université de Copenhague le 25 avril 2025.

KEDGE WINE SCHOOL

3 David Biraud a succédé le 16 septembre à Jérémy Cukierman, Master of Wine, comme directeur de la Kedge Wine School (Bordeaux, 33), école de référence pour apprendre les métiers du vin. MOF en sommellerie en 2004, deuxième du concours du Meilleur sommelier du monde en 2016, David Biraud présente un parcours de haut niveau dans de prestigieux établissements parisiens comme Les Ambassadeurs de l'Hôtel de Crillon pendant seize ans et depuis 2011 comme chef sommelier et manager du restaurant Sur Mesure ouvert par Thierry Marx, et du Camelia, au sein du Mandarin Oriental à Paris.

RESTAURANT L'OURSIN

4 Manon Rizzo s'est vu confier le poste de directrice de salle de L'Oursin, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Bleu (Carry-Le-Rouet, 13).

de l'Hôtel Bleu (Carry-Le-Rouet, 13).

GROUPE BEAUMIER

5 Valérie Meynent a rejoint le Groupe Beaumier en tant que directrice des ressources humaines et membre du comité exécutif.

FREIXENET GRATIEN

Freixenet Gratién, filiale française du groupe Henkell Freixenet, a nommé **6 Katy Murarotto** au poste de directrice générale, effective depuis le 1^{er} juillet. Elle succède à Olivier Dupré, qui a dirigé l'entreprise avec succès pendant près de 11 ans avant de prendre sa retraite. Avant de rejoindre Freixenet Gratién, Katy Murarotto était directrice générale d'Asahi en France.

GROUPE DELINEO

Le Groupe Delineo (marques La Croissanterie, Maison Pradier et

Roberta Caffè) a annoncé la nomination de l'artisan pâtissier-boulangier **7 Benoît Castel** en tant qu'administrateur indépendant.

DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE

8 Antoine Robert, 35 ans, succède à son père Alain Robert, fondateur de Distilleries et Domaines de Provence ainsi que du Pastis Henri Bardouin.

BEACHCOMBER RESORTS & HOTELS

9 Patrice Landrein a pris le 3 octobre ses fonctions de directeur général du Royal Palm Beachcomber Luxury, succédant à Isabelle Bouvier qui était à la tête de cette adresse iconique de l'hôtellerie mauricienne au cours de ces trois dernières années. Jusque récemment, il dirigeait le Pimalai Resort & Spa sur l'île de Koh Lanta (Thaïlande).

zePROS
MÉTIER
RESTO

8-10, rue des Blés - Bât. M/36 - 93210 La Plaine-Saint-Denis - Tél. : 01 49 98 58 45 - Fax : 01 49 98 58 47 - e-mail : contact-resto@zepros.fr - Internet : resto.zepros.fr • **Directeur de la publication** : Philippe Paulic - Tél. : 06 62 73 06 02 - p.paulic@zepros.fr
• **RÉDACTION** • **Directeur de la rédaction** : Jean-Charles Schamberger - Tél. : 06 66 22 16 16 - jc.schamberger@zepros.fr • **Rédactrices** : Chloé Labiche - c.labiche@zepros.fr, Claire Cosson - c.cosson@zepros.fr, Myriam Darmoni - m.darmoni@zepros.fr
• **Secrétaire de rédaction** : Anita Morin - a.morin@zepros.fr • **Chef de studio** : Marc Le Texier - maquette@zepros.fr • **Maquettistes** : Isabelle Cerf, Thierry Poullieute • **Ont participé à ce numéro** : Jean-Paul Burias (bars&bits-trots, équipements&services), Claire-Sophie Martin • **Correspondants régionaux** : Alsace Julia Vesque, Bretagne Marie-Anne Page et Guirec Gombert, Centre Ingrid Proust, Lorraine Emmanuel Varrier, Nord-Pas-de-Calais Laurence Marot, Nouvelle-Aquitaine Martine Crespin, Occitanie Clémentine Cabrol, Pays de la Loire Thierry Coussin • **Crédit photos et illustrations** : droits réservés sauf mention contraire - **Photo de couverture** : HRVProd - **Dessinatrice** : Betty
• **MARKETING-DIFFUSION** Mariama Diop - m.diop@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** • **Responsable** : Moufid Barkallah - compt@zepros.fr • **Comptable** : David Vallès - d.valles@zepros.fr • **IMPRESSION** L'imprimerie - 79, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2274-2360 • OJD : mise en distribution certifiée 2023 : 52 873 ex. ACPM/OJD de janv. 2023 à déc. 2023 • ZEPROS est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, S.A. au capital de 108 000 € • RCS Bobigny B483806717

ZEPROS S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE !



Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

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.



"Avec les huiles Amphora, je réponds aux nouvelles attentes de nos clients !"



Franck Putelat

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



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •



@AmphoraRestauration



Découvrez toutes nos recettes sur www.amphora-restauration.fr



FoodService

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU PAIN HAMBURGER DORÉ ET GOURMAND !




Fabriqué
en FRANCE


BLÉ
FRANÇAIS


SANS
HUILE DE
PALME

- Un moelleux inimitable
- Blé 100% français
- Sans huile de palme

NOUVEAUTÉ 2024



PAIN POUR
HAMBURGER
BRILLANT - 77 G

Retrouvez plus d'informations sur foodservice.harrys.fr