

zepros

MÉTIERS
RESTO

resto.zepros.fr

Président de l'AFMR ainsi que de l'Association des bistrots et cafés en France, Alain Fontaine nous a reçus dans son établissement parisien Le Mesturet pour commenter une actualité très riche.



P.6

L'INVITÉ

Alain Fontaine : « À nous, bistrots et cafés, de nous rénover, car nous sommes l'avenir ! »

BRASSERIE

La Nouvelle Garde en pleine conquête

Pour Charles Perez et Victor Dubillot, cofondateurs de La Nouvelle Garde, le terroir français offre « un terrain de jeu très large ». Le groupe démontre l'efficacité de son modèle sur le territoire. **P.28**

© Joann Pai



OUVERTURE

La Jamaïque, c'est chic !

La tendance souffle fort sur la restauration afro-caribéenne. C'est au tour de la Jamaïque de trouver son équipe avec Kelly Schaal et Vincent Durupt qui ont ouvert Jamrock à Paris. **P.30**

© Harry Beeki



PROVENCE

Les astuces des Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

Le producteur fournit aux restaurateurs un kit Wine Bag avec sacs en papier recyclé, chevalet de comptoir et chevalets de tables. **P.34**

SAM VEILLE SUR SON ÉQUIPE



**AVEC LES SOLUTIONS SANTÉ-PRÉVOYANCE
SPÉCIFIQUES AU SECTEUR HCR, IL PROTÈGE
MIEUX SES SALARIÉS, AU JUSTE PRIX.**

- › Maîtrise du budget avec des tarifs adaptés à son entreprise.
- › Un espace client intuitif pour gérer ses contrats et gagner du temps.

Retrouvez toutes nos solutions en agence ou sur harmonie-mutuelle.fr



Harmonie Mutuelle, mutuelle soumise aux dispositions du livre II du Code de la mutualité, immatriculée au répertoire Sirene sous le numéro Siren 538 518 473. Numéro LEI 969500JLU5ZH89G4TD57. Siège social : 143, rue Blomet - 75015 Paris. Crédit photo : Getty Images - BABEL



**Harmonie
mutuelle**

GRUPE **vyv**

AVANÇONS collectif



Précieuses datas

Savez-vous qu'il existe une Journée européenne de la protection des données informatiques ? Destinée à souligner l'importance de sauvegarder ses données personnelles et professionnelles, elle a lieu le 28 janvier. Une journée, c'est bien, mais ce n'est pas une raison pour ne pas y penser le reste de l'année ! Laurent Verdier, directeur sensibilisation et pédagogie chez Cybermalveillance.gouv.fr, est formel : le meilleur moyen de répondre à une cyberattaque, c'est de s'y préparer. D'où la nécessité de s'informer, d'anticiper, de s'intéresser à ce qu'est un plan de conti-

nuité d'activité, une gestion et un pilotage de crise, un plan de reprise d'activité, une sortie de crise... Car les vulnérabilités sont de trois ordres : technique (tous les logiciels sont-ils à jour ? disposent-ils de correctifs de sécurité ?), organisationnel (qui fait quoi en cas de gestion de crise ?), et humain (99 % des attaques ciblent l'humain). Tels sont certains enseignements que l'on peut retenir du premier opus du cycle de conférences consacré à l'IA dans l'hôtellerie-restauration que vient de lancer le GHR Paris IDF. La restauration est un secteur où les datas sont nombreuses et précieuses. De quoi

susciter des convoitises de plus en plus fréquentes. Or, les cyberattaques n'arrivent pas qu'aux autres et peuvent coûter très cher. Heureusement, beaucoup d'outils existent : le site cybermalveillance.gouv.fr fournit énormément de ressources pour piloter sa cybersécurité. Et plusieurs autres ouvrages viennent d'être publiés sur le sujet (guides *Management des risques* et *Les Fondamentaux de la cybersécurité*). Autant de données indispensables pour développer des réflexes de protection.

par Jean-Charles Schamberger,
directeur de la rédaction
jc.schamberger@zepros.fr

ACTUALITÉS

L'invité
Monde
France
Régions

FOCUS

L'IA DANS LA RESTAURATION
La révolution est en marche !

MÉTIER & MARCHÉS

Snack & Fast
Bars & Bistrots
Chaînes & Groupes
Indépendants

LA FRANCE DES CHEFS

FOURNISSEURS-DISTRIBUTEURS

NOUVEAUTÉS

EMPLOI-FORMATION

RECETTES

PEOPLE

P.4
P.6
P.8
P.12



P.8

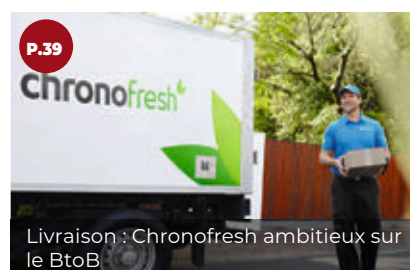
Leaders Club France : Atica
décroche la Palme d'Or 2025



P.36

Pâtisserie : St Michel élargit son
savoir-faire avec American Desserts

P.22



P.39

Livraison : Chronofresh ambitieux sur
le BtoB



P.48

Recrutement : Relais & Châteaux
lance son site carrière

P.24
P.26
P.28
P.30

P.32

P.34

P.42

P.48

P.49

P.50



© Betty

La phrase du mois

Objectivement, il y a assez peu de personnes qui peuvent connaître les tenants et les aboutissants de cette technologie et qui ont une vision claire des applications qui vont arriver...

François Ruchon, CEO d'Adoria, à propos
de l'IA en restauration lors de Food Hotel Tech

8-10 rue des Blés, Bât. M/36, 93210 La Plaine Saint-Denis - 01 49 98 58 45 - contact-resto@zepros.fr - resto.zepros.fr • **DIRECTEUR DE LA PUBLICATION** : Philippe Paulic, 06 62 73 06 02, p.paulic@zepros.fr • **DIRECTEUR DE LA RÉDACTION** : Jean-Charles Schamberger, 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 Cerfet Thierry Pouillieute • **ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO** : Jean-Paul Burias, Claire-Sophie Martin, Julia Vesque, Marie-Anne Page, Ingrid Proust, Emmanuel Varrier, Laurence Marot, Martine Crespin, Clémentine Cabrol, Thierry Goussin • **CRÉDITS PHOTOS ET ILLUSTRATIONS** : Droits réservés sauf mention contraire - Photo de couverture : Jean-Charles Schamberger • **DESSINATRICE** : Betty • **MARKETING-DIFFUSION** : Mariama Diop, m.diop@zepros.fr • **DIRECTRICE COMMERCIALE** : Nathalie Richard-Mathieu, 06 69 65 93 83, n.richard-mathieu@zepros.fr • **DIRECTRICE DE PUBLICITÉ** : Anne Morel-Fèvre, 06 66 76 96 27, a.fevre@zepros.fr • **CHEF DE PUBLICITÉ** : Chloé Marguerat, 06 60 76 57 84, c.marguerat@zepros.fr • **RESPONSABLE ADMINISTRATIF** : Moufid Barkallah, m.barkallah@zepros.fr • **COMPTABLE** : David Vallès, d.valles@zepros.fr • **IMPRESSION** : L'imprimerie, 79, route de Roissy, 93290 Tremblay-en-France • **DISTRIBUTION** : OJD : Mise en distribution certifiée 2024 : 53 280 ex. OJD/ACPM janv. 2024 à déc. 2024 • **Mentions légales** : Dépôt légal à parution, ISSN 2774-2360 - ZEPROS est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, S.A. au capital de 108 000 € • RCS Bobigny B 483 806 717.

INTERVIEW • ALAIN FONTAINE, PRÉSIDENT DE L'AFMR

« À nous bistrots et cafés de nous rénover, car nous sommes l'avenir ! »

© Jean-Charles Schamberger



Président de l'AFMR ainsi que de l'Association des bistrots et cafés en France, Alain Fontaine est un ardent défenseur du vivre-ensemble dans ces lieux. Il nous a reçus dans son établissement parisien Le Mesturet pour commenter une actualité très riche.

► Que faut-il retenir de l'AG de l'Association française des maîtres restaurateurs, AFMR, qui s'est tenue début mars à Nancy ?

Cela s'est déroulé durant trois jours, les 2, 3 et 4 mars, car il y a eu aussi la rencontre World's French Restaurant. L'assemblée générale de l'AFMR nous a permis d'installer nos délégations régionales. Nous en sommes à 7 aujourd'hui et, à terme, il y en aura dans toutes les régions. C'est Xavier Castellan, élu de l'AFMR en Isère, qui s'occupe des délégations. Rappelons que 80 % de nos adhérents sont en régions et que nous avons donc besoin de relais. Ensuite, nous avons évoqué notre concours transgénérationnel Hésiode, du nom de notre fonds de dotation. Les CFA vont se porter candidats pour ce concours. Ils devront contacter l'Ehpad le plus proche de chez eux afin d'organiser, avec les équipes de l'Ehpad, une journée de fêtes fin 2025, vraisemblablement entre le 15 et le 24 décembre, et réaliser un repas de fêtes pour les résidents. Celui-ci sera très proche de la composition du repas gastronomique des Français classé

comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité, avec quelques adaptations, bien sûr. Parmi les critères, il y aura le menu, avec le respect des régimes, l'animation, et évidemment le recours exclusif aux produits frais et locaux. Pour juger la prestation, il y aura le rendu de la direction de l'école, de la direction de l'Ehpad, ainsi que des résidents pour ceux qui peuvent. Nous pensons avoir 20 CFA candidats.

Le 3^e sujet abordé est celui de la réforme du décret portant le titre maître restaurateur. J'ai bon espoir que cela débouche au 2^d semestre 2025. Cette refonte concerne une accessibilité administrative plus rapide à travers la digitalisation, mais toujours avec la même rigueur en termes de produits et de contrôles. S'y trouve également exprimée l'obligation pour les maîtres restaurateurs de passer chaque année une journée dans les écoles, les collèges et les lycées.

► Qu'en est-il de World's French Restaurant (WFR) ?

World's French Restaurant réunit des chefs francophones ou francophiles qui mettent en avant la gastronomie française. C'est une rencontre que j'ai lancée en 2016 et qui a vu le jour en 2021... à Nancy ! Aujourd'hui, nous sommes présents sur pratiquement tous les continents. Il s'agit d'une gastronomie décomplexée. Ce titre World's French Restaurant, valable pour quatre ans, signifie que la cuisine française recouvre beaucoup de choses, qu'elle s'adresse à tout le monde... et qu'elle ne farcit pas les cuisses de mouches ! La certification repose sur le produit, l'accueil, la propreté et la qualification. À cette heure, Carol Bussy, vice-présidente de l'AFMR, en charge de WFR, et Jérôme Caillé, directeur de l'AFMR, sont à Washington pour assister à une très grande réunion de chefs de l'Association nationale de cuisine, afin de recruter ! World's French Restaurant, c'est notre antenne internationale.

► Quels ont été les autres dossiers abordés ?

Nous avons évoqué l'engagement des Maîtres restaurateurs. Beaucoup de jeunes restaurateurs de 23 à 30 ans nous rejoignent, car il est important pour eux de dire à leurs clients qu'ils se sont engagés dans une restauration durable et raisonnable. C'est très rafraîchissant à

un moment où il faut renouveler les adhérents : le titre aura vingt ans en 2027 ! Nous avons également évoqué nos autres concours. D'une part, Cap' Handicook. Celui-ci compte 5 demi-finales en France et repose sur un Esat restauration en équipe avec un maître restaurateur. C'est Nicolas Cadet, ancien maître restaurateur, qui est notre ambassadeur pour Cap' Handicook. D'autre part, notre concours Flexitarien, que nous organisons tous les deux ans avec l'École de la boucherie et Interbev. Ici aussi les équipes concourent en duo : un boucher avec son apprenti, et un maître restaurateur.

► Vous êtes également président de l'Association des bistrots et cafés en France. Où en êtes-vous dans votre démarche d'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco ?

Nous sommes effectivement en route pour la reconnaissance mondiale, après le classement au patrimoine culturel immatériel français. Mais cela n'est pas une fin en soi. Nous œuvrons à 4 mesures de sauvegarde. La première est de créer une Fête nationale des bistrots, cafés et terrasses, dont la première édition aura lieu le 5 juin, en partenariat avec France Boissons. Si le test fonctionne bien, cela deviendra une Journée nationale. La 2^e consiste en la création, dans les CFA, d'une mention complémentaire Bistrots et Cafés. Ceci afin de susciter des vocations et savoir comment gérer un bistrot et un café, car cela représente bien plus qu'un restaurant. Nous avons bon espoir que cela aboutisse en septembre 2026. La 3^e porte sur la création d'une loi obligeant les municipalités à préempter le dernier commerce du village. Car le café de demain sera un lieu multiservice : PMU, FDJ, et buraliste bien sûr, mais aussi dépôt de pain, maraîchage avec les fournisseurs locaux, La Poste, distributeur d'argent et de produits de première nécessité. Nous voudrions que cette loi passe rapidement, l'année prochaine, car il est important que les municipalités ne lâchent pas leurs commerces.

C'est pour tout cet art de vivre, ce vivre-ensemble, ce catalyseur de sociabilité et ce lieu de partage que représentent les bistrots et cafés que nous devons résister en nous rénovant, et que nous voulons aller plus loin ! ●

Entretien réalisé le 13 mars – Version intégrale sur resto.zepros.fr

FRENZY FRIES

Une saveur authentique
dans une forme triangulaire originale !

Forme triangulaire
unique

Parfaitement
imparfaites

Texture
jamais vue



Lamb Weston

Lamb Weston 



© Air Canada - Jenna Hum

Les créations exclusives de Masaki Hashimoto sont offertes en classe Signature Air Canada depuis le 1^{er} mars à bord de tous les vols reliant le Canada et le Japon.

1 CANADA

Masaki Hashimoto régale Air Canada

La compagnie Air Canada vient d'accueillir le chef Masaki Hashimoto, étoilé au guide Michelin, au sein de son groupe d'experts culinaires. Établi à Toronto, Hashimoto est le propriétaire du Kaiseki Yu-zen Hashimoto, l'un des rares restaurants du Canada à faire découvrir l'art traditionnel de la cuisine kaiseki. Le chef apporte désormais son art culinaire à la classe Signature Air Canada sur toutes les liaisons avec le Japon.



Un déploiement international de ce restaurant immersif exceptionnel alliant haute cuisine et expériences visuelles, acoustiques et haptiques est en cours.

2 ALLEMAGNE • RUST

Alexander Mayer entend « époustoufler encore et encore »

Le restaurant gastronomique futuriste Eatrenalin d'Europa Park a dévoilé son menu le 21 mars, sous la nouvelle direction du chef allemand Alexander Mayer, formé par le chef français Jean-Claude Bourgueil du restaurant étoilé Im Schiffchen à Düsseldorf. « Notre objectif est de dépasser les attentes de nos hôtes et de les époustoufler encore et encore », explique le chef Alexander Mayer.



3 ÉTATS-UNIS

Joris Garcia sacré Meilleur Sommelier des Amériques 2025

Joris Garcia, titulaire du Diplôme d'Or de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI), et sommelier au Club Chasse et Pêche de Montréal, a été nommé Meilleur Sommelier des Amériques 2025 par l'ASI à la suite de sa victoire au prestigieux concours continental qui s'est tenu à Sonoma, en Californie. Le concours a réuni les meilleurs sommeliers d'Amérique du Nord et du Sud.



De g. à d. : Olivier Poussier (ASI), Mark Guillaudeu (États-Unis), Joris Gutierrez Garcia (Canada), Nicolas Reines (Colombie), Shinya Tasaki (ASI), et William Wouters (président de l'ASI).



5 MAROC • MARRAKECH

Un pop-up Raphael Rego au Royal Mansour Marrakech

Avant d'autres projets qui « prendront forme en France et ailleurs », le chef Raphael Rego proposera un pop-up exclusif au Royal Mansour Marrakech du 10 avril au 11 mai. Pour la première fois, son Brésil natal s'invite dans l'un des plus prestigieux hôtels du Maroc. Pendant un mois, le Jardin du Royal Mansour vibrera au son de la samba et de la bossa-nova, accompagnant une cuisine dont la flamme sera la pièce maîtresse.



Aux côtés du chef Jérôme Videau et de ses équipes, Raphael Rego élaborera une carte exclusive, signée de son nom.

6 CANADA • MONTEBELLO

Robin Courtiade distingué pour son service

Robin Courtiade, troisième génération de maître d'hôtel (et fils de Denis Courtiade, directeur du restaurant Jean Imbert au Plaza Athénée) vient de remporter un prix du Service sur le continent nord-américain. Responsable de salle du restaurant OmegaBon du parc Oméga à Montebello (Québec), il est à la tête d'une équipe de 5 serveurs et a su notamment développer une clientèle locale fidèle et régulière grâce à un service hors pair et à un accueil chaleureux.



Responsable de salle du restaurant OmegaBon à Montebello (Québec), Robin Courtiade a remporté un prix du Service sur le continent nord-américain.

© Jacob Elwood



Ultima Collection est une sélection de villas et chalets privés ultraluxueux, de résidences et de boutiques hôtels 5 étoiles répartis dans les plus belles destinations d'Europe.

4 SUISSE • GSTAAD

Expériences culinaires exclusives chez Ultima Collection

Situé le long de la célèbre Promenade de Gstaad, Ultima Promenade Gstaad ouvrira ses portes cet été. Ce chalet historique, construit à l'origine par le prince Karim Aga Khan IV, abrite une collection de huit suites. Le service de très haut niveau est assuré par une équipe sur place, disponible à tout moment pour orchestrer un séjour personnalisé. Il est notamment proposé des expériences culinaires exclusives imaginées par un chef privé.

LEADERS CLUB FRANCE

Atica décroche la Palme d'Or 2025

Atica représentera la France aux prochaines Palmes internationales.



La 26^e édition des Palmes de la Restauration, organisée par le Leaders Club France, a révélé ses prix le 10 mars au musée des Arts forains (Paris 12^e). Plus de 300 invités et partenaires, dont de nombreuses personnalités de l'écosystème de la restauration, étaient présents et ont voté pour ce palmarès qui a décerné plusieurs prix. Atica, lauréat de la Black Palme dans la catégorie Fine Dining, a remporté la Palme d'Or 2025, et, à ce titre, défendra les couleurs de la France

lors des prochaines Palmes internationales.

Bao Family a décroché la Black Palme dans la catégorie Casual Dining, tandis que Bomaye obtenait la Black Palme dans la catégorie Quick Service. En marge de la compétition, d'autres distinctions ont été attribuées : Nouvelle Garde a ainsi obtenu la Palme spéciale Coup de cœur, Grégory Cohen (OnePlace) reçoit la Palme spéciale Entrepreneur de l'année, et Victor Lugger (Sunday) se voit attribuer la

Palme spéciale Révolution tech de la restauration.

Lors de la soirée, animée par Jonathan Jablonski, président, et le bureau du Leaders Club France, un hommage a été rendu à Alain Cojean (créateur de Cojean, il y a près de vingt-cinq ans et aujourd'hui de Donnant) par le Conseil des sages du Leaders Club. Enfin, l'association a annoncé la création prochaine d'un Leaders Club États-Unis. Celui-ci sera situé à Tempa (Floride). ●

FROMAGES ET VINS

En 2025, la Cheese and Wine Week voit grand

Année après année, le programme s'affine et se bonifie. La 8^e édition de la Cheese and Wine Week se déroulera dans la France entière du 3 au 23 novembre. Un format élargi (trois semaines au lieu de deux en 2024) pour encore plus d'animations gastronomiques. Parmi les partenaires vins, figurent, à nouveau, l'interprofession des vins de Savoie, et, pour la première fois, les vignobles Edonis (Groupe Alliance Loire). Le rendez-vous 2025 compte aussi quatre prestigieux parrains : Paz Levinson, cheffe sommelière exécutive du Groupe Pic (qui a notamment été meilleure sommelière des Amériques, deux fois meilleure sommelière d'Argentine

et quatrième au concours du Meilleur sommelier du monde 2016), le chef Juan Arbelaez (à la tête de 11 restaurants), l'acteur et producteur de rosé du Gard José Garcia, et Virginie Dhorne, MOF Meilleure fromagère du monde 2021. L'Association française des maîtres restaurateurs (AFMR) et la communauté d'hôteliers et restaurateurs indépendants Teritoria sont également partenaires de l'événement.

« À la fin de la Cheese and Wine Week, il y aura en France trois Cheese and Wine Nights qui se dérouleront les 26 novembre à Paris, 27 novembre à Annecy et 28 novembre à Saumur », ajoute Jean-François Hesse, fondateur de l'agence



Zepros Resto est partenaire presse pro de la Cheese and Wine Week pour la 2^e année consécutive.

Essentiel Pr et créateur de la Cheese and Wine Week. Enfin, l'international n'est pas oublié cette année. La Cheese and Wine Week 2025 se déploiera simultanément à New York, Bruxelles et dans plusieurs villes italiennes... ●

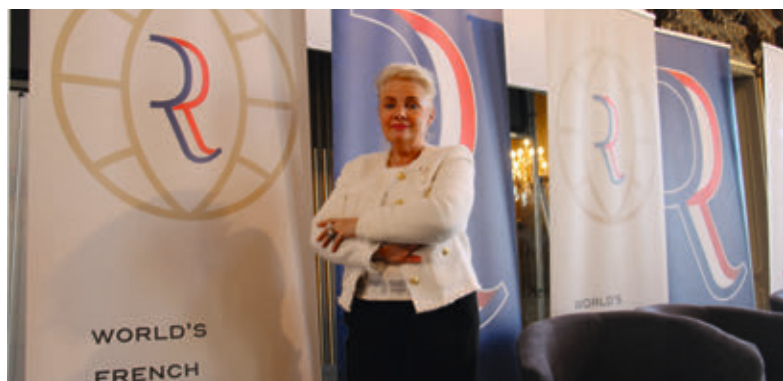
ASSOCIATION

Les maîtres restaurateurs vont booster l'international

Faire rayonner le modèle de la restauration française à l'international ! Réunie à Nancy (54), début mars, l'Association française des maîtres restaurateurs (AFMR) assure vouloir booster le développement de son titre World's French Restaurant lancé en 2021. *« Nous sommes le seul titre d'État à avoir une vitrine à l'international. Ce label possède le même cahier des charges que le titre de maître restaurateur. Il a été créé pour permettre à des chefs français installés à l'étranger de faire valoir leur savoir-faire et également pour faire face à la concurrence internationale d'autres pays en matière de restauration »*, assure Carol Bussy, dirigeante du restaurant nancéen l'Impromptu du marché

central et vice-présidente de l'AFMR en charge de ce label. *« Il est plus que nécessaire de continuer à faire valoir notre modèle dans l'Hexagone et dans les autres pays. »*

Elle s'est d'ailleurs rendue juste après l'événement nancéen aux États-Unis pour le présenter à l'ambassade de France devant quelque deux cents chefs français installés outre-Atlantique. Le label World's French Restaurant touche désormais l'Europe, l'Afrique, l'Asie et les Amériques. Au niveau national, le titre de maître restaurateur regroupe près de 4000 professionnels dont deux petits nouveaux Nancéiens : David Pierobon de la brasserie Le Charles-Trois et Jean-Baptiste Fau du Grand Café Foy. ●



« Nous sommes le seul titre d'État à avoir une vitrine internationale », assure Carol Bussy, vice-présidente de l'AFMR en charge du label World's French Restaurant.

En Bref

Le Sett change de nom

S'il conserve son acronyme historique, Sett, il adopte en revanche une nouvelle identité. Hier Salon des équipements et techniques du tourisme, ce grand rendez-vous des professionnels du tourisme devient le Salon européen des tendances touristiques pour sa prochaine édition prévue du 4 au 6 novembre. Chaque année, le Sett met en valeur plus de 300 innovations. resto.zepros.fr

Les restaurants italiens de Paris à l'honneur

Lors de Wine Paris 2025, le guide *Gambero Rosso* a remis ses prix Top Italian Restaurants 2024 à plusieurs établissements parisiens. Ont ainsi été distingués : les pizzerias Baldoria, Lovine's, La Manifattura Pizza, La Brasserie Italienne ; les restaurants gastronomiques Il Vicolo, Niko Romito Passerini, Dilia, Il Carpaccio, Tempilenti, Langosteria, Caffè Stern, Mori Venice Bar, Come a Casa ; ainsi que les bars Anna et Oenosteria.

LUSINI

Tout pour une saison estivale réussie.

Avec LUSINI, votre espace extérieur aura du succès – des équipements et des conseils personnalisés pour faire toute la différence.

lusini.com

CONSOMMATION

Le sans-alcool a un avenir

© CSM



La table ronde autour du sujet sur l'avenir du sans-alcool au restaurant s'est tenue sur le Salon Wine Paris à la Porte de Versailles le 10 février.

À l'occasion du Salon Wine Paris, qui s'est tenu du 10 au 12 février dernier, Antoine Besse, journaliste et auteur, et Benoît D'Onofrio, sobriériste, ont animé une conférence sur le thème des boissons sans alcool et de leur avenir en restauration. Pour ce dernier, le constat est sans appel. Les boissons sans alcool ont toute leur place en restauration. Pourquoi ? Tout d'abord pour répondre aux attentes des consommateurs français qui seraient plus de 20 % à ne pas consommer d'alcool. Certaines ont particulièrement le vent en poupe : aime à rappeler Benoît D'Onofrio, étant à la tête d'une boutique où 50 % de l'offre est sans alcool. L'expert préconise des boissons alternatives peu sucrées

qu'il nomme « sobreuvages » qui peuvent être fabriquées par le restaurateur sur place à partir de fermentations. « Avec l'aide de son sommelier, le restaurateur peut ainsi valoriser les déchets comme les écorces, les plantes, les bourgeons, les bulbes, les pépins pour créer des boissons et valoriser les meilleurs accords avec ses plats », explique ce dernier avant de poursuivre : « Le sommelier mettra ainsi au service du client la compréhension de son métier et de ses produits. »

Une façon d'élargir son offre sur la carte des boissons et de sortir des traditionnels sodas. « Le sans-alcool participe de la construction des nouvelles voies à explorer au restaurant », conclut le professionnel. ●

En Bref

Palmarès des Trophées Valo Resto Pro



Dans le cadre du salon Sirha Lyon, Syntetam et Ecologic ont récompensé les lauréats de la 5^e édition des Trophées Valo Resto Pro. Le Trophée de la meilleure initiative environnementale est décerné à Ridel Energy. Le Trophée spécial Process industriel revient à la société Adiamas. Enfin, Louis Tellier s'est vu décerner un Trophée spécial Démarche de progrès RSE.

Hélène Mao championne sur glace

Hélène Mao, chef de partie pâtisserie à l'hôtel The Westin Paris, a remporté la 4^e édition des Trophées de la glace, concours sur la glace artisanale organisé par la Compagnie des Desserts. Le jury présidé par Philippe Urraca l'a récompensée pour sa Réinterprétation du vacherin et sa boule surprise Evasion fraîcheur lactée.



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		
D'Avignon à Ampuis	du 31 mars au 3 avril	13 ^e édition de Découvertes en Vallée du Rhône
75 Paris	du 1 ^{er} au 3 avril	SITL
35 Rennes	2 avril	Probio Ouest
75 Paris	2 et 3 avril	Snack Show
75 Paris	2 et 3 avril	Coupe de France du Burger/Pro/Étudiants et Masters
39 Dole	du 2 au 4 avril	39 ^e Forum Agores
75 Paris	du 4 au 6 avril	Salon Saveurs des plaisirs gourmands
84 Châteauneuf-du-P.	du 4 au 6 avril	Salon des vins « Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape »
75 Paris	du 4 au 6 avril	Barbecue Expo
69 Lyon	7 avril	On a soif, premier salon de la boisson éthique pour les professionnels
86 Poitiers	7 et 8 avril	1 ^{re} édition de Vienneprho
75 Paris	10 avril	Finale du Faisselle Challenge
75 Paris	du 12 au 14 avril	Paris Café Festival
75 Paris	du 12 au 14 avril	Rhum Fest
66 Perpignan	23 et 24 avril	Medfel
83 Saint-Tropez	du 3 au 5 mai	Les chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs
75 Paris	du 8 au 11 mai	Taste of Paris
63 Thiers	17 et 18 mai	Coutellia
75 Paris	26 et 27 mai	Reuse Economy Expo
75 Paris	du 3 au 5 juin	Autonomic Paris
Ensemble du territoire	du 6 au 9 juin	Journées nationales de l'agriculture
75 Paris	du 7 au 15 juin	Festival Que Gusto
75 Paris	11 juin	Salon Restau'Co
75 Paris	du 10 au 12 juin	Préventica Paris
75 Paris	11 et 12 juin	Salon international des espaces commerciaux (Siec)
Vignoble beaujolais	du 13 au 15 juin	6 ^e édition de Bienvenue en beaujonomie
75 Paris	14 et 15 juin	Salon du livre ancien et moderne de cuisine
75 Paris	23 juin	Ze Awards du Snacking
75 Paris	du 25 au 27 juin	Vending Show
69 Lyon	du 25 au 29 juin	Lyon Street Food Festival
75 Paris	du 4 au 8 septembre	Maison & Objet
75 Paris	15 septembre	Ze Awards de la Restauration

Vos salons et événements internationaux

NL Amsterdam	du 3 au 5 avril	Amsterdam Coffee Festival
ES Madrid	du 7 au 10 avril	Salón Gourmets
IT Milan	du 5 au 8 mai	Tutto Food Milano
RU Londres	du 15 au 18 mai	The London Coffee Festival
SG Singapour	du 27 au 29 mai	Vinexpo Asia



SAUCIER DEPUIS 1984

100%
FABRICATION
FRANÇAISE



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



Découvrez notre nouvelle saveur, la **sauce Umami**, une sauce qui a tout d'une mayonnaise avec une touche de soja en plus !

Une sauce **sans colorant** avec des **œufs de plein air** et toujours **100% made in France**.

Testez-la sans plus attendre !

contact@idhea.fr ou 03 88 91 77 91



IDÉES D'ASSOCIATION :



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



► **En accompagnement** : pour y tremper vos finger food, vos frites ou vos tenders...

SAVEURSETSAUCES.COM



Parlez-nous de vous !

Votre entreprise innove, déménage, propose un nouveau service ?

CONTACT-RESTO@ZEPROS.FR



59 | MARQUETTE-LEZ-LILLE

Version XXL pour La Luck

Après quatre ans de négociations et de travaux, La Big Luck, restaurant et bar à jeux, ouvre enfin ses portes au cœur des Grands Moulins de Paris, une ancienne usine emblématique du Nord, sur 600 m². Ce projet ambitieux de 3 M€ vient compléter La Luck, déjà implantée à Lille depuis 2016 et à Bruxelles depuis 2019, avec un concept inspiré des bars à jeux de Montréal. « Nous voulions nous développer à l'international avec un axe plus fort sur la restauration. La Brasserie du Goulot, alors installée à Roubaix et désormais basée à Wimereux, souhaitait investir ce lieu historique. La taille de l'espace les a poussés à nous proposer une

association en 2021 », explique Laurentin Dathis, cofondateur. Avec l'architecte Thomas Csano, les associés ont métamorphosé ce décor industriel et ses anciens silos à farine en une grandiose et conviviale brasserie, dans le respect des exigences des Architectes des Bâtiments de France.

La Big Luck conserve son ADN de bar à jeux avec ses sommeliers du jeu et se dote d'une microbrasserie pour produire ses propres bières. En cuisine, l'espace ouvert est dirigé par le chef Antoine Montardier, passé par plusieurs tables gastronomiques avant de rejoindre La Luck pour deux ans, développant une



Une restauration traditionnelle avec la Big Luck installée dans les Grands Moulins de Paris.

cuisine de street-food raffinée. Après quelques semaines de rodage, l'équipe propose désormais une carte étoffée avec des classiques de la brasserie française et quelques plats aux accents nordistes. ●

56 | PLOUAY

La Laiterie de Kerguillet en événementiel

© Laiterie de Kerguillet



Le noir, base de la charte graphique de la laiterie.

Tout commence par le logo : un carré (ou rond) noir où s'inscrivent des lettres blanches. Une élégance devenue le grand marqueur de la Laiterie de Kerguillet, PME familiale bretonne de produits laitiers en collecte et transformation consacrée au

bio (elle a été précurseur), aussi propriétaire de quatre boutiques de vente au public. « Le noir fait ressortir les crèmes et les fromages », explique Pauline Tessier, qui a pris les rênes de l'entreprise familiale en 2017 avec son compagnon Julien Guillevic.

Ancienne de la Maison Chanel, elle a apporté avec elle le goût du (très) beau et son exigence. En 2020, la proposition de plateaux de fromages se lance, évolue sur des mixtes avec de la charcuterie, puis vers des buffets cocktail. « L'idée vient d'un client avec des plateaux mixtes pour ses portes ouvertes. On s'est dit qu'il y avait un créneau à prendre sur cette prestation, en frais uniquement », se souvient Pauline Tessier. L'équipe arrive une heure avant les invités pour installer et, sauf demande, ne reste pas. Le modèle et le format plaisent ! En projet, avoir une personne entièrement consacrée à l'événementiel. « Accompagner le client, lui créer un univers, une mise en scène florale, louer du matériel... Mais nous restons à notre place, dans ce que l'on sait. Le chaud, la cuisson... d'autres le font très bien », souligne Pauline Tessier. ●



ePackPro

La solution HACCP digitalisée n°1

Simplifiez vos démarches
HACCP et concentrez-vous
sur votre passion !



Flashez le QR Code
pour demander votre
démonstration gratuite
epackpro.com



HACCP | Traçabilité | Etiquetage | Conformité | Pilotage intelligent de la cuisine

59 | LILLE

Le premier bar sans alcool

Après La Rochelle et Bordeaux, le groupe Central Hostel a ouvert sa troisième adresse à Lille dans les murs de l'ancien consulat de Belgique. Sa spécificité : le lieu offre un bar sans alcool avec une première carte de cocktails créés par un établissement parisien reconnu pour son savoir-faire et inspirés par la culture du Nord et de la Belgique.

44 | NANTES

Manger au Marché des Arts

Le promoteur Jean-Marie Nex a reconverti en marché traditionnel et artistique un ancien garage automobile de l'île de Nantes. Le lieu offre une centaine de places assises pour se restaurer et boire un verre. Trois traiteurs (réunionnais, italien, méditerranéen) et une crêperie font partie de la quinzaine de commerçants installés.

44 | NANTES

Noémie Guého se lance

Directrice de l'Atlantide 1874, le restaurant étoilé de son père Jean-Yves, Noémie Guého crée sa première affaire à deux pas, avec son conjoint. Situé sur la Butte Sainte-Anne, proche du site touristique du Jardin extraordinaire, le bistrot-café Les Lapins de la Butte met les produits du terroir et la convivialité à l'honneur.

49 | ANGERS

Médina, bar à couscous

Traiteurs, Edwige Besnier et Amine Ait Qaddour ont ouvert fin 2024 leur restaurant près de la cathédrale d'Angers. Médina propose aux clients sur le service du midi de composer eux-mêmes leur couscous, en choisissant les ingrédients dans un meuble conçu en Turquie. Les prix varient de 12,90 à 22,90 € entre le végétarien et le quatre-viandes.

11 | CARCASSONNE

Un nouveau PlanetScore pour Comatec !

L'entreprise Comatec, fondée en 1994 à Carcassonne, s'est imposée comme un acteur incontournable de l'emballage haut de gamme et durable pour la restauration, en se démarquant par la haute qualité de ses produits et son engagement en faveur du développement durable. Inscrite dans une démarche responsable et forte de ses trente années d'expertise, Comatec s'engage à concevoir des emballages plus vertueux pour les professionnels de la restauration. En début d'année, elle a renforcé et approfondi la méthodologie de son PlanetScore, label créé en 2020 permettant d'analyser les impacts environnementaux et socié-



Comatec s'engage à construire des emballages plus vertueux pour les professionnels de la restauration.

taux des produits. Premier référentiel dans l'univers du packaging, le PlanetScore se base sur 4 critères (fabrication, transport, engagement

RSE-qualité et fin de vie du produit), visant ainsi à offrir aux professionnels une transparence accrue sur les matières utilisées. Pionnier de l'emballage durable, Comatec propose une gamme complète de 1 500 références, dont 25 nouveautés supplémentaires dans le catalogue 2025, adaptées aux besoins et attentes de l'ensemble des professionnels de la restauration. Son savoir-faire français et son sens du design et de la qualité séduisent une clientèle exigeante en France (La Grande Épicerie de Paris, Groupe Marriott et Sheraton, Groupe Hilton, Lenôtre, etc.) et à l'international, dans 70 pays. ●

44 | SAINT-AIGNAN-DE-GRANDLIEU

Labeyrie Fine Foods investit dans la crevette

Le site Delpierre de Saint-Aignan-de-Grandlieu produit à l'année 7 000 tonnes de crevettes. 18 % de ces volumes sont destinés à la RHD, dont 37 % via des grossistes marée. Le groupe Labeyrie Fine Foods a investi 18 M€ dans l'extension et modernisation de l'usine. Elle atteint désormais une capacité de 18 000 t sur un marché en forte croissance et a été dotée de nouveaux process plus performants, tout en réduisant de 20 % ses émissions de CO₂. Elle est « *le plus beau site de crevettes en Europe* », a estimé Jacques Trottier, président de Labeyrie Fine Foods, lors de son inauguration le 5 février. Au niveau qualité, les deux nouvelles lignes de cuisson en flux continu ont généré des améliorations « *auxquelles nos clients food service sont sensibles* », relève Stéphanie Pargade, DG du Pôle Océans du groupe. La nouvelle technologie de cuisson apporte ainsi homogénéité, brillance et réduit la mélanose. Le site importe



L'usine de crevettes Delpierre s'étend sur 17 100 m² dont 3 500 m² nouvellement construits.

ses crevettes congelées, entières et décortiquées, d'Amérique latine principalement. Celles-ci vendues à marque Delpierre sont certifiées ASC et nourries avec un soja garanti zéro déforestation. L'inauguration du site survient après une belle fin d'année pour le Pôle Océans, qui a

enregistré sur la crevette + 25 % en volume avec la RHD en novembre-décembre par rapport à 2023. Parmi les facteurs d'explication, « *la tendance asiatique, déjà bien visible, continue sa progression en restauration* », note Aurélie Mary, directrice marketing et R&D du Pôle. ●

#saveur



Jérôme Galis
Fournisseur des halles METRO
depuis 2018

Asperges vertes - Uchaux

les
halles
METRO

f y i d  **METRO.fr**

Orléansville - RCS Nanterre 399 315 613

54 | POMPEY

Un resto éphémère pour recruter

Un job dating version culinaire ! Afin de tenter de pallier les difficultés de recrutement redondantes, aussi bien en restauration traditionnelle qu'en collective, la communauté de communes du bassin de Pompey organisait le 10 mars une opération recrutement. Un restaurant éphémère, piloté par plusieurs restaurateurs locaux. Les potentiels candidats pouvaient y faire valoir leurs compétences.

49 | CHOLET

Une plateforme pour Metro

Le grossiste a mis en service sa nouvelle plateforme logistique, développée par Barjane. Constitué de 6 cellules et doté de 35 quais poids lourds, le site comporte 31 000 m² d'entrepôts plus 1 200 m² de bureaux. Il permet à Metro de livrer ses halles Grand-Ouest sur son périmètre produit ambiant (produits secs, sucrés, DPH, brasserie et cave).

44 | NANTES

Arsène, l'alternative au café

Trois ingénieures d'Oniris ont créé Arsène, alternative durable au café à base de lupin, pois chiches et chicorée. Le produit répond aux problématiques de déforestation et aux effets indésirables rencontrés par certains avec le café, dont il a le goût. Arsène vise les pros du CHR avec deux créations, Arsène Classique et Arsène Tonique, l'un avec caféine, l'autre sans.



06 | CANNES

Le Concours de mixologie RinQuinQuin de retour sur la Côte d'Azur

Après Nice et Monaco, Le Concours de mixologie organisé par Distilleries et Domaines de Provence revient à Cannes le lundi 28 avril. Initié en 2021 par le fabricant d'apéritifs provençaux (Pastis Henri Bardouin, RinQuinQuin, Gin XII, Farigoule, Absente, Elisir M.P. Roux, Gentiane de Lure, etc.), la compétition continue de creuser son sillon avec pour ambition de faire découvrir sa gamme aux professionnels des CHR.

C'est autour du RinQuinQuin que les candidats seront invités à s'affronter dans une recette Long Drink qui récompensera leur créativité en matière de mélange. Ouvert aux barmen majeurs du sud-est de la France, le concours s'adresse aux personnes travaillant sous contrat dans un établissement (bar, bar-restaurant, hôtel, club...). Composée d'un assemblage de pêches jaunes et blanches de la Vallée de la Durance et de feuilles de pêche cueillies à l'automne,



les arômes du RinQuinQuin lui confèrent une douceur et un fruité puissant. Pour cette 4^e édition, les participants concourront sous les regards avisés d'Alexandre Sebbagh, professeur à la Faculté des métiers de Cannes,

d'Étienne Descoings, professeur au lycée hôtelier de Nice et expert en cocktails et spiritueux, et d'Hélène Rogeon, œnologue et responsable R&D de Distilleries et Domaines de Provence, qui composent le jury 2025. ●

44 | REZÉ

JVD ose le reconditionné

JVD produit au sud de Nantes des équipements d'hygiène à destination de l'hôtellerie, en France et à travers le monde. L'entreprise est particulièrement active sur les volets RSE (elle est labellisée EcoVadis Gold) et innovation. C'est dans ce cadre qu'elle a lancé l'année dernière la gamme de sèche-mains électriques Reborn by JVD, première offre de reconditionnement au monde. Soutenu par la Région Pays de la Loire et l'Ademe, « ce projet de mettre sur le marché des produits sans puiser dans les ressources de la planète est un rêve devenu ambition », explique Thierry Launois, le dirigeant de JVD. Reborn permet de donner une seconde vie à des produits qui ont parfois plus de quinze ans, en

les dotant de moteurs moins consommateurs. « Le taux de réutilisation des pièces peut aller jusqu'à 80 % », précise Jérôme Lassara, directeur des achats responsables et du programme Reborn. Le projet comporte une forte dimension inclusive locale avec la participation d'un Esat de Rezé. Deux salariés handicapés viennent travailler dans l'atelier de JVD où ils procèdent aux opérations de démontage, nettoyage et remontage des sèche-mains. Outre l'aspect environnemental et social, l'intérêt est aussi économique pour les acheteurs, avec des produits, garantis deux ans, moins chers de 10 à 30 % par rapport au neuf. La démarche de JVD a déjà séduit des pros du CHR,

comme Burger King à Gassin, KFC à Nîmes ou encore Caffè Cucina à Maisons-Laffitte. ●



Jérôme Lassara a conduit le projet Reborn au sein de JVD.

Œufs confits

Blanc des chefs



VOUS INSPIRER LE MEILLEUR DE L'ŒUF



**FABRIQUÉ
EN FRANCE**



**LARGE GAMME ISSUE
D'ÉLEVAGES PLEIN AIR**



**À VOS CÔTÉS
DEPUIS 1963**

Œufs brouillés



Œufs pochés



www.ovoteam.net



67 | WITTISHEIM

Les Jardins de Gaïa trentenaires

Trente ans après sa création par Arlette Rohmer, l'entreprise fournisseuse de thés et tisanes biologiques et équitables aux restaurateurs et débits de boissons de la région revient sur son histoire. Elle valorise ses producteurs à travers un carnet de voyage de 160 pages : Le Thé, la Terre et les Hommes, illustré par le photographe-voyageur Alexandre Sattler.

68 | COLMAR

Meilleur Plat Signature d'Alsace 2025

Organisé par les Étoiles d'Alsace au salon CHR de Colmar, présidé par Christophe Marguin assisté de Nicolas Stamm-Corby, ce concours ouvert aux établissements alsaciens propose à chaque concurrent de présenter l'un de ses plats, disponible à la carte de l'établissement pendant au moins 4 semaines dans l'année. Demande de dossier : info@etoiles-alsace.com.

67 | DIEMERINGEN

L'Alsace et la Bretagne réunies dans une crêpe

Depuis janvier, Lino Lella et Cédric Thomassin sont passés du food-truck lancé en 2022 à un restaurant : l'Alsabigoudène. Dans ce nouvel établissement de 40 couverts, ils proposent des galettes uniques, mêlant l'authenticité alsacienne à la créativité bretonne : andouille de Guéméné et moutarde alsacienne, garnie comme une tarte flambée, etc.

68 | ALTKIRCH

L'Orchidée déménage !

Le restaurant une étoile au Guide Michelin depuis 2019 des chefs Chatchai et Kriangkai Klanklong quitte Altkirch pour s'installer à Ensisheim. Dans les anciens locaux de La Couronne, ils profitent de ce changement d'adresse pour modifier légèrement leurs menus et viser la seconde étoile. L'Orchidée nouvelle version ouvrira le 1^{er} avril.

13 | MARSEILLE

Zaÿ Zaÿ, un bistrot entre deux rives

Le moins que l'on puisse dire est que la Méditerranée, plantée devant Marseille, inspire Mathieu Zard, Henri Klausner et Kaysser Agnouché. Les trois associés, qui ont lancé Matza en 2022 et sa cuisine de partage aux accents levantins, ont inauguré une deuxième adresse en février. Baptisée Zaÿ Zaÿ, cette dernière suit son aînée en ayant, elle aussi, les pieds ancrés dans la tradition et les yeux rivés de l'autre côté de la mer. Le lieu, qui s'étale sur deux niveaux avec 55 couverts et un rooftop de 50 places, revisite les classiques du bistrot à l'aide des saveurs puissantes et plurielles des cuisines du Maghreb. Aux fourneaux, Gianni Bonfiglio, ex-chef de Matza et marseillais aux racines italo-tunisiennes, joue une partition fusion avec poulet frit laqué harissa, œufs à la sauce algérienne et poireau vinaigrette avec amlou-câpres-vierge citron. L'indétrônable



Mathieu Zard, à gauche, et Henri Klausner, deux des fondateurs.

purée est escortée d'une merguez maison ; la pasta, également confectionnée sur place, est sublimée par du citron et de la poudre d'olive ; quant à la fameuse chorba, elle se mue en « Chorbouille » aux palourdes et rouille. « C'est une cuisine des épices, des jus et des cuissons. Du beurre et de l'huile

pimentée. Des produits bruts et de saison, et une cuisine 100 % maison », résume Mathieu Zard. Pour arroser cette traversée de la Méditerranée, la carte des vins propose plus de 50 références, allant du vin nature aux belles cuvées provençales, bourguignonnes et bordelaises. ●

81 | LE SEQUESTRE

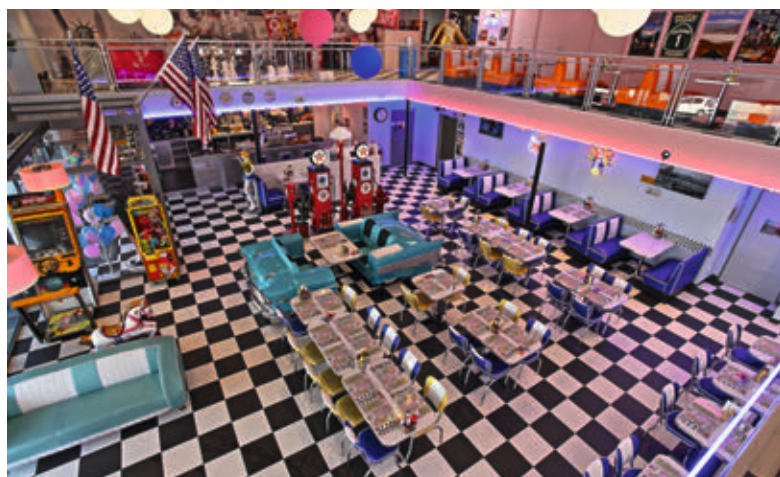
Chez Samy's Diner, l'addition est libre !

En banlieue ouest d'Albi, au restaurant américain Samy's Diner, le mardi est un jour peu ordinaire. Pour augmenter la fréquentation de son établissement, Adrien Martin, le gérant, a imaginé un concept surprenant : ce jour-là, le montant de l'addition est laissé au

libre choix des clients ! Seules règles à respecter : ne pas commander plus qu'une formule entrée-plat-dessert par personne et payer au moins 1 € par article. « Nous croyons que la restauration ne se limite pas à servir des plats, mais qu'elle est avant tout une ex-

périence humaine. En laissant nos clients déterminer le prix de leur addition, nous leur donnons l'opportunité d'évaluer librement la valeur de notre cuisine et de notre service. Cette approche permet une relation plus transparente et authentique entre notre équipe et notre clientèle », explique le gérant.

Ce n'est pas la première fois que l'établissement use d'imagination pour attirer la clientèle. Il avait déjà proposé à ses clients de laisser leur téléphone portable dans un panier à l'entrée du restaurant en 2022 ou encore de partager sa table à l'occasion des Fêtes de fin d'année. Baptisée « Le mardi c'est ton prix », l'opération consiste à commander sans voir les prix et à verser le prix que l'on estime juste pour son repas. Face au succès, l'opération est prolongée jusqu'à nouvel ordre. ●



La fréquentation du restaurant américain a plus que doublé sur les mardis de l'opération.



La volaille au goût des pros



EN CUISINE, AVEC VOUS, chaque jour



Plus on fait les choses bien,
meilleur le produit est.

Derrière tous nos produits, il y a une filière d'éleveurs locaux engagés à nos côtés. Origine, qualité, transparence, nous travaillons avec exigence et sommes partenaires des chefs, de l'œuf au plat.



17 | LA ROCHELLE

Une adresse cosmopolite

Essai réussi pour la cheffe/globe-trotteuse Morgane Faure, qui a fait de son établissement June Café-Cantine le rendez-vous des amateurs d'une cuisine métissée, locale et consciente. Dans le quartier animé du marché, son brunch dominical fait carton plein et, loin des classiques, invite à un réel voyage gustatif. Exemple : les pancakes soufflés japonais...

33 | BORDEAUX

OBA entre Izakaya et cave à saké

Déjà propriétaire du restaurant fusion Nama, Patrick Herreyre s'est associé à Chloé Cazaux Grandpierre, seule femme saké éducatrice et sommelière en France pour ouvrir Oba, depuis février, dans le Vieux-Bordeaux. À la carte, des plats bistro-nomiques à partager, fusions du terroir et des saveurs japonaises et une sélection pointue de boissons nippones.

62 | BÉTHUNE

Nouveau temple du feu pour Florent Ladeyn

Ouvert en 2023 à Béthune, Bierbuik, enseigne esprit estaminet du chef Florent Ladeyn, change de concept pour Bisteack, restaurant dédié au BBQ grill. Ici, la viande cuite au feu de bois partage l'affiche avec les classiques plats du Nord, dans une ambiance chaleureuse. Fidèle à son approche locavore, le chef met à l'honneur des produits régionaux.

62 | WIMEREUX

Nouveau chapitre pour l'Hôtel Atlantic

Le nouveau concept de l'Hôtel Atlantic vient d'ouvrir ses portes. Le restaurant La Liégeoise lâche ses étoiles pour une offre plus accessible au rez-de-chaussée. Celui-ci, rénové dans un esprit feutré, propose désormais petits déjeuners et cafés dès 7 h 30. Une cuisine plus abordable accompagne cette transformation. Les chambres seront prêtes en juin.

33 | BOULIAC

Le Saint-James s'invite chez Sturia

Mathieu Martin, chef du Saint-James en résidence chez Sturia.

Depuis le début de l'année et jusqu'à la fin du mois d'avril, le célèbre restaurant gastronomique de Bouliac, le Saint-James, propose à sa clientèle une expérience éphémère inédite. Actuellement fermé pour travaux, il présente une adresse qui mêle raffinement et art de vivre chez Sturia, leader français du caviar. Situées rive droite, à vingt minutes

de Bordeaux, ces huit tables installées au sein des ateliers Sturia proposent une expérience immersive dans l'univers de la cuisine du Saint-James. Aux commandes de cette aventure culinaire (sur réservation uniquement), le chef Mathieu Martin, accompagné de son équipe du restaurant Saint-James, dont le chef pâtissier Sébastien Bertin, a concocté un

menu unique en six services. Deux des créations mettent à l'honneur le caviar Sturia, produit phare de cette collaboration, dont une étonnante pâte à tartiner... Baptisée La Parenthèse, cette adresse confidentielle accueille ses convives du jeudi au samedi soir, avec 2 services au choix : à 19 h 30 ou 20 h 30 et un à 12 h 30 le samedi midi. Nichée dans le très élégant Château Leroy-Beauval (siège de Sturia), mise en valeur par un décor contemporain très arty, cette association repose sur une culture et un ancrage local affirmé. Et une reconnaissance plus large, avec l'obtention de l'IGP pour le caviar d'Aquitaine. Pour cette marque « premier cru de caviar » de Sturgeon, déjà plébiscitée par de nombreux chefs étoilés, une démarche originale qui ne demande qu'à être dupliquée. ●

44 | CLISSON

Welcome to Hellcity

Hellcity, brewpub et restaurant situé à côté du site du festival métal Hellfest, a ouvert ses portes le 28 février. Porté par trois associés, le créateur du Hellfest Ben Barbaud, le patron de la brasserie Mélusine Laurent Boiteau et le directeur d'Atlantique Boissons Nantes, Fabrice Chiffolleau, le projet aura mis cinq années à aboutir. Reprenant des éléments de l'ancienne discothèque le Looksor, chère à Philippe Katerine, le bâtiment déploie sur 1 500 m² une variété d'univers. Et joue, des planches à apéro en forme de guitare aux œuvres d'art créées pour le lieu, sur « *l'imaginaire et le visuel de l'expérience Hellfest* », observe le directeur d'Hellcity Stéphane Boussicaud, qui a dirigé durant dix-sept ans le bar VIP du festival. Point central, la salle de restauration offre 160 places autour d'un arbre en métal sculpté par Philippe



Stéphane Boussicaud dirige une équipe de 50 personnes, dont 20 en cuisine.

Pasqua. Dans leur cuisine ouverte, le chef Christophe Carré et son équipe déclinent une carte large de brasserie : burgers, salades, plats, viandes et poissons « sur la flamme », préparés sur un gril Mibrasa. Également au rez-de-chaussée, la brasserie Hellcity envoie ses

huit bières sur le bar du restaurant et sur celui de l'étage. Dirigée par un ancien brasseur de Mélusine, elle visait un volume de 1 200 hl à l'année et pourrait plutôt dépasser les 1 600, confie Stéphane Boussicaud, satisfait d'un démarrage très rythmé. ●

L'Exigence de qualité



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



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

www.president-professionnel.fr

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

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

FOCUS

L'IA DANS LA RESTAURATION



De g. à d. : Guillaume Sarton, directeur commercial d'Adoria, Martin Dubuc, customer success lead de Verteego, et François Ruchon, CEO d'Adoria, sur le salon Food Hotel Tech 2025.

La révolution est en marche !

Les défis auxquels est confrontée la restauration offrent un vaste terrain de jeu pour l'IA. Loin d'être un gadget, cet outil pragmatique d'aide à la décision permet d'améliorer la rentabilité et la durabilité des organisations. Encore faut-il sécuriser ses données.

On ne peut pas être spécialiste en tout. Adoria, leader français des ERP de gestion dans les groupes de restauration multisites, a fait le choix raisonné, comme l'a expliqué son CEO François Ruchon lors de la conférence « IA et chaînes de restaurants : de la promesse technologique à la performance opérationnelle » sur Food Hotel Tech 2025, de s'associer avec un partenaire technologique spécialiste en IA dans le retail, l'industrie et la logistique : Verteego (acquis en janvier par

l'américain Bamboo Rose). Ce partenariat est destiné à introduire l'IA dans le monde de la restauration, secteur où les mauvaises décisions peuvent vite entraîner des pertes importantes, en faisant de celle-ci non pas un gadget mais un outil de gestion pragmatique permettant de rester compétitif.

IA prévisionnelle

La plateforme d'IA Verteego utilise en effet la prise de décision pour rendre le commerce plus efficient et plus vertueux grâce à deux algorithmes : une IA prévisionnelle capable d'anticiper les flux de demande future avec précision, et une IA décisionnelle qui tient compte du contexte et des contraintes propres à chaque organisation, pour bâtir des scénarios et suggérer le ou les choix qui paraissent optimaux. De son côté, la solution Adoria permet aux restaurants un pilotage

précis en matière d'approvisionnement et de production. Les deux partenaires ont commencé par développer un prévisionnel de ventes à travers un module Conseil de commande assisté par IA. Autres outils évidents : le prévisionnel de staffing, le pricing, l'animation promotionnelle... Autant de domaines dans lesquels les datas fournissent de précieux gisements d'historiques. L'IA ne remplace pas l'humain mais elle l'assiste dans ses prises de décision. En outre, plus elle est intégrée et bien comprise, plus elle sera utile et puissante. Surtout, elle permet de sensibles gains de temps et de productivité : Adoria et Verteego rapportent 5 % d'amélioration de la précision dans les commandes chez leurs clients, soit une hausse du CA de 1 % à 2 % et une baisse des pertes de 50 %. Pas négligeable ! ●

FOCUS | CONFÉRENCES DU GHR PARIS IDF

Le défi de la protection des données



De g. à d. : Aurélie Luttrin, Valérie Saas-Lovichi, vice-présidente du GHR Paris IDF, Laurent Verdier, Louiza Hacene et Jérôme Muyard.

Souhaitant prendre les devants des évolutions liées à l'IA et proposer à ses adhérents des échanges de haut niveau sur le sujet, le GHR Paris IDF a démarré le 11 mars un cycle de conférences pour aider les professionnels à anticiper les évolutions et à transformer leurs données en atouts stratégiques. Animée par Aurélie Luttrin, fondatrice du cabinet Eokosmo, une première conférence abordait spécifiquement la protection des données, leur valorisation et la navigation dans les réglementations (RGPD, cybersécurité). Intervenait à cette occasion Laurent Verdier, directeur sensibilisation de Cybermalveillance.gouv.fr, Jérôme Muyard, avocat au

Barreau de Paris, et Louiza Hacene, CEO et cofondatrice de Malou. Précieux trésors des entreprises : leurs données. Aujourd'hui, il est donc primordial de penser protection de ces dernières contre les captations, tant légales qu'illégales avant de se lancer dans toute stratégie IA, et ce, quelle que soit la solution utilisée. « *Chaque jour des entreprises se font piller leurs données, souvent sans s'en rendre compte... et parfois même en payant pour se faire piller !* », pointe Aurélie Luttrin. Le premier réflexe à avoir est donc d'étudier les conditions générales d'utilisation, avoir son propre cahier des charges, se renseigner sur l'endroit où sont stockées ses

données (lesquelles peuvent constituer une vraie stratégie de développement de son business) et comment elles sont sécurisées. Selon le site Cybermalveillance.gouv.fr, les principales menaces qui touchent les TPE, les PME et les associations sont l'hameçonnage (20,7 %), le piratage de compte (19,6 %) et le rançonnage (12,4 %). Sachant que l'IA peut aussi être utilisée parfois pour tromper l'utilisateur. « *L'IA, nous la voyons comme une arme par destination. Elle va être utilisée pour mieux contextualiser, pour personnaliser le message, l'hameçonnage, l'appel qui va, de fait, donner de la profondeur à l'escroquerie* », pointe Laurent Verdier. ●

“ L'intelligence artificielle n'est pas un gadget, ce n'est pas un énième outil qui va s'empiler sur votre millefeuille technologique. C'est une rupture. C'est une révolution : la 4^e révolution industrielle. La vraie question ce n'est pas quels outils choisir. Notre objectif, c'est de vous donner le mode d'emploi et quels réflexes avoir pour bien choisir la technologie qui va vous permettre ensuite d'augmenter votre rentabilité.”

Aurélie Luttrin,
fondatrice du cabinet Eokosmo.



FOCUS | MATURITÉ
CYBER DES TPE-PME



62%

pensent être faiblement exposées aux attaques ou l'ignorent



78%

se disent non préparées à une attaque ou l'ignorent



7 SUR 10

allouent moins de 2 000 € à la cybersécurité



10%

seulement prévoient d'augmenter ce budget



15%

déclarent avoir déjà été victimes d'une cyberattaque durant les 12 derniers mois

Source : Étude 2024 conduite par OpinionWay pour Cybermalveillance.gouv.fr

ÉTUDE SPEAK SNACKING

Le sur-place contre-attaque

À la veille de son édition 2025 (2 et 3 avril à Paris Expo-Porte de Versailles), le salon Snack Show, en partenariat avec le cabinet d'étude Strateg'eat, a dévoilé les résultats de l'édition 2025 de l'étude Speak Snacking. Entre nouvelles tendances, évolution des lieux de consommation et préférences alimentaires, le marché du snacking continue de se transformer. Ainsi, en 2024, il confirme son rôle de moteur de la restauration commerciale, avec un chiffre d'affaires atteignant 22,3 Md€ et 2,1 milliards de repas servis. Il représente désormais 38 % du chiffre d'affaires du secteur et 45 % des prestations servies (1). Alors que la restauration traditionnelle peine à retrouver son dynamisme, la restauration rapide, elle, se stabilise et continue d'attirer les consommateurs. Parmi les incontournables du snacking, la pizza confirme son statut de star incontestée : 46 % des Français la plébiscitent en 2024, contre



73 % des consommateurs privilégient la consommation sur place. Nicolas Nouchi, fondateur de Strateg'eat, présentera l'étude sur l'espace Zapping du Snacking du Snack Show.

seulement 31 % en 2021. Le burger, lui, conserve sa popularité avec 31 % d'adeptes, tandis que le sandwich marque un recul significatif, passant de 45 % en 2021 à 28 % aujourd'hui.

Côté budget, l'inflation n'a pas freiné l'appétit des Français pour la restauration rapide. En moyenne, ils dépensent 12,67 € par repas pris sur place, soit 12 % de plus qu'en 2019. La livraison, qui s'est fortement développée ces dernières années, reste une option prisée, avec un coût moyen de 14,15 € par repas, en hausse par rapport aux 11,90 € de 2019. Toutefois, après des années de domination de la vente à emporter (VAE), une tendance se dessine : la consommation sur place regagne du terrain. En 2025, 73 % des consommateurs (vs 50 % en 2024) privilégient désormais cette option, tandis que la VAE (72 % en 2024 vs 41 % en 2025) et la livraison (23 % en 2024 vs 11 % en 2025) connaissent un repli. À noter que le budget hebdomadaire consacré aux repas hors domicile s'établit à 36,90 € en moyenne, mais grimpe à 46 € en Ile-de-France, région où l'offre et la demande sont les plus dynamiques. ●

(1) Source Circana/Foodservice

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA PIZZA

Record d'inscriptions

Le Championnat de France de la pizza, organisé par l'Association des Pizzérias Françaises (APF), revient pour sa 19^e édition les 2 et 3 avril, à Paris Porte de Versailles dans le cadre du Salon Snack Show-Parizza. La compétition réunira 130 pizzaioli sélectionnés parmi les meilleurs de France et d'outre-mer. « Les pizzaioli sont toujours plus nombreux et déterminés à se faire une place parmi les meilleurs », commente Julien Panet, président de l'APF et organisateur du Championnat de France de la pizza. Au programme de cette édition 2025, six épreuves qui partageront les concurrents : pizza classique, « pizza a due » (réalisée en duo), pizza la plus large, rapidité, pizza dessert et pizza acrobatique.

Chaque épreuve testera la technique, la créativité et la maîtrise des pizzaioli, avec un gagnant désigné dans chaque catégorie. En phase avec les enjeux actuels, le prix

de la « pizza responsable » récompensera une démarche éthique et durable, valorisant des initiatives comme le circuit court et l'utilisation de produits sains. ●



Six épreuves figurent au programme.



LA QUALITÉ NESPRESSO, AU SERVICE DES HÔTELS, RESTAURANTS ET CAFÉS

Découvrez comment sublimer chaque tasse



NESPRESSO
PROFESSIONNEL



En Bref

Ramdam double le volume



Le succès de Ramdam (9^e) a incité Axel Gicqueau et Damien Rosière à ouvrir une deuxième adresse à Paris, rue de Trévise (9^e). Ramdam Le Comptoir vise à proposer une expérience complémentaire et conviviale à leur premier établissement. Elle se distingue notamment par une offre de comptoir le soir avec une large sélection de vins.

Synergies au Golden Promise



Créé en 2017 par La Maison du Whisky, le Golden Promise Whisky Bar a proposé une nouvelle exploration de la mixologie du 1^{er} décembre au 29 mars. Sa carte spécifique Synergies a séduit la clientèle avec une dégustation en accord avec les mets, de six cocktails en petit format élaborés à partir de spiritueux premium et de deux créations sans alcool.

Le 116 Pages écrit son histoire

Au 116 Pages à Paris (16^e), annexe du restaurant gastronomique Pages, le chef Ryuji Teshima a recréé l'ambiance des fameux izakayas. Sa cuisine authentique s'accompagne d'une carte complète de vins, champagnes, cocktails, liqueurs Umeshu et Yuzushu et, bien sûr, de bières pression et à la bouteille, de sakés et de whiskies japonais.

MODERNISATION

Nouvel élan au Touvabien

Après plusieurs semaines de travaux, le Touvabien s'est offert un nouveau décor porté par une offre pertinente. Repris par Matteo Gueniche et Romain Rivalland, deux cousins de 25 et 27 ans, avec la complicité du jeune chef Gaspard Narcy, cet établissement avec vue sur le Panthéon à Paris (5^e) incarne l'esprit des bistrot parisiens. Derrière une devanture rouge, une salle conviviale dévoile des ardoises accrochées aux murs, des chaises en bois et un grand comptoir. « Le lieu était surtout connu pour l'offre déjeuner et a été longtemps fermé le soir et le week-end, explique Romain Rivalland. Nous avons souhaité attirer de nouveaux clients en modernisant le concept. »

Cette ambition est appuyée par une carte de vins classiques, naturels et bio, pour tous les goûts et chaque budget. Autour de plats généreux et de produits locaux, la sélection participe à une réelle expérience gustative, avec des accords prévus et conseillés pour chaque plat. Concise, efficace et ciblée, l'offre décline



Romain Rivalland (à gauche) et Matteo Gueniche, les deux fondateurs du Touvabien.

sept blancs, onze rouges et un rosé, à partir de 5 € le verre et 24 € le col, des meilleures appellations françaises. Elle est complétée par deux champagnes Veuve Olivier & Fils et de la Maison Mumm à 12 € la coupe et 70 et 150 € la bou-

teille, des bières et une série de cocktails et de spiritueux. Et pour les plus curieux et passionnés, une carte de cuvées prestigieuses, soigneusement gardée derrière le bar, réserve quelques pépites à découvrir. ●

8, rue d'Ulm, 75005 Paris

CARTE

Le Vinello célèbre le vin

Ouvert en lieu et place du restaurant L'Envie du Jour en décembre dernier, le Vinello dans le quartier des Batignolles à Paris (17^e) présente un premier trimestre d'exploitation réussi. Le chef Roberto Cubeta, passé par le restaurant Le Cinq à Paris et de belles adresses en Italie et en Espagne, s'est associé avec Emanuele Quattrocchi en salle et le sommelier Andrea Focardi pour mettre le vin au centre de la proposition, du lundi au vendredi midi et soir. Dans un séduisant concept de bistrot transalpin, une sélection pointue réussit une suprême alliance d'appellations essentiellement françaises et italiennes, autour de formules déjeuner entrée-plat à 25 €

et 30 € avec un dessert, un menu en quatre temps à 50 € et des plats à la carte. L'offre de vins au verre a été volontairement concentrée, avec, côté bulles, un champagne et deux effervescents italiens, des blancs et des rouges à partir de 8,5 € le verre. Elle est complétée par une gamme conséquente de 18 crémants et champagnes et, pour le plaisir de la découverte, deux Sekts, un mousseux autrichien. Particulièrement étoffée, la carte des vins tranquilles dévoile plus de 70 blancs d'Italie, de France et d'Espagne, plus de 90 rouges italiens, 30 de France, 3 d'Espagne et 3 d'Argentine auxquels s'ajoutent, bien sûr, de délicieux cocktails. ●

106, rue Nollet, 75017 Paris



Une salle où le vin est très présent.



*“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

En Bref

Bistrot et nappe à carreaux chez Novotel



Nouveau concept de restauration au sein du Novotel Paris les Halles. Avec Le Petit Marguerite, l'établissement joue la carte du bistrot revisité. Le chef Marc Vachon signe une carte traditionnelle et créative à l'image du Cabillaud, mousseline de panais, carottes rôties, sarasin en sauce et caramélisé ou des Poireaux vinaigrette à l'orange et espuma de poireaux acidulés.

À L'Épicerie sonne les cloches



À l'occasion de la journée internationale du fromage le 27 mars, les restaurants À L'Épicerie mettent à l'honneur leur savoir-faire et dévoilent leurs 11 cloches à fromage XXL récompensées par le Guinness Book des Records. Conçues par René Tourrette, artisan fromager strasbourgeois, elles abritent plus de 100 références et arborent 1 m de circonférence.

Pizza Hut mise sur la part

En partenariat avec le groupe Fullplate, Pizza Hut France (Groupe Yum! Brands ; 129 restaurants en France) ouvre un nouveau restaurant dans le centre commercial Westfield Euralille à Lille (59). Ce dernier, doté d'une vingtaine de places assises, propose en plus des recettes classiques des pizzas à la part.

DÉVELOPPEMENT

Crêpe Touch accélère... avec Bertrand Franchise

Une nouvelle page s'ouvre dans l'histoire déjà très riche de Crêpe Touch (18 restaurants à date et 11 ouvertures prévues en 2025). Celle-ci s'écrit en lettres capitales, puisque Bertrand Franchise (Groupe Bertrand) et Crêpe Touch ont conclu un partenariat stratégique se traduisant par une entrée minoritaire du premier au capital de l'enseigne de crêperies nouvelle génération, en vue d'accélérer son développement et d'en faire le leader de la crêpe et de la gaufre en France. « L'idée est d'aller plus vite, se donner plus de moyens et plus d'outils. Nous pouvions franchir le cap des 50 restaurants tout seuls, avec Bertrand Franchise nous pourrions aller jusqu'à 150 ! », explique Grégory Clément, associé Crêpe Touch, à propos de cette accélération permise par Bertrand Franchise. Cette filiale du Groupe Bertrand regroupe en effet plus de 1 200 restaurants, génère 3 Md€ de ventes sous enseigne et affiche un rythme



Crêpe Touch et Bertrand Franchise entendent aller rapidement vers 15, 20, 25, voire 30 ouvertures par an.

d'une ouverture tous les deux jours, soit plus de 150 nouveaux établissements par an. Une entrée dans le capital « en tant qu'associé minoritaire dans un premier temps », précise le communiqué côté Crêpe Touch où, si l'on ne cache pas qu'à terme l'idée est d'intégrer le groupe, le projet

industriel commun du moment est d'ouvrir 150 restaurants. Au programme : synergies et partages de savoir-faire. L'international est également concerné par le développement de cette marque de crêperie moderne créée en 2017 par Mickaël Lipari. ●

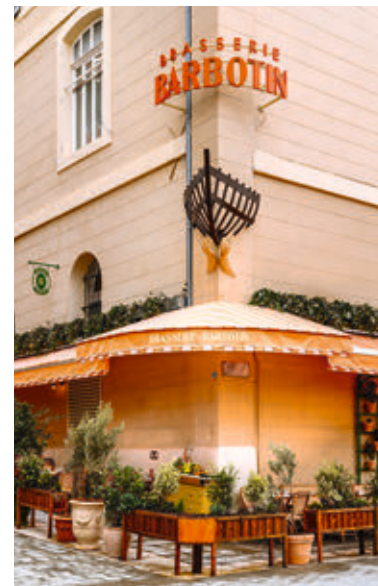
resto.zepros.fr

BRASSERIE

La Nouvelle Garde en pleine conquête

Pour Charles Perez, cofondateur avec Victor Dubillot de La Nouvelle Garde, le terroir français offre « un terrain de jeu très large ». En effet, outre des brasseries toutes singulières, le groupe démontre l'efficacité de son modèle d'un bout à l'autre de la France. Brasserie Barbotin, sa 7^e adresse, a ouvert ses portes le 21 février à Marseille, non loin du Vieux-Port. Après le lancement de ses quatre premiers lieux à Paris entre 2019 et 2023, La Nouvelle Garde avait ouvert Brasserie Charlie à Neuilly (92) fin 2023 et Brasserie Champion à Lille (59) début 2024. « Ce qui nous amuse et nous anime c'est le patrimoine culinaire français.

Nous avons toujours ce cap-là. La petite nuance depuis Lille est que nous adaptions notre proposition au terroir local », explique Charles Perez. En plus des traditionnels pâtes en croûte, saucisse-purée ou paris-brest, la carte de Brasserie Barbotin prend l'accent du Sud avec friture de sardines et daube de poulpe. Pour le sourcing, le groupe reste fidèle à la charte détaillée publiée sur son site avec des produits français et en grande partie locaux. À l'image du pain fourni par la boulangerie marseillaise Pompe ou des fromages de la fromagerie voisine Fil Bleu. Et le groupe, soutenu par FrenchFood



Brasserie Barbotin a ouvert le 21 février à Marseille.

Capital et Experienced Capital Partners, ne compte pas s'arrêter là avec l'ouverture en avril de la Brasserie des Deux Rives à Lyon. ●


GOURMANCE
Saveurs boulangères de France

LA DEMI-BAGUETTE

Signature Gourmance



Le pain est l'élément central d'un sandwich réussi. C'est pourquoi Gourmance présente sa demi-baguette, conçue pour une expérience gustative idéale.

Une remise en œuvre express : une praticité incomparable



Un format court et large pour l'usage sandwich

Un levain singulier : de la subtilité et de l'authenticité



 Gourmance
 @gourmance_fr

gourmance.fr

 **episens**
by vivvo

Copyright. Tous droits réservés. 2024.

En Bref

Le bouillon festif par Moma Group

© Yves Kharfan



Moma Group et le restaurateur-hôtelier Franck Delafon ont ouvert Le Grand Banquet fin 2024 au sein du Palais des Congrès (Paris 17^e) en lieu et place de Rural, le restaurant imaginé par Marc Veyrat. Ce bouillon populaire se transforme en adresse festive façon banquet du jeudi au samedi soir de 19 h à 2 h. Au menu : chanteurs live, DJ et dancefloor.

Magnolia fleurit à Pigalle

© Léo Kharfan



Le restaurateur Maxime Vaudin a ouvert Magnolia dans le quartier de Pigalle. Aux fourneaux, le Britannique Jack Bosco Baker (La Vierge, Cave Paul Bert, Robert) propose une carte s'appropriant les classiques de la cuisine bourgeoise à l'image du ris de veau à la braise avec purée et chou noir. Le tout dans une ambiance épurée aux accents seventies.

Spectr s'élargit

© Eat'Is Marseille



Nouvelle adresse parisienne pour le groupe Spectr qui détient notamment La Brasserie des Arts. Baptisé L'Atelier d'André, ce restaurant de 65 couverts, ouvert dans le 6^e, a été conçu par l'entrepreneur Jérémy Quélin, le chef Yann Clotz et la curatrice d'art Joséphine Fossey. Le lieu allie gastronomie, imaginaire et œnologie dans un hommage à André Breton.

OUVERTURE

La Jamaïque, c'est chic !

La tendance souffle fort sur la restauration afro-caribéenne qui inspire une jeune garde de restaurateurs. C'est au tour de la Jamaïque de trouver son équipe avec Kelly Schaal et Vincent Durupt qui ont ouvert Jamrock, à Paris en février, un restaurant de 80 m² avec 38 couverts. Si le projet de départ était orienté street-food, c'est finalement une restauration plus expérientielle qui l'a emporté. « *Il nous a semblé pertinent, pour pénétrer le marché avec cette cuisine encore peu connue en France, d'imaginer un lieu cool et élégant à la carte travaillée* », détaille Vincent Durupt.

La décoration, qui revisite la cabane jamaïcaine en préférant les clins d'œil aux clichés, est signée Rudy Guénaire, designer et cofondateur de l'enseigne de burgers PNY. Kelly Schaal et la cheffe Camille Le Breton de la Perrière, toutes deux franco-jamaïcaines, signent



© Harry Boeki

De g. à d. : Vincent Durupt, Camille Le Breton de la Perrière et Kelly Schaal.

une carte en hommage à la diversité culinaire de l'île. Au menu : le Jerk Chicken ; les Patties, savoureux chaussons fourrés ; ou le Coco Bread, pain brioché levé à la noix de coco garni de bœuf. Une dizaine de cocktails signatures, des vins français et des rhums, évidemment jamaïcains, sont aussi au menu.

Avec un ticket moyen de 33-35 €, Jamrock vise la centaine de couverts par jour. Les deux fondateurs imaginent déjà de multiples déclinaisons. « *La richesse culturelle de la Jamaïque ouvre beaucoup de territoires : street-food, mixologie, musique ou encore gastronomie* », promet Kelly Schaal. ●

DUPLICATION

Hall U Need 2 dans les starting-blocks

C'est imminent ! Quatre ans après l'ouverture de son premier complexe à Saint-André-lez-Lille (59), Hall U Need ouvrira le 10 avril une deuxième adresse, à Westfield Carré Sénart (Lieuxaint, 77). Fermé depuis 2021, le site de l'ancien Bowling Star de Carré Sénart a été transformé en un lieu de vie convivial et chaleureux, sur 2 étages, où une clientèle intergénérationnelle pourra se détendre et se divertir six jours sur sept toute l'année. Bit-pong, blind-test, minigolf interactif, bowling, karaoké et shuffle board seront au rendez-vous pour accueillir les visiteurs sur les 5 000 m² de cet ovni de l'« eateertainment » à la française créé par Cyril Parenna. Ce deuxième opus est le fruit de 6,5 M€ d'investissement et permet la création de 100 emplois. Lors de la 1^{re} année, c'est un CA de 6 M€



La restauration représente 60 % du CA de Hall U Need. Ici, le projet de bar de Carré Sénart.

et 500 000 visiteurs qui sont attendus. Les espaces restauration et bar sont un point d'orgue chez Hall U Need où concerts acoustiques, soirées blind-test, diffusions d'événements sportifs, etc. se mêlent à une carte riche : cocktails, mocktails, plats et délices sucrés.

Depuis son ouverture en juin 2021, le 1^{er} complexe Hall U Need est vite devenu un lieu incontournable de la métropole lilloise. Il a accueilli plus de 2,2 millions de visiteurs et plus de 2 500 entreprises. En 2023, il avait notamment été récompensé d'un Ze Award de la Restauration. ●



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

ENSEMBLE POUR UNE SAISON AU TOP !



Restaurateurs, hôteliers, traiteurs, bars et collectivités, équipez-vous aux meilleurs prix avec notre large gamme de produits ! Découvrez dès maintenant notre offre sur **chomette.com** ou auprès de votre conseiller commercial.



Arts de la table



Salle et buffet



Hôtellerie



Mixologie



Cuisine



Matériel
électrique



Vente
à emporter



Hygiène et
consommables



Vêtements
professionnels



Mobilier

Tout chomette disponible 24/7 sur **chomette.com**

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





33 | LÉOGNAN

Robin Bos pour faire tourner Le Manège

Changement de chef à la tête des cuisines du restaurant Le Manège, au sein du domaine viticole du Château Léognan, à quelques kilomètres de Bordeaux. Décor champêtre pour cette pépite du Groupe Millésime, qui célèbre sa carte de printemps et la signature du chef Robin Bos. Formé au lycée hôtelier de Talence, passé par l'espace Darwin, écosystème bordelais centré sur le bio et le local, il est déjà passé au Manège en 2018, où il a gravi les échelons...

Au programme de Robin Bos, ingrédients sourcés avec soin, producteurs locaux mis en vedette, et vins du domaine.



© Philip Ducape

38 | HUEZ

Trois expériences culinaires signées Grégory Delabarre



Grandes Rousses Hotel & Spa, niché au cœur de l'Alpe-d'Huez, accueille Grégory Delabarre en tant que chef exécutif. Fort de plus de quinze ans d'expérience à l'international, Grégory Delabarre a forgé son expertise au sein de restaurants et d'hôtels prestigieux à travers le monde, notamment en Nouvelle-Calédonie, aux États-Unis et au Canada. Il prend la relève avec l'ambition de sublimer la gastronomie alpine, tout en mettant l'accent sur la durabilité et l'innovation. Il a sous sa direction les trois restaurants de l'hôtel : La Ferme d'Hubert, L'Espérance et Les Mas'Hauts.

06 | ANTIBES

Mauro Colagreco prend ses quartiers chez Villa Miraé

Nouvelle aventure pour le chef du Mirazur. Mauro Colagreco signera, à partir de mai, toute l'offre de restauration de Villa Miraé (ex-Impérial Garoupe), hôtel 5 étoiles de la collection Inwood Hotels à Antibes. Après un ambitieux projet de rénovation, l'établissement prend le cap d'une gastronomie durable. Sous la direction du chef, deux concepts de restaurant verront ainsi le jour : Amarines by Mauro Colagreco, une expérience gastronomique pour le soir déployant une cinquantaine de couverts et Miraé by Mauro Colagreco, une offre plus décontractée en service continu.

20 | BASTIA

Quentin Sanchez révèle son ADN

Ayant grandi en Corse, et évolué dans les plus belles tables de l'île de Beauté, Quentin Sanchez, 33 ans, ouvre son premier restaurant : ADN. Après une parenthèse de deux ans à La Corniche, il souhaitait rester à Bastia où il était parvenu à se constituer un noyau de fidèles avec sa cuisine créative. Rue de l'ancienne poste, il a remis à son goût ce qui était anciennement Le Petit Zinc. Toujours accompagné de son complice Christophe Avenoso, 55 ans, avec qui il travaille depuis plus de cinq ans, et qui intervient sur la partie sucrée, ou sur la confection des pains et des glaces.



© Orenda Studio



75 | PARIS

Seconde adresse pour Omar Dhiab,

Après un premier restaurant (Omar Dhiab, rue Hérold, 1^{er}) ouvert en 2022, Omar Dhiab installera au mois de mai une 2^e table rue de Paradis (10^e). Baptisée Elbi, « cœur » en arabe, cette nouvelle adresse met à l'honneur belles assiettes et jolies bouteilles dans une ambiance décontractée et un agencement signé du cabinet d'architectes Mur Mur. Tout se piochera à la carte parmi 5 piliers de cuisson : grillé, rôti, vapeur, à température ou frit, toujours avec une proposition veggie pour chaque pilier.



© Richard Haughton



75 | PARIS

Marc Veyrat en représentation au Train Bleu

Après avoir accueilli Jean Sulpice, Emmanuel Renaut, Jean-André Charial, Matthieu Viannay ou encore Georges Blanc, les chefs Michel Rostang et Samir Balia du Train Bleu (SSP) invitent Marc Veyrat pour un nouveau dîner à quatre mains. Ce repas exceptionnel qui aura lieu le 2 avril se composera d'un menu en six temps (amuse-bouches-entrées-plats-desserts) au prix de 240 €.

37 | ROCHECORBON

Benjamin Chrétien à la tête des Hautes Roches

Hervé Lussault ne sera resté que quatorze mois chef du restaurant gastronomique et du bistro des Hautes Roches. Son second, Benjamin Chrétien, lui a succédé en février pour « *apporter sa vision moderne de la gastronomie et revisiter des classiques du terroir avec finesse* ». Âgé de 27 ans, il a exercé dans plusieurs établissements étoilés. Sa cuisine fait la part belle aux poissons et au homard, son mets signature, tout en s'inscrivant dans le respect des saisons et des produits locaux. Au côté de Benjamin Chrétien, la cheffe pâtissière Pauline Macé donne aussi un nouveau souffle aux Hautes Roches.



Benjamin Chrétien a cuisiné pour les convives de l'émission C à vous du 10 au 15 mars.

49 | BOUCHEMAINE

La cuisine « poétique et heureuse » de Romain Zarazaga

Après un beau parcours en gastronomiques, parachevé aux Flocons de sel et chez Troisgros, Romain Zarazaga cherchait à s'installer en Anjou. Il a trouvé son bonheur dans le manoir du Petit Serrant, bâti fin XVIII^e siècle au confluent de la Maine et de la Loire. L'écrin idéal pour créer Lueurs et y faire vivre sa cuisine « *poétique et heureuse* ». Illustration avec une lotte bretonne rôtie sur arête, fumée avec un sarment de vigne et servie avec son jus rafraîchi au vermouth rosé. Travaillant midi et soir en menu surprise, le jeune chef « *aime l'idée que le client se laisse guider* ».



44 | SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES

Philippe Maizières entend « dépoussiérer » Le Clémence

C'est une véritable institution locale que le chef Philippe Maizières a repris avec son compagnon Adrien Bovièr. Avec la ferme volonté de « *dépoussiérer* » ce restaurant qui vit naître le beurre blanc. Si sa cuisine est plutôt classique, l'ancien apprenti chez Jean-François Piège, qui a passé quatre ans aux Crayères, ne veut surtout pas « *devenir un musée du beurre blanc* ». Après un an et demi de fermeture, Le Clémence connaît donc d'emblée une révolution en douceur vers la bistronomie : carte courte, produits frais uniquement et nappes rangées au placard.



44 | REZÉ

Claire Vallée en mode intimiste

Premier restaurant végétarien étoilé, ONA a quitté ses murs d'Arès (33) en 2022 mais poursuit sa vie en table éphémère. Après Paris et la Gironde, Claire Vallée a déniché dans l'ancien village de pêcheurs de Trentemoult une maison pour accueillir six convives au maximum. Elle a conçu et scénographié une expérience en sept temps autour de la cuisine romaine antique, revisitant Apicius, et d'un thème mystère. La cheffe sert et explique au cours du repas ses créations : boissons au levain indigène, vinaigres, misos, garums sans poisson, lactofermentations, pain antique...



KIT

Les astuces des Maîtres Vignerons de Saint-Tropez



La solution était présentée sur le récent salon Wine Paris. Elle est désormais disponible chez les distributeurs. Toujours soucieux d'innover, Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez fournissent gracieusement aux restaurateurs partenaires un kit Wine Bag comportant des sacs en papier recyclé, siglés à leur image, un cheva-



let explicatif de la démarche pouvant être déposé sur le comptoir, et des chevalets de table pour informer les clients qu'il est facile d'emporter leur bouteille. Cette opération vise à lever le principal frein que rencontrent de nombreux établissements, souvent rebutés par le coût et l'approvisionnement en contenants adaptés,



et aussi à permettre aux clients de se faire plaisir dans leur choix

de vins, à pratiquer sans gêne un geste de consommation responsable et d'antigaspillage.

Magnum offert

Ce n'est d'ailleurs pas la seule initiative que mènent Les Maîtres Vignerons auprès de la restauration. Ils mettent ainsi en marché des cartons avec des bouteilles dont les étiquettes sont différentes (la gamme Ponton n° 7 réalisée pour Richard Vins & Spiritueux dispose ainsi de 6 illustrations). De même, Les Maîtres Vignerons proposent un pack « 6 bouteilles + un magnum offert » sur 3 références. « Malgré le contexte, nous ne réduisons pas la voile ! », explique Frédéric Schaeffer, directeur général. ●

WHISKY JAPONAIS

Kanosuke à la conquête de Paris

Kaoru Iida, représentante Europe de Kanosuke Distillery, a parfaitement ciblé les clientèles hors domicile vers lesquelles elle va concentrer sa prospection : la restauration gastronomique, les grands hôtels et les bars parisiens. Sa mission ? Faire découvrir cette entreprise familiale et artisanale depuis 4 générations, située au sud de l'île de Kyushu et aujourd'hui dirigée par Yoshitsugu Komasa. Et il y a beaucoup à raconter, tant l'histoire de Kanosuke Distillery est riche. Cette dernière utilise des techniques de distillation de shochu perfectionnées depuis cent quarante ans notamment sous faible pression, l'étuvage de l'orge et l'utilisation d'anciens fûts de shochu. Des méthodes qui confèrent à ses whiskies des saveurs uniques et inscrivent

Kanosuke comme précurseur du mouvement naissant des whiskies artisanaux au Japon. La gamme se compose de 3 références aux identités bien marquées. Tout d'abord, le Single Malt (48 °), vieilli dans des fûts de sherry et de chêne blanc américain ayant précédemment contenu le fameux shochu. Ensuite, le Hioki Pot Still (51 °), whisky japonais inspiré du single Pot Still irlandais, associant donc subtilement de l'orge maltée et de l'orge non maltée, et vieilli dans des fûts de

chêne américain et des fûts de bourbon. Enfin, le Double Distillery (53 °), alliance des 2 whiskies précédents, vieilli dans des fûts de chêne blanc américain, des anciens fûts de Bourbon et de shochu, ainsi que des fûts de sherry. ●



Tous les whiskies Kanosuke sont disponibles chez les cavistes, chez La Maison du Whisky, et sur le site whisky.fr.

PROVENCE

Sainte Roseline déborde d'activité

Actualité chargée pour le Château Sainte Roseline (160 ha dont 110 de vignoble et 3 d'olivieraie), porté depuis 2007 par Aurélie Bertin, également propriétaire du Château des Demoiselles (300 ha dont 72 de vignes). Ce site et cru classé de Provence récolte en effet au fil des ans les fruits de ses investissements et de ses innovations.

Un récent dîner de presse au restaurant Ducasse Baccarat (Paris 16^e) a permis d'accorder les mets du chef Christophe Saintagne, avec les crus des deux domaines, dont la cuvée Collection Château Sainte Roseline en rosé et le Château des Demoiselles en blanc, tous les deux dans le millésime 2024. « Il est pour nous d'une grande qualité et fait partie des millésimes les plus qualitatifs et quantitatifs de cette décennie après le millésime 2016...



De g. à d. : Aurélie Bertin, Christophe Saintagne et Éric Henry au restaurant Ducasse Baccarat.

ce qui n'est pas forcément le cas partout en Provence : nous sommes atypiques ! », a commenté Aurélie Bertin. L'occasion également d'évoquer les actions passées et futures de l'entreprise. Éric Henry, directeur général, a ainsi décliné les différents engagements en matière de RSE depuis deux ans : grand projet d'agroforesterie, verger

aromatique, introduction du cépage résistant Floréal, bien-être des salariés... Salomé Barouk, directrice marketing et communication, a quant à elle annoncé le très riche agenda du Château Sainte Roseline, lieu d'art contemporain, d'œnotourisme et d'événements, ainsi que celui du Château des Demoiselles. ●

resto.zepros.fr

En Bref

Maison Cardinale : une nouvelle vision du vignoble

Maison Cardinale a pour ambition d'incarner le renouveau des grands crus de Bordeaux. Assistés de Ludvine Chagnon, directrice technique, Ludovic et Caroline Decoster ont décidé d'homogénéiser encore davantage leurs terroirs. Toutes les cuvées sont ainsi issues de parcelles situées sur un même versant.

L'appellation minervois a 40 ans

Année anniversaire pour l'AOC minervois qui fête ses 40 ans. Des opérations locales pour célébrer l'événement figurent au programme (Narbonne, Carcassonne, Béziers). Également une actualisation du site internet et un développement de la présence sur les réseaux sociaux de cette appellation.

Pour Pâques, Cémoi Pro vous propose des chocolats français pour des recettes gourmandes

Retrouvez toutes nos recettes sur le site pro.cemoi.fr

FABRIQUÉ EN FRANCE

Fabriqué en France | Pur beurre de cacao | Packaging recyclable

Studio Ze - Benoît Guerry

En Bref

Jay&Joy croque Les Nouveaux Affineurs

Jay&Joy, pionnier français des alternatives végétales au fromage, a annoncé fin janvier une levée de fonds de 2 M€ et l'acquisition de son principal concurrent, Les Nouveaux Affineurs. Cette opération stratégique renforce sa position de leader sur ce marché en France et en Europe, doublant ses capacités de production et élargissant son offre produit.

Salakis dévoile son carnet de recettes

Afin d'accompagner les chefs en toutes saisons, Salakis Professionnel leur dédie un carnet de recettes. Celui-ci fournit de l'inspiration pour montrer comment, de l'entrée au dessert, les Dés de Brebis Salakis peuvent s'intégrer parfaitement à toutes sortes de recettes. « *En usage chaud notamment, les possibilités s'avèrent infinies !* », souligne la marque.



Juste à Dorer a du cœur !

St Michel Professionnel poursuit la déclinaison de sa gamme Juste à Dorer en lui ajoutant une pâtisserie en forme de cœur. Une façon d'apporter de l'animation sur le marché à l'occasion d'événements tels la Saint-Valentin, la fête des Mères, la fête des Pères, etc. Deux versions sont ainsi proposées : nature et chocolat-noisette.



PORC

La filière mobilisée pour couvrir la demande nationale

Avec 31 kg de viande de porc par habitant en 2024, on peut dire que les Français aiment les repas cochons ! 93 % de la population déclare consommer du porc, viande ou charcuterie, selon l'enquête menée par l'Institut CSA pour l'Interprofession porcine, Inaporc. L'an passé, la demande nationale a progressé de 1,4 % par rapport à 2023. Plus de 9 Français sur 10 apprécient la diversité de l'offre proposée et qualifient le porc d'indispensable de la tradition gastronomique française.

Il n'en demeure pas moins que la production tricolore est menacée : sa capacité à couvrir la demande nationale a reculé à 98 %, contre 99 % en 2023.



84 % des Français considèrent que la viande de porc est utile à la diversification des cartes au restaurant.

L'Inaporc appelle donc les autorités à un sursaut pour lever les freins à la reprise et/ou à l'agrandissement des élevages

qui lui permettront d'atteindre ses objectifs fixés à 2035, dans le cadre de sa stratégie de développement durable Demain, Le Porc.

Pouvoir identifier l'origine

À noter l'importance de l'identification de l'origine du porc : 73 % des consommateurs jugent ainsi important de savoir si le porc est d'origine française dans les ingrédients des préparations et 70 % lorsqu'ils commandent du porc au restaurant. Également : la charcuterie est indissociable des bars et restaurants. Les Français sont en effet environ 7 sur 10 à la juger incontournable à leurs cartes (69 % pour les restaurants et 71 % pour les bars).

PÂTISSERIE

St Michel élargit son savoir-faire avec American Desserts

Le teasing a démarré dès le salon Sirha Lyon, fin janvier. L'occasion était en effet trop belle et il ne fallait pas la manquer ! En 2024, St Michel a renforcé son offre avec l'intégration de la société American Desserts (Villers-Cotterêts, 02), spécialiste des pâtisseries américaines congelées. « *American Desserts est notamment le fabricant français n° 1 en cookies surgelés* », souligne Cédric Lunel, directeur marketing St Michel Biscuits. Aujourd'hui, St Michel, qui vient d'intégrer 25 références American Desserts à son catalogue, lève le rideau et affiche la complémentarité des marques et des savoir-faire, notamment lors du prochain Snack Show (2 et 3 avril à Paris). Une spécificité de cette société réside dans la fabrication à façon. « *Il y a presque une recette par client ! Même si cela demande à être un peu rationalisé, c'est un réel savoir-faire* », commente Cédric Lunel. Si cookies, muffins, brownies et



Quelques-unes des références de la gamme American Desserts présentées lors du Sirha Lyon.

blondies sont des références iconiques, deux produits sont notamment mis en avant par les responsables de St Michel. D'une part, le brookie (remarquable pour sa double cuisson et sa présentation en plaque prédécoupée). « *Nous amenons une partie service grâce*

aux plaques, pointe Audrey Motte, responsable marketing foodservice St Michel Biscuits. D'autre part, le Cookie Doofy, un maxicookie au cœur ultra-moelleux (120 g) développé en version cuite ou crue à cuire comme les autres cookies du fabricant.



Jus de Rêve

NOUVEAU PARFUM
POMME FRAISE

Savourez
un duo gourmand,
et bien orchestré !



100 % FRUITS, 100 % BIO

C10, Fournisseur de toutes les boissons



www.c10.fr

En Bref

Zéro Biodéchet au taux zéro

Importée par Zéro Biodéchet, une innovation écologique de Corée du Sud arrive en France. Économe en énergie, la machine Zéro Biodéchet répond à l'obligation de trier les déchets alimentaires depuis le 1er janvier 2024. Elle transforme les restes de nourriture et les épluchures en eau usée non polluante en 24 heures grâce à des microbiotes naturels.

© Zero Biodéchet



Les bonnes extractions de Saftair

Saftair a dévoilé sa dernière génération de caisson d'extraction modulable pour les cuisines professionnelles. Avec une forme cubique et une orientation multiple, R'Chef assure un gain de place en extérieur comme en intérieur, avec un accès simplifié au moteur et à la moto turbine facilement démontable, ainsi qu'une meilleure isolation acoustique.

Zenchef et Joy unis dans la résa

Zenchef (gestion des réservations individuelles) est désormais synchronisé à Joy (gestion des groupes et privatisations), offrant aux restaurateurs un duo de logiciels pour gérer toutes leurs demandes. Un établissement peut piloter en toute fluidité les réservations de 1 à 12 couverts avec Zenchef et, au-delà de 12 couverts, Joy prend le relais.

MODULES DE COMPTOIRS

Eratos a un vrai œil de Lynx

Eratos signe une remarquable collaboration avec Barquitecto, une entreprise spécialisée dans l'efficacité et l'ergonomie pour améliorer le travail quotidien dans les bars. Distribué en France par Codigel, le fabricant espagnol spécialisé dans la conception de meubles en inox pour le self-service, le maintien en température et la préparation de cocktails, a lancé une gamme Lynx à la conception résolument moderne et qui s'adapte à tous les types d'espaces de la restauration. L'ensemble se compose de modules indépendants qui permettent de créer son propre bar et de le reconfigurer à sa guise, avec trois types disponibles : meuble avec paroi technique ou simple, et table. Résistantes et innovantes, les lignes optimisent l'organisation et la flexibilité des routines de travail au comptoir, pour la préparation et le service des boissons, en simplifiant l'accès aux ingréd-



© Codigel

Des modules ergonomiques pour faciliter le travail au comptoir.

dients courants et la gestion des quantités de bouteilles nécessaires pour l'activité. Le comptoir se caractérise par un plan de travail résistant avec une structure en acier inoxydable. Parmi les différentes options possibles peuvent s'intégrer un robinet à bec

bas et des tiroirs à ouverture frontale pour ranger les accessoires, les verres et les tasses. Une autre alternative possible consiste en l'installation d'un module avec un évier et un bac à glaçons qui facilitent la préparation de cocktails et de boissons mélangées. ●

PAIEMENT

Starvance avance pour les pourboires

La start-up française Starvance révolutionne la gestion des pourboires en un simple clic. Ses solutions digitales innovantes, qui ont déjà convaincu plus de 1 500 commerces, optimisent la collecte de pourboires, perdus avec la dématérialisation des paiements, malgré l'exonération de charges sociales instaurée en 2022. Simple à utiliser, ra-

pide et sécurisé, le Tipser est un support NFC à déposer au comptoir.

Avec cette technologie de communication sans fil disponible partout et à tout moment, le client choisit son serveur et un montant à rétribuer qui est directement versé via Apple Pay, Google Pay ou Visa, sur le compte de l'employé, sans entrer dans le

chiffre d'affaires du restaurant. Il peut également laisser un avis Google ou suivre l'enseigne sur les réseaux sociaux. À chaque somme reçue, le serveur concerné est immédiatement informé par une notification WhatsApp et par e-mail, avec un accès à un espace personnel et sécurisé pour consulter et suivre ses gains. La somme reçue dépasse en moyenne 40 % de pourboires en plus sans frais supplémentaires, tout en améliorant la visibilité des établissements en ligne. Cette démocratisation des gratifications augmente l'attractivité du métier et peut aider à pallier les difficultés de recrutement dans le secteur. La qualité du service est mieux récompensée. Le personnel reste motivé et le chef d'entreprise n'a aucune gestion supplémentaire. ●

© Starvance



Une vraie incitation à donner un pourboire.

LIVRAISON

Chronofresh ambitieux sur le BtoB

Cela fait dix ans cette année que Chronofresh accompagne les acteurs du marché alimentaire dans la livraison de produits secs, frais et surgelés vers les professionnels comme les particuliers. La filiale de Chronopost (Groupe La Poste) a réalisé 150 M€ de CA en 2024, avec une progression de plus de 15 % vs 2023, et compte 6 000 clients et plus de 90 agences et hubs. « Notre challenge pour les deux prochaines années est de faire progresser la partie BtoB qui représente 30 % de l'activité », explique Vincent Fromage, directeur général de Chronofresh qui vise les 50 %.

Parmi les innovations lancées cette année pour soutenir ces objectifs, il y a la mise en place d'un portail dédié aux professionnels. Chronofresh donnera ainsi la possibilité d'expédier des produits via



Vincent Fromage, directeur général de Chronofresh.

un nouveau parcours 100 % digital plus adapté aux besoins des professionnels. « Nous travaillons également sur des relais en température dirigée. Nous sommes en phase de test. Le principe est d'aller dans les enseignes de GMS qui acceptent de stocker et de faire enlever des colis dans leurs chambres froides. Cela fait partie des gros challenges



Chronofresh fête cette année ses dix ans.

qui doivent constituer des relais de croissance », détaille Vincent Fromage. La mise en place d'initiatives pour une logistique plus responsable est également un enjeu de taille pour ce spécialiste du transport frigorifique qui travaille notamment sur sa flotte de véhicules, la mutualisation des flux de transport ou sa consommation énergétique. ●

En Bref

Napp rebat les cartes en ligne

Benjamin Jouve, cofondateur et designer de Napp, et ses associés souhaitent ouvrir le 1^{er} moteur de recherche de plats aux restaurants assisté par IA, à tous les restaurateurs qui veulent communiquer sur leurs plats du jour et leur carte.

www.resto.zepros.fr

Citeo Pro soutient le réemploi des emballages

Citeo Pro lance un dispositif inédit de financement pour encourager le réemploi des fûts, bouteilles en verre consignées et bacs gastronomiques. Ce service soutient les grossistes et cuisines centrales avec une aide financière pour chaque emballage réemployable collecté et tracé. Pour y accéder, les professionnels doivent se référencer auprès de Citeo Pro.

HOBART

**PROFITEZ DE LA SUBVENTION
SUR LES LAVE-VERRES ERGONOMIQUES !**

Les LAVE-VERRES HOBART avec osmoseur répondent totalement aux critères d'éligibilité de la subvention PRÉVENTION RISQUES ERGONOMIQUES de l'Assurance Maladie - Risques Professionnels

70%
REMBOURSÉS
SUR VOTRE
LAVE-VERRES*



* Pack éligible :
1 lave-verres
+ 1 osmoseur
+ 3 casiers à verres

**INVESTISSEZ EN TOUTE SÉCURITÉ DANS UN MATÉRIEL
ERGONOMIQUE RÉPONDANT À 100% AU CAHIER DES CHARGES**

Pour tout complément d'information : contact@hobart.fr

*Contactez-nous pour connaître la liste des matériels HOBART éligibles. Cette subvention s'applique sous réserve de respecter le cahier des charges de l'Assurance Maladie - Risques Professionnels. Période de référence de la subvention : 2024-2027. Consultez les conditions de son attribution sur le site référence ameli.fr/entreprise ou flashez ce Qrcode :



En Bref

Richard Vins & Spiritueux choisit la Maison Chavin

Répondant à la demande croissante d'alternatives sans alcool, Richard Vins & Spiritueux intègre à son portefeuille les vins désalcoolisés de la Maison Chavin. Lors de son salon annuel, organisé le 10 mars, Richard Vins & Spiritueux a officiellement lancé la gamme « Chavin Zéro Vin De France désalcoolisé », marquant ainsi une première pour le distributeur dans ce segment.

Maison Villevert distribue les Arrangés Cabrakan



Maison Villevert devient distributeur exclusif des Arrangés Cabrakan. Cette marque artisanale de 12 parfums se

distingue par un faible taux de sucre et des associations uniques. Elles sont élaborées à partir d'un rhum agricole de la distillerie Bellevue à Marie-Galante et d'un rhum léger des Caraïbes, sublimés par des fruits frais et des épices sélectionnés avec soin.

Mullo commence à faire son trou

Déjà forte d'une quinzaine de clients dans la restauration indépendante en région Aura, Mullo devait démarrer ses premières livraisons fin mars. Cette solution technologique, qui permet la commercialisation de produits alimentaires en circuit court chez les restaurateurs, vise à agréger l'offre locale sur une même plateforme pour faciliter la commande auprès des producteurs.

resto.zepros.fr



PRODUITS ITALIENS

Mammafiore développe son identité... et des solutions

© Mammafiore



Le groupe Mammafiore revendique la tradition mais avec des packagings modernes. Son expansion a commencé avec celle de Big Mamma dont il est encore l'un des fournisseurs.

Voilà un distributeur qui a mis de l'ambiance durant le récent salon Sirha Lyon ! Avec chaque jour la présence d'un chef - dont Peppe Cutraro, l'un des meilleurs pizzaiolos d'Europe, ancien de Big Mamma, propriétaire du Gruppo Peppe - Mammafiore, proposait des show cookings

de haut vol sur son stand. L'entreprise créée en 2013 par Arnaud Pierrisnard, ainsi que deux associés, rejoint ensuite par son frère Olivier, dispose de toute une gamme de produits sourcés en Italie ainsi que des marques propres. « *Aujourd'hui, Mammafiore ce n'est pas seulement un four-*

nisseur, c'est aussi une marque. C'est ce qui nous différencie ! », explique Philippine de Cespedes, coordinatrice marketing France.

Le Sirha était ainsi l'occasion de mettre en avant la nouvelle gamme de fromages sous la marque Simonetta (du nom de la « Mamma » d'Arnaud et Olivier Pierrisnard, qui signe l'ADN atypique de la société), à côté de celles des légumes (Rootstic) et des pâtes (Marcolino), ou encore des produits de la mer (La Pilpil Family) et des vins (Vi Enology).

Le groupe revendique 200 M€ de chiffre d'affaires en Europe, dont 50 M€ en France. Il possède ainsi de nombreux entrepôts dans l'Hexagone (Paris, Marseille, Nice, Saint-Tropez, Lyon, Bordeaux...), et dispose de sa propre flotte de camions (pour environ 80 % de sa distribution, le reste étant assuré via des logisticiens). ●

SPIRITUEUX

La Maison du Whisky fait déguster ses gammes

Le 7 avril, au cœur de Paris (1^{er}), La Maison du Whisky donne rendez-vous aux cavistes, restaurateurs et bartenders pour leur dévoiler toutes ses nouveautés et ses marques, dans toutes ses catégories de spiritueux. Cette septième édition propose une programmation renouvelée très attractive pour les clients professionnels : dégustation de spiritueux d'exception, programme de single cask et d'expériences inédites rejoignent la présentation des dernières références produits (400) et des nouvelles marques du portefeuille.

Aux côtés des marques incontournables de La Maison du Whisky, d'un espace dédié au saké, à la plateforme TAG et à celle dédiée aux enchères

de spiritueux premium, La Maison offre l'occasion de découvrir des marques qui ont rejoint récemment son portefeuille. À savoir : Alfred Giraud, une maison de whisky français haut de gamme reconnue pour ses embouteillages d'exception, sera à l'honneur. Une expérience de réalité virtuelle permettra de visiter à distance la distillerie située dans le cognacais. Par ailleurs, pour la première fois, La Maison du Whisky dévoilera des single casks embouteillés en exclusivité pour l'événement La Maison, spécialement pour les cavistes et le réseau CHR.

L'événement La Maison se tiendra le lundi 7 avril, 38,



Cette dégustation est exclusivement réservée aux cavistes et professionnels des CHR.

rue du Mont-Thabor (Paris 1^{er}), sur deux niveaux, de 10 h à 18 h. Sur inscription, participation gratuite réservée aux professionnels. ●

GRAPHISME

C10 relooke ses vins



Nouvelle identité graphique pour six références de vins en marque propre.

Coup de jeune chez les vins de C10 ! Le distributeur de boissons a repensé l'image de ses marques propres pour y insuffler plus de personnalité. Ce relifting s'appuie sur un design plus épuré mettant en valeur la fraîcheur et la gourmandise des vins, avec une identité graphique modernisée et renforcée autour d'un bloc-marque distinctif. Ce changement concerne cinq marques du réseau : les deux références de son vin mousseux de qualité Veuve de Lalande, Masterel (rosé Côtes de Provence), Henry de Velter (Muscadet Sèvre et Maine sur

Lie), Les Fouquières (Côtes du Rhône) et Les Longes (Saumur Champigny). Au-delà de l'esthétique, cette transformation intègre une dimension environnementale : C10 optimise l'impression en n'utilisant plus qu'une seule couleur sur ses cartons et BIB, et supprime la personnalisation de certaines capsules. Tous les formats, des bouteilles de 37,5 cl et 75 cl aux BIB, ainsi que leurs cartons d'emballage, bénéficient de cette refonte. Ces identités graphiques feront progressivement leur apparition à partir du mois d'avril. •

COMPTES ANNUELS

Stef confirme son objectif de 5 Md€ en 2026

À mi-parcours de son plan stratégique 2022-2026 qui place l'objectif principal de chiffre d'affaires à 5 Md€, le Groupe Stef est en phase avec sa feuille de route. L'exercice 2024 s'est en effet terminé sur 4,8 Md€, soit une croissance de 8,1 % tirée par les acquisitions à l'international (+ 2,6 % à périmètre constant). « Nous sommes raisonnablement optimistes dans notre capacité à atteindre cet objectif. Au-delà de cet objectif purement chiffré et quantitatif, nous cherchons à être le leader en température dirigée sur nos métiers du transport et de la logistique, dans chaque pays de présence du groupe », commente Stanislas Lemor, P-DG de Groupe Stef. Le résultat opérationnel, à 228 M€, est, quant à lui, « sous pression » avec une baisse d'un point du taux de marge en raison d'un environnement particulièrement compliqué en 2024. Le foodservice, qui avait connu des années 2022-2023 assez dynamiques, marque le pas. « Nous constatons une stabilisation, voire un retrait



Marc Vettard (à g.) et Stanislas Lemor.

de la consommation à travers les enseignes de restauration hors domicile », précise Marc Vettard, directeur général délégué. Groupe Stef a réalisé un CA de 2,4 Md€ en France soit + 2,4 % à périmètre constant. Parmi les segments de marché qui progressent le plus, figure entre autres le foodservice « grâce à une activité commerciale soutenue et à de véritables succès ». •

resto.zepros.fr

robot coupe®

COUPE-LÉGUMES



Nouveau : accessoire EasyLoader

Jusqu'à 25 kg de frites en 4 minutes avec ou sans peau !

#THEsolution
robot-coupe.com

LES SAVEURS DE RENÉ

Gamme de soufflés glacés



Dessert frais et rafraîchissant.

Les Saveurs de René, entreprise familiale spécialiste du soufflé surgelé (sucré et salé), a mis sur le marché depuis le 1^{er} février des Soufflés glacés pour la RHD. « Le soufflé glacé est un vieux dessert que seuls les pâtisseries connaissent. Nous l'avons remis au goût du jour avec mon père tout en respectant la recette originale

inventée au XIX^e siècle par Alexis Soyer », explique Pascal Brulé, directeur général.

Pratique à mettre en œuvre (il suffit de laisser décongeler 3 min avant de déguster les soufflés glacés avec alcool (2,5 %), et 10 min les soufflés glacés sans alcool), cette nouveauté se décline en 4 saveurs avec alcool (Grand Marnier, Mojito, Marc de champagne, Limoncello) et 4 saveurs sans alcool (Café, Framboise, Noix de coco, Chocolat). Ni crème, ni glace, le Soufflé glacé est une crème glacée légère et onctueuse.

www.lessaveursderene.com



ST MICHEL PROFESSIONNEL

Éclats de biscuits



St Michel innove avec les Éclats de biscuits, une déclinaison croustillante de ses biscuits authentiques destinée à une multitude d'usages en pâtisserie (topping, inclusion ou base). Deux références : Les éclats de galettes, une texture croustillante et le goût de la fameuse galette St Michel ; et Les éclats de cookies aux pépites de chocolat, croquants et gourmands. Fabriqués en France, ces produits allient qualité et respect des engagements de la marque et sont proposés en sachets de 700 g.

www.stmichelpro.fr

PACIFIC WEST

Fleurs de rouget et Brochettes de rouget meunière

Innovations de Pacific West à destinations de la commerciale et de



la collective : Les Fleurs de rouget et les Brochettes de rouget meunière. Les Fleurs de Rouget sont des filets de rouget barbet cinabre surgelés, avec peau sans arête et montés en forme de fleurs (12 pièces en boîtes de



1 kg). Les Brochettes de rouget meunière, composées de filets

de rouget barbet cinabre, avec peau sans arête, sont panées façon meunière, pré-frites et surgelées (25 pièces en boîtes de 1 kg).

www.pacificwestfoods.com.fr

CEMOI PRO

Succession et Tradition



Avec Succession et Tradition, Cemoi Pro propose des chocolats de couverture alliant fluidité et intensité, conçus pour répondre aux attentes des pâtisseries, chocolatiers et boulangers. Succession se compose de chocolats de couverture avec une large palette d'intensités de cacao et de recettes méticuleusement élaborées (couverture noir 72 %, lait 38 % et blanc 31 %). Tradition est composée de 8 recettes variées (6 palets et 2 gouttes) et de nouveaux packagings sont prévus pour juillet.

<https://pro.cemoi.fr>



© Alsa Professionnel

MADEMOISELLE DESSERTS

Minibeignets colorés

Mademoiselle Desserts lance une gamme de minibeignets colorés en proposant 4 premiers parfums originaux : le vert pistache, cacao chocolat blanc, orange passion et rose fruits rouges. La gamme promet de s'enrichir prochainement en saveurs et couleurs surprenantes. Moelleux en bouche, avec un cœur fondant, délicatement saupoudrés de sucre neige, les quatre minibeignets offrent des expériences gourmandes et colorées : le vert pistache pour la restauration italienne, le rose fruits rouges pour la fête des Mères et la Saint-Valentin, l'orange passion pour l'été, et le cacao chocolat blanc pour l'automne-hiver.

www.mademoiselledesserts.com

La gamme promet de s'enrichir.



ALSA PROFESSIONNEL

Sauce Caramel Beurre salé

Alsa Professionnel élargit sa gamme de sauces desserts avec une Sauce Caramel Beurre salé. Une recette équilibrée, à la texture nappante, pour une touche originale. Avec ses arômes et colorants naturels, la Sauce Caramel Beurre Salé est compatible avec une alimentation végétarienne et sans gluten. Elle est conditionnée dans une bouteille de 1 kg, ronde et ergonomique, pour permettre un service facile. Elle est stable une fois retournée, pour faciliter la sortie de la sauce et éviter la perte de produit.

www.condifa.fr



METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX



TUTIAC

Mariole 2024



Mariole rejoint la gamme Tout de Tutiac, lui apportant une touche de douceur et d'exotisme avec son assemblage sauvignon blanc (70 %) et colombar (30 %). Un nom un tantinet espiègle à accorder avec un foie gras mi-cuit accompagné d'une compotée de pommes, un ceviche de bar aux agrumes, une volaille fermière rôtie au miel et épices douces, une croustade aux pommes, un entremets à la poire et à la vanille... Doté d'une robe jaune extrapâle aux reflets pastel, ce bordeaux blanc offre un nez intense et complexe qui s'ouvre sur des arômes raffinés de pommes Granny Smith mêlés à des nuances exotiques. La bouche est équilibrée, entre sucrosité et vivacité. L'attaque, aérienne et soyeuse, laisse place à des saveurs de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche, accompagnées d'une pointe de noisette apportant profondeur et complexité, avant une finale d'une belle longueur et d'une persistance délicatement acidulée.

Une bouche équilibrée entre sucrosité et vivacité.

www.tout.vin



LILLET

Nouvelle bouteille

Lillet dévoile sa dernière bouteille avec un design plus moderne mais toujours inspiré de l'héritage de la marque. Cette bouteille de Lillet (rosé, blanc & rouge) sera disponible en GD et hors domicile à partir d'avril. Finement travaillée, et claire, elle reflète la lumière et évoque la recette du Lillet Rosé, élaborée sans aucun colorant artificiel. Historiquement consommé pur ou sur glace, Ce premier



www.lillet.com



DOMAINE SAINT-GEORGES D'IBRY

Floréal 2024

Résultat d'une hybridation, le Floréal est un cépage résistant aux principales maladies de la vigne qui permet de réduire de 90 % l'utilisation des produits phytosanitaires. La vigne est protégée seulement une fois dans l'année avec une bouillie bordelaise. Floréal 2024 est un vin blanc avec un nez intense et une douceur fruitée, entre mangue et pêches de vigne, une bouche harmonieuse et une finale rafraîchissante. Cette IGP Côtes-de-Thongue trouve sa place tout au long d'un repas, de l'apéritif au dessert. Étiquettes de différentes couleurs.

www.saintgeorgesdibry.com

MAISON LORGERIL

Clair de Garille

La Maison Lorgeril affirme son engagement pour une vision moderne du vin avec Clair de Garille, un rouge léger et frais, conçu pour être dégusté à 12 °C. Cette IGP Pays d'Oc enrichit une gamme façonnée avec précision et exigence, aux côtés du Blanc de Garille, lancé en 2024, et du Gris de Garille, introduit quelques années



auparavant. Clair de Garille se distingue par sa teinte éclatante, qui évoque vivacité et gourmandise. Au nez, il révèle des notes intenses de mûre et de fraise croquante. En bouche, il offre une alliance harmonieuse entre souplesse et fraîcheur.

www.lorgeril.wine

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

Gin Roseline



Château Sainte Roseline innove avec deux créations : un gin et une eau-de-vie d'exception (Origine, à lire dans Zepros Resto 122). Le Gin de Roseline est un gin de Provence 100 % bio aux délicates saveurs provençales. Il est élaboré selon une méthode traditionnelle au sein de la distillerie Sentema. À la dégustation, il révèle une bouche à la fois souple, équilibrée et généreuse, sublimée par une texture soyeuse. L'alliance harmonieuse des agrumes et de la sarriette offre beaucoup de fraîcheur, prolongée par une belle persistance aromatique.

www.sainte-roseline.com

ARMORIK

Armorik Small Batch Chouchenn

Armorik innove avec son premier single malt breton, vieilli en fûts de Chouchenn et de chêne breton, certifié bio. Armorik Small Batch Chouchenn est une édition limitée qui marie tradition et gourmandise. Symbole fort de la Bretagne, cette boisson emblématique associe le caractère du whisky breton, les douces notes miellées du chouchenn et les nuances complexes du chêne breton. Sa robe est dorée avec des reflets ambrés, son nez révèle l'intensité du miel, les arômes de crème à la vanille, puis quelques notes de végétal (romarin, chêne). La bouche est douce et fraîche, légèrement mentholée, avec une belle structure et des arômes de chauffe de fût (vanille, girofle).

www.armorik.bzh



Édition limitée mariant tradition et gourmandise.

L.N. MATTEI

**Cap Corse Mattei cuvée
Louis Napoléon**

Le Cap Corse Mattei Cuvée Louis Napoléon est un amer réalisé à partir de mistelles de raisins corses issus des cépages muscat et vermentinu et d'un assemblage de fruits locaux, de plantes et d'épices ainsi que d'écorce de quinquina. Élaborées spécialement pour la mixologie, les cuvées Louis Napoléon se déclinent sous deux expressions : rouge et blanc. Elles se distinguent par un profil aromatique plus marqué en amertume et un degré d'alcool plus élevé (17 °) que la recette originale. Ce nom rend hommage à Louis Napoléon Mattei, fondateur de la distillerie L.N. Mattei.



<https://distilleriemattei.com>



**CHÂTEAU SAINTE
MARGUERITE**

Collection de rosés

Symphonie Rosé 2024 Cru Classé se déguste avec des tapas aux saveurs marines, telles des gambas. Certifiée bio et végane, la cuvée Fantastique Rosé 2024 Cru Classé s'avère une cuvée idéale pour les accords mets-vins, notamment les recettes à base de viande et de poisson. Également certifiée bio et végane, la cuvée Marguerite en Provence Rosé 2024 Cru Classé est un vin idéal pour la haute gastronomie, qui se déguste avec des plats raffinés.

www.chateausaintemarguerite.com

DOMAINE TARIQUET

Amplitude 2023

Domaine Tariquet dévoile Amplitude 2023. Issu d'une minutieuse sélection de parcelles, il est produit exclusivement avec du gros manseng, authentique cépage gascon ici vinifié en sec. Avec ses notes fraîches et fruitées, Amplitude dévoile des arômes intenses d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches.



Un équilibre parfait entre fraîcheur et structure, sublimé par un degré d'alcool maîtrisé de 13 %.

Ce vin s'accordera entre autres avec des fruits de mer ou un bar en croûte de sel, une côte de porc noir gascon ou une blanquette de veau...

www.tariquet.com



OÉ

**Trois essences
de plantes**

Les nouvelles Essences de l'expert en vin écologique Oé sont des boissons botaniques et sans alcool issues de la régénération, produites à partir de plantes et végétaux afin de contribuer à la transition agroécologique des domaines d'Oé. Lancées en bouteille verre de 33 cl réemployables, trois références pétillantes sont déclinées : Feuille de figuier, romarin, citron et miel ; Fleur de sureau, verveine hollywood et grenade ; et Racine de gentiane, fleurs d'immortelle et baies de genévrier.

<https://oeforgood.com>



**FAVORISONS
LES PRODUITS
D'ÉPICERIE BIO !**



Retrouvez notre sélection de produits sur groupe-cerclevert.fr

**FIRSTPACK****Boîtes à pizza réemployables**

FirstPack propose une boîte à pizza réemployable et pliante pensée pour révolutionner la consommation responsable. Disponible en deux formats (26 cm et 34 cm), elle est fabriquée à 50 % à partir de matière issue de céréales, associant ainsi durabilité et innovation. Grâce à sa conception surélevée et ses ventilations, la pizza conserve son croustillant. Pliable, elle est compatible avec le lave-vaisselle ménager et professionnel pour un usage répété. Transformable en deux assiettes pratiques, elle permet une utilisation nomade ou à domicile. Intégrant un QR Code, elle est adaptée au système de consigne et est entièrement recyclable. Elle est compatible avec le micro-ondes, et donc idéale pour réchauffer les pizzas. Firstpack a également mis au point une poche pizza ronde, isotherme, parfaite pour assurer les livraisons à domicile.

www.firstpack.fr

*Une innovation
polyvalente,
personnalisable
et durable.*

SAMMIC**Mixeur XM-12
Emulsionizer PRO 1.0**

La combinaison de l'Emulsionizer Pro 1.0 de Sammic avec le mixeur XM-12 augmente le champ des possibilités en simplifiant les processus culinaires les plus complexes. Sans outils-accessoires, ce filtre révolutionnaire en acier inoxydable associé au mixeur, broie, filtre et émulsionne en une seule opération. Les résultats sont précis pour obtenir une texture parfaite des sauces, crèmes et purées. Facile à utiliser et à nettoyer, il bénéficie d'une structure acier inoxydable de qualité résistante à un usage intensif.

www.sammic.fr

**FOSTER****Vitrine EcoShow**

Cette vitrine de Foster allie une remarquable efficacité et une parfaite mise en avant des produits. Avec un nouvel éclairage LED performant muni d'une fonction antiéblouissement, elle assure le stockage de 306 à 884 canettes sans double empilage. Son design offre une visibilité maximale à travers les panneaux latéraux. Ses portes vitrées sans cadre favorisent une économie de 80 % d'énergie par rapport à des modèles qui en sont dépourvus. Son condenseur améliore l'efficacité frigorifique et l'hygiène, ce qui réduit les coûts de maintenance.

www.fosterfrance.com

**LE MARQUIER****Plancha Amalia 360**

Cette plancha présente de hautes performances de cuisson grâce à sa plaque en fonte émaillée inclinable, des brûleurs droits double paroi à haut rendement et un additionnel spécialement adapté à la saisie des pièces de viande. Durable, elle se signale, par ailleurs, par une finition en inox mat qui s'entretient facilement et, lorsqu'elle est placée à l'extérieur, supporte la corrosion et les intempéries. Elle dispose par ailleurs de trois boutons de commande ergonomiques et antidérapants et de quatre pieds réglables en hauteur. Dim. : 61,6 x 55,1 x 25,3 cm. Poids : 25,6 kg.

www.lemarquier.com

TRUE REFRIGERATION**Armoire T-23F-FLX-HC**

Cette solution facile à utiliser répond à tous les besoins de stockage grâce à sa capacité de passer simplement du mode réfrigération au mode congélation en un temps record. Cette particularité unique sur le marché réduit l'impact sur l'environnement et de manière significative la consommation d'énergie, l'encombrement et les coûts d'exploitation avec une vraie flexibilité. Conçue pour un usage intensif, cette armoire est garantie 5 ans pièces, main-d'œuvre et déplacement, comme toute la gamme True Réfrigération.

www.truerefrigeration.fr

**PEUGEOT SAVEURS****Plats à tajines Atlas**

Peugeot Saveurs a lancé une collection de plats à tajines Atlas en céramique fabriquée en France. Sa base a été conçue avec de l'aluminium 100 % recyclé pour un impact environnemental réduit et une légèreté très appréciable, par rapport à la fonte notamment. Son revêtement en céramique antiadhésive sans



PFAS permet une diffusion homogène de la chaleur pour saisir et mijoter les plats à la perfection sans matière grasse et avec un entretien facile. Le plat est compatible avec tous les types de feux, induction, électrique, gaz, vitrocéramique et peut également être utilisé au four.

www.peugeot-saveurs.com

FERMOB**Lampe à poser
Swiing**

Fermob lance Swiing, une lampe à poser dessinée par Tristan Lohner, qui séduit par son look rétro chic et par son caractère innovant. Véritable concentré de technologie, elle complète l'offre Lumière de Fermob en apportant une nouvelle fonctionnalité : un interrupteur à bascule intégré (elle s'allume et s'éteint d'une simple inclinaison). Cette lumière d'ambiance habille les intérieurs comme les extérieurs. Elle se fond dans tous les décors et est déclinée en plusieurs coloris.

www.fermob.com/fr



© Nicolas Mathéus

UNIC

Machine à café Tango XP Duo

Capable de traiter jusqu'à 440 tasses d'espresso par heure, cette machine espresso automatique a été conçue pour satisfaire les professionnels exigeants grâce à ses technologies innovantes et sa précision. Sa double chambre d'infusion brevetée Tango et les moulins de précision exclusifs renforcent une qualité d'extraction optimale pour obtenir un espresso d'une qualité constante. Son utilisation est simplifiée par un écran tactile de 10 pouces intuitif et une interface claire pour personnaliser facilement les recettes de cafés et de lait.

www.unic.fr



ELECTROLUX PROFESSIONAL

Gril à paninis SpeedLight



Ce gril à paninis donne la liberté d'allier vitesse, qualité et créativité, pour réussir des sandwiches savoureux croustillants à l'extérieur et parfaitement chauds à l'intérieur, en peu de temps et avec une grande fiabilité. Sa plaque supérieure se dépose automatiquement sur les aliments avec la plus juste pression. Ses hautes performances s'expliquent par l'association de trois technologies de cuisson : plaques, rayonnement infrarouge et micro-ondes. Son plateau antiadhésif facilite les opérations de nettoyage.

www.electrolux.fr/professional

FM

Four St Experience

Distribuée en France par Codigel, la marque espagnole FM a élaboré une nouvelle expérience de cuisson qui mérite bien son nom. Avec une interface innovante et un écran 9 pouces, le four St Experience donne le contrôle à ses utilisateurs avec des possibilités infinies. Il se distingue par un triple vitrage très efficace contre les pertes de chaleur, trois modes de cuisson, chaleur sèche, vapeur et mixte, et un contrôle de la consommation. Son système Steam Control Pro optimise les conditions ambiantes à l'intérieur de la chambre.

www.codigel.com



METRO FRANCE

Dish Pay Now

Dish Pay Now, TPE en libre-service, est la solution de paiement sans contact Dish by Metro. Cette offre permet aux clients d'effectuer des paiements sans effort à l'aide de CB, de téléphones portables ou de smartwatches compatibles NFC, en les posant sur le lecteur de carte Dish Pay Now. Commercialisée dans les Halles Metro depuis mars et sur la marketplace, elle complète la gamme des solutions de paiement Dish Pay. Le tableau de bord Dish Pay est accessible à partir de n'importe quel navigateur Web.

www.metro.fr



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



Découvrez votre nouveau magasin à Toulouse

- Nos équipes commerciales en magasin et sur terrain pour vous conseiller
- 1000 m² dédiés aux professionnels CHR et Collectivités
- + 3 000 références disponibles immédiatement
- Des espaces showrooms pour concevoir vos projets pour votre ouverture de saison



Chomette Ecotel Toulouse

65, chemin de Fenouillet 31200 Toulouse
toulouse@chomette.com
05 61 72 47 07

chomette.com



RECRUTEMENT

Relais & Châteaux lance son site carrière

Forte de 580 membres dans 65 pays, l'association Relais & Châteaux lance officiellement son nouveau site Relais & Châteaux Careers (fr.careers.relaischateaux.com) afin d'aider tous ses membres à recruter de nouveaux talents. Le réseau regroupe 42 000 employés dans le monde entier, dont 73 % en CDI et 27 % dans des postes saisonniers. Ses membres sont des établissements indépendants, souvent situés dans des endroits éloignés des centres urbains.

Une marque au rayonnement mondial

L'affiliation à Relais & Châteaux offre la possibilité aux membres d'accéder à une offre de 60 services, dont ceux reliés aux ressources humaines. Le site de recrutement Relais & Châteaux Careers, disponible en 6 langues (français, anglais, allemand, italien, espagnol



Relais & Châteaux aide ses membres à recruter les futurs talents de l'hôtellerie et de la restauration.

et portugais), héberge en moyenne plusieurs centaines d'offres d'emploi. Il donne également des explications sur l'identité et les valeurs de l'association ainsi que des témoignages d'employés en poste.

Facile à utiliser, la plateforme de recrutement permet aux employeurs de publier leurs offres d'emploi sur plusieurs sites de façon simultanée, maximisant ainsi leur visibilité. Elle dispose également des questions de

présélection afin de s'assurer que les candidats aient les prérequis.

Les petits hôtels indépendants n'ayant souvent pas la notoriété nécessaire pour attirer les demandeurs d'emploi, ces outils Relais & Châteaux leur permettent ainsi de bénéficier du pouvoir d'une marque au rayonnement mondial. « Il est essentiel pour notre association d'attirer et de fidéliser de nouveaux talents. Les collaborateurs doivent évoluer dans un environnement de travail dynamique afin d'être en mesure de satisfaire leurs hôtes en toute sérénité. En rejoignant Relais & Châteaux, nos collaborateurs et collaboratrices découvriront un univers de valeurs associatives très singulier, dans lequel ils ressentiront le sens de la responsabilité sociale, culturelle et environnementale, qui guidera leur carrière », souligne Laurent Gardinier, président de Relais & Châteaux. ●

B

L'abécédaire des RH

par AL CONSEIL RECRUTEMENT & RH

... COMME BIENVEILLANCE

Ce mot apparaît de plus en plus fréquemment dans nos conversations, écrits, réflexions mais aussi au sein des entreprises. En effet, comme de façon instinctive, nous percevons l'importance et l'urgence de replacer la bienveillance au centre de nos relations, y compris professionnelles. Nous entendons régulièrement ce mot de la part de nos clients, pour sélectionner un profil de manager ou comme signifiant des valeurs de l'entreprise. De même, dans le processus de recrutement d'Al Conseil, la bienveillance est obligatoire et inconditionnelle à toutes les étapes de notre processus (entretiens individuels, restitution des tests de personnalité, prises de références...). Notre approche

bienveillante se nourrit de l'idée très simple que nous sommes des êtres humains et ne souhaitons pas agir contre nature. Pour un dirigeant insuffler un management participatif créant du lien entre les salariés, veiller à éviter des confrontations tout en gardant la supervision et le contrôle de ses équipes sont des exercices d'équilibriste, pour lesquels la bienveillance prend tout son sens et à toute sa place. D'ailleurs, posons-nous une question de simple bon sens : si je ne suis pas bienveillant avec mes équipes, si les membres de ces mêmes équipes ne montrent pas un minimum de bienveillance entre eux, pourquoi le seraient-ils avec les clients ?

www.ajconseil.fr

En Bref

Accor sensibilise les jeunes aux métiers du tourisme



Accor a signé une convention avec le Rectorat d'Ile-de-France pour encourager l'emploi des jeunes dans l'hôtellerie-restauration. La convention, signée à l'occasion du Forum des métiers et de l'emploi des jeunes by Accor, le 13 mars, en présence de la ministre Nathalie Delattre, réaffirme la volonté du groupe de s'engager tout au long de l'année.

Guide du management des risques pour toutes les organisations



Cyberattaques, accidents industriels... les risques font naturellement partie de la vie des organisations. Pour gérer ces menaces récurrentes et protéiformes, Géraldine Sutra propose un nouveau guide pratique permettant de mettre en place un dispositif complet de management des risques, adapté à toutes les organisations (Afnor Éditions).

Le droit du travail par thèmes

Le droit du travail s'adapte aux changements de la société et sa vitesse d'évolution le rend parfois difficile à appréhender. Le guide pratique et pédagogique *Le droit du travail en 250 thèmes incontournables*, à jour des dernières actualités, permet de maîtriser l'essentiel du droit du travail (Gereso Édition).

Lapin, poulpe, azuki et foin

Par Charles Coulombeau, chef de cuisine

 Pour 4 personnes

Ingrédients

- ▮ **Râble de lapin**
• 4 râbles de lapin, poudre d'herbes (thym, romarin, persil séché ou mélange), sel
- ▮ **Poulpe braisé au vin blanc**
• 1 poulpe (1,5-2 kg) • 3 l de vin blanc sec • garniture aromatique (carotte, céleri, oignon, ail)
- ▮ **Sauce à la tête de poulpe**
• Tête de poulpe • 400 ml de bouillon de cuisson • 160 g de beurre • 150 ml de crème liquide • jus d'une demi-orange • poignée de foin
- ▮ **Purée de haricots azuki au katsuobushi**
• 400 g d'azuki (poids sec) • 1,2 l d'eau • 2 c. à soupe de miso rouge • 40 g de katsuobushi



Déroulé

- ▮ **Râble de lapin**
Désosser les râbles en conservant les filets attachés à la panoufle. Assaisonner avec sel et herbes, rouler dans la panoufle, filmer et laisser reposer une nuit. Ficeler, puis rôtir à 200 °C jusqu'à coloration.
- ▮ **Poulpe braisé au vin blanc**
Faire suer la garniture aromatique, ajouter le poulpe, recouvrir de vin blanc. Cuire à feu doux 2h30, laisser refroidir dans le bouillon. Réserver la tête pour la sauce.
- ▮ **Sauce à la tête de poulpe**
Mixer la tête avec le bouillon, chauffer avec la crème. Monter au beurre froid en fouettant, ajouter le jus d'orange, infuser le foin 20 minutes et passer à l'étamine.
- ▮ **Purée de haricots azuki au katsuobushi**
Tremper les azuki une nuit, les cuire 1h30. Mixer avec un peu d'eau de cuisson, incorporer le miso. Ajouter le katsuobushi au dernier moment.

Dressage

Disposer une base de purée d'azuki dans l'assiette. Ajouter une tranche de râble de lapin rôti et quelques morceaux de poulpe braisé. Napper de sauce à la tête de poulpe. Décorer avec des herbes fraîches ou des copeaux de katsuobushi.

Restaurant la Maison dans le Parc
3, rue Sainte-Catherine, 54000 Nancy - Tél. : 03 83 19 03 57
<https://lamaisondansleparc.com/fr>

Madeleines gourmandes sans sucre

Par Elhadj Diop, chef pâtissier

 Pour 4 à 6 personnes



Ingrédients

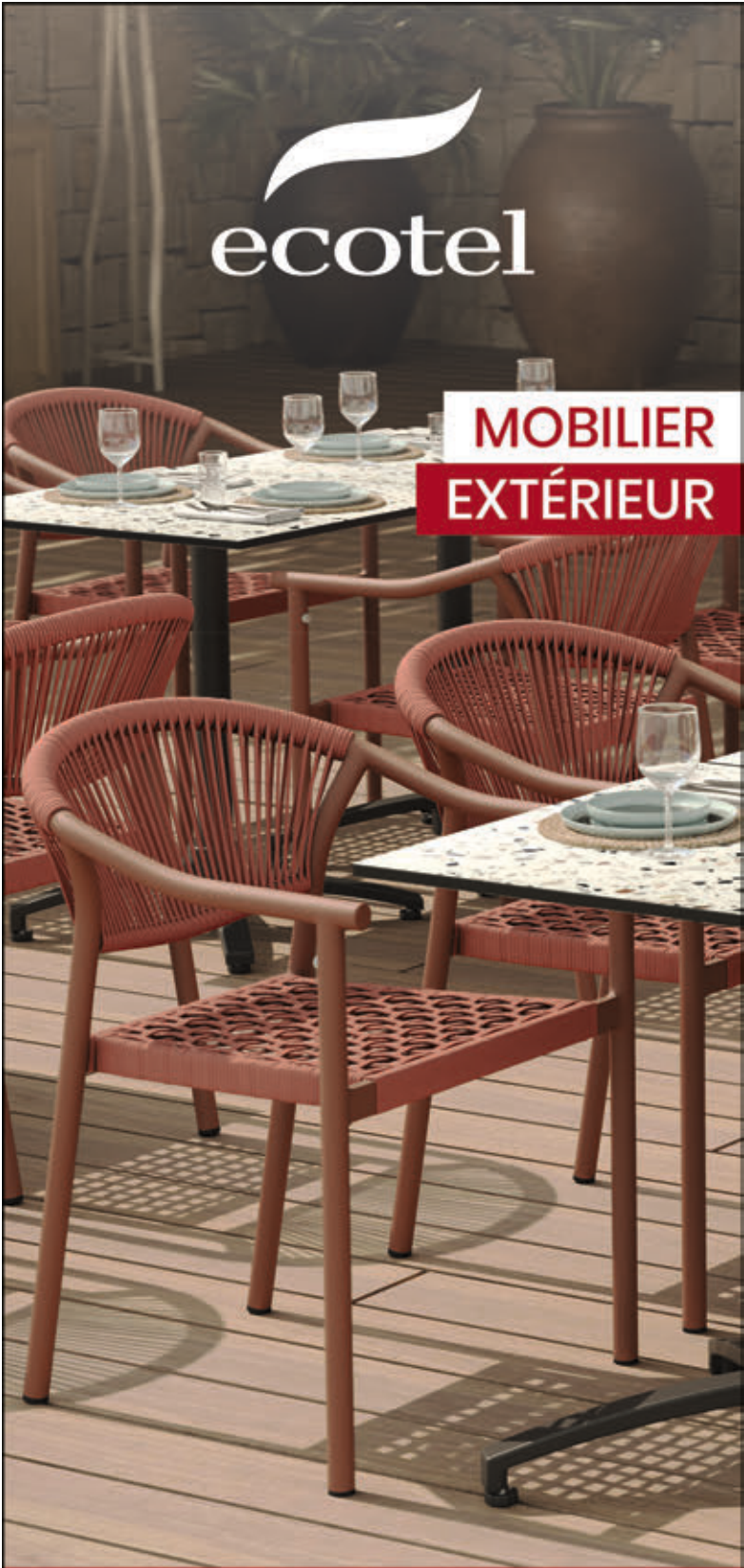
- 300 g d'œufs • 150 g de sucre de fleur de coco • 250 g de farine • 1 sachet de levure • 250 g de beurre

Déroulé

Dans la cuve d'un batteur, mettre les œufs et le sucre, puis, avec le fouet, mélanger le tout à vitesse maximale jusqu'à ce que la préparation triple de volume. Ensuite ajouter la farine et la levure puis mélanger le tout jusqu'à

obtenir une texture lisse. Enfin, mettre le beurre fondu en 3 ou 4 fois jusqu'à incorporation complète. Mettre la préparation dans un bol et filmer au contact avant de mettre dans le réfrigérateur pour au moins 12 h, idéalement une nuit. Le lendemain, préchauffer votre four à 240 °C et disposer dans des moules à madeleines la préparation. Puis enfourner pour 8 à 10 minutes de cuisson en baissant la température à 150 °C pour 8 minutes. Sortir du four et démouler.

Le Destin du Gourmand
194, rue Gambetta, 72000 Le Mans - Tél. : 09 75 28 23 50



ÉQUIPEZ VOTRE TERRASSE

Optez pour un mobilier extérieur alliant style et praticité. Pensés pour les professionnels du CHR, nos modèles offrent design, confort et résistance pour sublimer vos espaces.

À découvrir en magasin
et sur **ecotel.fr**

Suivez-nous





1 Cécile Rivoire



2 Aurélie Senes



3 Yann Micque



4 Maxence Barbot



5 Annick Vincenty

FEMMES & HOMMES DU MOIS

● FRANCE ● EUROPE
● MONDE



6 Dorothée Bernard



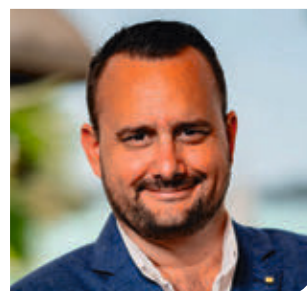
7 Sophie Gay



8 Sylvie Jean



9 Didier Malric



10 Frédéric de Marcy Chelin

COLUMBUS CAFÉ

Arrivée de deux directrices pour accélérer le développement de Columbus Café. D'une part, 1 **Cécile Rivoire** (ex-Ninkasi), en tant que directrice des opérations de Columbus Café. D'autre part, 2 **Aurélie Senes** (ex-Groupe Pomona), en tant que nouvelle directrice achats-logistique de Wagram Food Service.

BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise (Groupe Bertrand) a nommé 3 **Yann Micque**, ex-directeur général de Credipro, au poste de directeur du recrutement franchisé à compter de janvier dernier. Entrepreneur aguerri et expert du financement de projets entrepreneuriaux, il a pour mission d'accélérer la croissance des enseignes du groupe et de structurer leur expansion en s'appuyant sur la force du réseau Bertrand Franchise.

LE BRISTOL PARIS

Le Bristol Paris accueille 4 **Maxence Barbot** en tant que nouveau chef pâtissier à partir du 5 mai. Il prendra la suite de **Yu Tanaka**, qui, après 7 années à sublimer les desserts du Bristol Paris, s'envole vers de nouveaux horizons. Depuis novembre 2019, Maxence Barbot occupe le poste de chef pâtissier du Shangri-La Paris.

B&B HOTELS

B&B Hotels sépare les fonctions de président et de directeur général, auparavant cumulées par **Fabrice Collet**. **Céline Vercollier**, chief financial officer (CFO) du groupe depuis 2017, est promue directrice générale. Fabrice Collet se concentrera, quant à lui, sur les projets de diversification stratégique de B&B Hotels. Par ailleurs, **Damien Martin** (ex-CFO du Groupe Babilou) rejoint B&B Hotels en tant que CFO.

HEINEKEN FRANCE

Avec plus de 25 ans d'expérience dans l'industrie brassicole et agroalimentaire, 5 **Annick Vincenty** devient présidente de Heineken France. Elle a pris ses fonctions le 3 mars et succède à **Pascal Gilet** qui prend sa retraite. À la tête de Heineken France, Annick Vincenty a pour mission de renforcer sa position de leader en France sur ses deux métiers stratégiques : brasseur et distributeur.

HEINEKEN ENTREPRISE

6 **Dorothée Bernard** a été nommée au poste de directrice commerciale CHD depuis le 17 février. Elle succède à **Kristof Chamier** et rejoint le comité de direction de Heineken France. Dans le cadre de ses nouvelles fonctions, Dorothée Bernard sera chargée de mettre en œuvre les priorités stratégiques de Heineken sur le marché CHD et de renforcer les relations avec la clientèle. Elle aura pour mission d'assurer la performance et la compétitivité de Heineken, tout en maintenant un haut niveau de satisfaction client.

7 **Sophie Gay** est nommée directrice de la Student Experience, intégrant le comex de Skema Business School. Avant sa nomination chez Skema en février 2025, Sophie Gay était directrice adjointe des programmes et de l'international à Neoma de 2020 à 2024. 8 **Sylvie Jean**, sous la houlette de **Patrice Houdayer**, directeur des affaires académiques et de l'international, prend les rênes du programme Grande École. Dans son dernier poste au sein de Kedge, de 2022 à 2024, elle dirigeait les programmes, le

ROSÉE DES CHAMPS

Rosée des Champs, groupe coopératif français dans le secteur des salades et légumes prêts à l'emploi, a annoncé l'arrivée de son 3^e directeur général depuis sa création. **Augustin Ringô** succède à **Francis Bailly** qui partira à la retraite le 1^{er} avril, après 38 ans au service de la coopérative des producteurs légumiers dont 13 années à la direction du groupe.

SKEMA BUSINESS SCHOOL

9 **Didier Malric** a été désigné directeur du Conseil de la protection sociale des travailleurs indépendants (CPSTI) par arrêté ministériel à compter du 1^{er} mars. Ancien élève de l'École nationale supérieure de sécurité sociale (En3S), Didier Malric a exercé différentes fonctions de direction dans des organismes locaux de Sécurité sociale (Urssaf, CPAM) et en Caisse nationale (Cnam, Acoss). Directeur général de l'Union des caisses nationales de Sécurité sociale (Ucanss) à compter de 2011, il est nommé directeur général de l'Urssaf Ile-de-France en 2018, fonction qu'il continuera d'exercer en cumul avec la direction du CPSTI.

marketing et le recrutement des étudiants.

CPSTI

10 **Frédéric de Marcy Chelin** est devenu directeur général du Shangri-La Le Touessrok, Mauritius, depuis le 15 mars. Il succède à **Gregory Coquet** qui est, quant à lui, nommé directeur des opérations de Riveo Limited, société d'investissement spécialisée dans l'immobilier pour l'hôtellerie de luxe écoresponsable, gestionnaire entre autres du Shangri-La Le Touessrok, Mauritius et du Four Seasons Mauritius.

SHANGRI-LA LE TOUESSROK, MAURICE

11 **Frédéric de Marcy Chelin** est devenu directeur général du Shangri-La Le Touessrok, Mauritius, depuis le 15 mars. Il succède à **Gregory Coquet** qui est, quant à lui, nommé directeur des opérations de Riveo Limited, société d'investissement spécialisée dans l'immobilier pour l'hôtellerie de luxe écoresponsable, gestionnaire entre autres du Shangri-La Le Touessrok, Mauritius et du Four Seasons Mauritius.

NOUVEAU

nutella

LA CARTOUCHE 1KG

UNE NOUVELLE SOLUTION PROFESSIONNELLE

Refermable et hygiénique
grâce à son bouchon

**USAGES
MULTIPLES**

**Très faible
perte produit**
grâce à son
matériau souple

**Prise en main
très facile**

Compressible
après usage



Rapprochez-vous de votre distributeur habituel

FERRERO FRANCE COMMERCIALE SAS AU CAPITAL DE 13 174 330€ RCS ROUEN 803 769 827

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.
WWW.MANGERBOUGER.FR

LA CONSIGNE QUI DONNE LA PÊCHE



DÉSORMAIS EN
VERRE CONSIGNÉ
25CL

*THÉ GLACÉ

POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOURS. WWW.MANGERBOUGER.FR