

ZEPROS

MÉTIERS RESTO

resto.zepros.fr

Carole et Louis Chabran, deux des enfants de Michel Chabran, inaugureront le 16 juin l'extension de la Maison Chabran à Pont-de-l'Isère (26). Pour Zepros Resto, ils évoquent l'héritage du passé et leur construction de l'avenir.



P.4

LES INVITÉS

Carole et Louis Chabran

« Nous essayons d'avoir des lieux avec de belles histoires et où l'on se sent bien. »

FOCUS

À la Source casse les codes

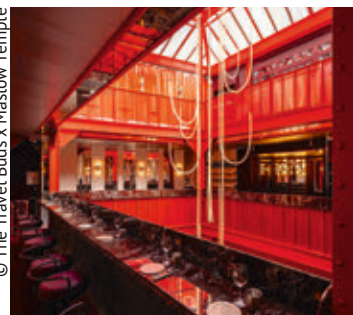
Aboutissement de trois ans de préparation et investissement majeur pour le chef entrepreneur Nicolas Sale, le complexe de 800 m² À la Source n'est pas un établissement comme les autres. P.22



VÉGÉTARIEN

Maslow voit rouge

Le deuxième Maslow ouvert par le trio Julia Chican, Marine Ricklin et Mehdi Favri, déjà à la tête du premier Maslow (2023) et de Fellows (2024), conserve une conception écoresponsable à tout niveau. P.34



© The Travel Birds x Maslow Temple

ANIMATION

ThisisBlindTest : la fête dans la poche

Donner un nouveau souffle aux jeux parfois désuets que l'on peut trouver en CHR afin de créer du lien et des expériences incontournables. Tel est le pari de la société Amusoire, éditeur de logiciels festifs. P.52

peka

Decouvrez notre gamme rôtisserie

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



Retrouvez l'ensemble
de notre gamme sur
pekakroef.com



« portionnable à souhait »



Un business à part entière

Avec l'arrivée des beaux jours, les terrasses réinvestissent les trottoirs, les cours, les toits. Dans la capitale comme en régions, pendant tout l'été ou pas, avec ou sans partenaires, privatisables ou pas... Et elles le font savoir : 240 m² de terrasse flottante à l'Aquapark Projet X à Cergy-Pontoise, 300 m² au 7^e étage du BHV avec Château Minuty, Bold Woman Dinners et Le Picnic by Veuve Clicquot sur la Terrasse du 7^e ciel du Printemps Femme à Paris, Philippine Jaillet et Charles Neyers (deux candidats Top Chef 2025) en résidence sur le rooftop du Kimpton St Honoré Paris, etc.

Il faut dire que pour beaucoup de restaurants et bistrotts une terrasse représente plus qu'un confort pour le client : c'est un précieux levier d'activité. Une terrasse bien conçue peut ainsi générer jusqu'à 30 % de chiffre d'affaires supplémentaires*. Bien placée, bien animée, elle attire, fidélise, et valorise l'image de marque. De quoi transformer le passage en destination, la consommation rapide en expérience mémorable. Bref, un business model à ciel ouvert à part entière ! À tel point, d'ailleurs, que le 5 juin sera cette année une journée particulière. France Boissons, qui organise depuis 2022 la Journée des Terrasses, a décidé de trans-

former cet événement en Journée nationale des cafés, bistrotts et terrasses afin de soutenir l'action de l'Association des bistrotts et cafés en France et sa démarche d'inscription à l'Unesco. Celle-ci souhaite en effet, avec le ministère de la Culture, organiser à l'avenir chaque premier jeudi du mois de juin cette Journée nationale. En tout cas, les clients devraient répondre présent : selon une étude d'American Express, 66 % des Français préfèrent les restaurants avec terrasse !

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

*Source Zenchef



LES INVITÉS

ACTUALITÉS

France
Régions

FOCUS

À la Source casse les codes

MÉTIERS & MARCHÉS

Snack & Fast
Bars & Bistrotts
Chaînes & Groupes
Indépendants
SRC
Gestion directe

LA FRANCE DES CHEFS

FOURNISSEURS-DISTRIBUTEURS

NOUVEAUTÉS

EMPLOI-FORMATION

RECETTES

PEOPLE

P.4

P.6

P.14

P.22

P.26

P.28

P.30

P.34

P.38

P.40

P.42

P.44

P.58

P.64

P.65

P.66



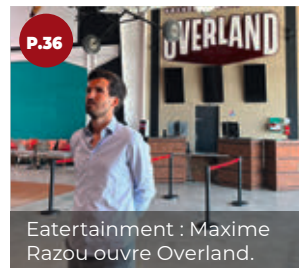
P.12

Euro-Toques France : Virginie Bassélot et Michel Roth réélus.



P.26

Salon de thé : Évolution de palais à la Maison Élysée.



P.36

Eatertainment : Maxime Razou ouvre Overland.



P.64

École de cuisine : ça déménage à La Source !



© Betty

La phrase du mois

Les Assises de la restauration et des métiers de bouche doivent nous permettre de construire, collectivement, autour d'un objectif commun, un plan d'actions ambitieux.

Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises et de l'Économie sociale et solidaire

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 CENUMÉRO : Oscar Depoix, 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 : Studio Baalt • 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 Vallés, 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.



Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement, de sources recyclées et contrôlées



10-31-3337

www.pefc-france.org

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

ZEPROS S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE !

INTERVIEW • CAROLE ET LOUIS CHABRAN, MAISON CHABRAN

Maison Chabran : une extension pour une expansion

Après un an de travaux, Carole et Louis Chabran, deux des enfants de Michel Chabran, qui a fêté ses 80 ans le 25 mai, inaugureront le 16 juin l'extension de la Maison Chabran à Pont-de-l'Isère (26). Pour Zepros Resto, ils évoquent l'héritage du passé et leur construction de l'avenir.

► À quand remonte l'histoire de la Maison Chabran ?

Carole Chabran : Cela remonte à 1935, avec nos arrière-grands-parents Charles et Léonie Soubeyrand, hôteliers-restaurateurs du côté de Lyon, qui ont eu l'idée d'investir sur la Nationale 7 à la veille de l'avènement des congés payés. Notre père, Michel, a ensuite commencé son apprentissage, à l'âge de 15 ans, chez André et Jacques Pic, à Valence. C'est lui qui prend alors en main la maison familiale dans les années 1970 et devient chef d'entreprise à 25 ans. Suivront la 1^{re} et la 2^e étoile Michelin, les toques Gault&Millau... Au début des années 1990, Michel décide de faire des bistrotts, tout comme ses amis Michel Rostang et Jean-Paul Lacombe à leur retour des États-Unis. Il ouvre donc le Bistrot des Clercs à Valence, avec Loetitia, la maman de Louis, le 16 novembre 1994. Ensuite, ce sera Le Quai à Tain-l'Hermitage, en 2007.

Louis Chabran : Ici, à Pont-de-l'Isère, c'était un simple café de village, le Café des Cerisiers. Papa a réussi à en faire une table étape gastronomique sur la Nationale 7, étoilée, toquée, membre des Grandes Tables du monde, et aussi des Relais & Châteaux. Si, à côté de l'hôtel, la gastronomie est l'image de marque, ce sont les bistrotts qui permettent aux clients de se faire plaisir avec un bon rapport qualité-prix. En 2014, la Maison Chabran a donc été scindée en deux types de restauration : d'une part, la gastronomie avec La Grande Table, d'autre part, la bistronomie, avec le bistrot, anciennement baptisé L'Espace gourmand, devenu par la suite Le 45^e... parce que situé sur le 45^e Parallèle et que papa est né en 1945 ! Ensuite, le 1^{er} décembre 2023, nous avons ouvert une nouvelle table à Valence, Almacita, qui propose une cuisine d'Amérique du Sud. Nous y conservons nos fondamentaux - le produit, la qualité et des assiettes bien travaillées - que nous associons à un côté un peu plus festif et novateur pour Valence. Voilà le périmètre de nos maisons.



© Studio Baait

► Comment s'est déroulée la phase de transmission ?

C. C. : Étant la plus âgée, j'ai eu la chance d'être en quelque sorte la « passerelle » avec les anciennes générations que j'ai connues dans les années 1970. Ensuite, je suis revenue à la maison en 2002, après avoir fait l'EHL, à Lausanne, et après avoir travaillé chez Potel & Chabot à Paris.

L. C. : Pour ma part, je suis arrivé aux affaires en 2014. Papa, entouré de Rose-Marie, la maman de Carole, a continué de tenir la Maison et de nous accompagner jusqu'au 1^{er} janvier 2023, date à laquelle nous avons repris officiellement les rênes des différentes structures. Il va nous falloir un peu de temps pour faire aussi bien que ce qu'ont fait notre père et Rose-Marie et essayer de développer nos établissements.

► Comment se répartissent vos rôles ?

C. C. : Louis est président, car c'est lui le futur... nous avons plus de vingt ans d'écart ! Il s'occupe des chiffres et de la cuisine, c'est le chef de la Maison Chabran. Et moi, je suis là pour l'épauler sur la partie DRH et comme opérationnelle dans les bistrotts.

► En quoi consistent les travaux que vous avez engagés, il y a un an ?

L. C. : Nous avons déjà refait toutes les cuisines de la Maison Chabran pendant le Covid. Ce projet d'agrandissement de l'hôtel, nous l'avions en tête depuis longtemps. En juin 2024, nous avons commencé cette extension de 700 m² qui se traduit par l'agrandissement de la salle du 45^e, dont un tout nouveau bar donnant sur le jardin, la création d'une grande salle de séminaire

qui peut être scindée en deux, la création de 14 chambres nous permettant ainsi de passer de 9 à 23 chambres, et bientôt à 24, à l'issue de la rénovation des 9 premières chambres prévue l'hiver prochain et qui nous en fera gagner une de plus. Nous avons également créé la piscine dans le jardin. Sur la Grande Table, il ne s'agit que d'une petite rénovation, au niveau du revêtement de sol. Au total, nous avons investi 1,80 M€ dans la construction et 500 000 € dans l'exploitation.

► Quelles retombées économiques en attendez-vous ?

L. C. : Afin de n'avoir que de vraies bonnes surprises, notre hypothèse basse de taux d'occupation est à 55 % - sachant qu'aujourd'hui, nous sommes à 84 % ! - avec une partie plus saisonnière d'avril à octobre. Sur l'ensemble de nos sites, nous essayons d'avoir des lieux avec de belles histoires et où l'on se sent bien.

► À combien se situent vos tickets moyens ?

C. C. : Nous sommes à 50 € dans les bistrotts. Nous avons passé notre plat du jour à 15 €, comme dans tous nos autres établissements. Les formules du jour, quant à elles, sont à 24 et 26 €. Enfin, le 1^{er} menu entrée-plat-dessert est à 40 € avec des plats à 24 €.

À la Grande Table, nous sommes à 120 € de ticket moyen. Nous avons un menu Cerisiers en 7 services à 99 €, et un menu Léonie en 9 services à 149 €.

► Que représente la restauration dans votre activité ?

L. C. : Nous avons réalisé globalement 2,30 M€ sur la Maison Chabran en 2024, soit 2,10 M€ en restauration et 200 000 € en hôtellerie. Notre ADN de base est la restauration : nous serons toujours restaurateurs, mais nous tendons à être un peu plus hôteliers.

► Combien de personnes travaillent avec vous ?

L. C. : Environ 80 personnes. Nous avons la chance d'avoir des équipes fidèles qui nous accompagnent depuis plusieurs années dans toutes nos maisons. Certains salariés ont plus de 10, 15, 30 ans de maison et m'ont même vu grandir !

C. C. : C'est aussi grâce à eux que nous progressons. ●



THAI
KITCHEN
FOODSERVICE

LE LAIT DE COCO : UNE ALTERNATIVE IDÉALE POUR DES RECETTES SANS LACTOSE



Recettes naturelles
& sans additifs



Concentré en coco :
60% de chair de coco,
40% d'eau



**NOUVEAU
FORMAT 3L**



Flan caramel au lait de coco



Retrouvez l'ensemble de la gamme et des idées recettes sur www.thaikitchenfoodservice.fr



Les propriétaires des restaurants Tim Hortons présenteront les chèques du Biscuit sourire à leurs partenaires caritatifs au mois de juin.

1 CANADA

Record pour la campagne du Biscuit sourire

La campagne du Biscuit sourire de Tim Hortons a permis de récolter la somme record de 22,6 M\$ cette année, permettant ainsi de soutenir plus de 600 organismes caritatifs et groupes communautaires au Canada et aux États-Unis. Depuis la toute première campagne du Biscuit sourire, en 1996, grâce à cet événement annuel Tim Hortons a versé plus de 151 M\$ à des organismes caritatifs et communautaires (hôpitaux, banques alimentaires, écoles, etc.) choisis chaque année par ses propriétaires de restaurants.

2 MAURICE

Glenn Viel peaufine le 1812

En juin, le chef Glenn Viel dévoilera Le 1812, son nouveau restaurant gastronomique au cœur du Legend Hill Resort & Spa, sur les hauteurs de Tamarin. Cette adresse intimiste de 30 couverts promet une cuisine audacieuse, enracinée dans les saveurs mauriciennes et la tradition française. À ses côtés depuis plus de dix ans, Joel Trejo, chef exécutif, et Julie Le Gall, cheffe pâtissière exécutive, l'accompagnent. Ensemble, ils ont façonné l'âme du 1812, préparant pendant deux ans l'ouverture du lieu, main dans la main avec les producteurs de l'île.



De g. à d. : Joel Trejo, Glenn Viel et Julie Le Gall.



Le restaurant offre une ambiance chaleureuse et élégante.

4 CAMBODGE • PHNOM PENH

Ouverture de La Belle Époque by Marc Kreiker

Le chef français Marc Kreiker, fort de plus de dix ans d'expérience dans des établissements étoilés en France, a ouvert La Belle Époque by Marc Kreiker, un restaurant dédié à la cuisine française authentique, en plein centre de Phnom Penh. Alliant tradition et innovation. La carte évolue au gré des saisons, mettant en avant des produits frais et locaux tout en respectant les recettes classiques de la cuisine française (foie gras, bouillabaisse, tarte Tatin).



1 CANADA

Ambitieux plan de croissance pour St Hubert

Le Groupe St Hubert a annoncé un investissement stratégique majeur de près de 50 M\$C qui sera déployé d'ici à 2026. Celui-ci sera principalement dédié à la modernisation et à l'ouverture de restaurants ainsi qu'à des améliorations de ses usines de Boisbriand et de Blainville. Plus de 20 restaurants seront rénovés au Québec et 9 établissements seront ouverts d'ici à 2026, ce qui permettra d'atteindre 70 % de rôtisseries modernisées dans tout le réseau.



© Groupe CNW-Groupe St-Hubert

3 THAÏLANDE • BANGKOK

Ouverture prochaine d'une Vatel Academy



La Vatel Academy est installée dans le parc de Lacroix-Laval, à Marcy-l'Étoile.

Fort de son réseau mondial, Vatel a annoncé fin mars l'inauguration prochaine à Bangkok d'une Vatel Academy en collaboration avec Silpakorn University. Pour l'occasion, une délégation de cette université thaïlandaise s'était rendue au château de Lacroix-Laval (photo) pour sceller ce projet, là où la première Vatel Academy avait ouvert en 2024. Aucune date d'ouverture n'a pour l'instant encore été avancée.

5 ROYAUME-UNI • LONDRES

Joséphine chapitre 2

C'est fin avril que les restaurateurs Claude et Lucy Bosi ont ouvert les portes de leur très attendu second établissement Joséphine au cœur de Marylebone, célébrant l'élégance des brasseries parisiennes du XIX^e siècle. Après le succès de Joséphine Chelsea, un hommage aux bouchons lyonnais - région d'origine du chef doublement étoilé Claude Bosi - ce nouveau chapitre s'inscrit dans la continuité de l'attachement des Bosi à la gastronomie française.



Du petit déjeuner au dîner, les clients de Joséphine Marylebone pourront déguster une sélection de classiques français ou encore découvrir le Menu Duval à prix fixe.

ÉCORESPONSABILITÉ

Une fresque pour devenir plus vert

C'est à une expérience collaborative et immersive à laquelle nous invite Anne-

© CSM



Anne-Sophie Batani (Hazelle) lors du lancement de la Fresque de la Restauration à l'hôtel Okko (Paris 19^e) le 20 mai.

Sophie Batani, fondatrice du cabinet Hazelle. Son idée : animer des ateliers dédiés aux professionnels de la restauration autour des enjeux de durabilité. « Nous invitons les professionnels à un voyage qui part du diagnostic pour arriver à une mise en action afin de se saisir des sujets de durabilité », a résumé Anne-Sophie Batani à Paris le 20 mai à l'occasion du lancement de la Fresque de la Restauration.

Concrètement, les ateliers, qui durent trois heures et qui regroupent entre 4 et 12 participants, sont articulés autour de trois étapes : l'exploration de la chaîne de valeur de la RHD dans son écosystème, l'identification des impacts de ses pratiques et la mise en place des leviers de sa transition pour

construire des solutions concrètes. Sous l'autorité d'un encadrant formé, les participants prennent place autour d'une grande table sur laquelle est représentée leur Fresque du changement. Après l'atelier, les participants repartent avec un livret complet synthétisant les actions à mettre en place. Le coût de la session : 2 000 €.

L'initiative est parrainée par de nombreuses marques et professionnels de la restauration, à l'instar des Halles Metro. « Cette fresque vient compléter les outils que Metro relaie et soutient dans le cadre de sa démarche Mon restaurant passe au durable », a par exemple relevé Marie Garnier, directrice qualité et développement durable de Metro France. ●

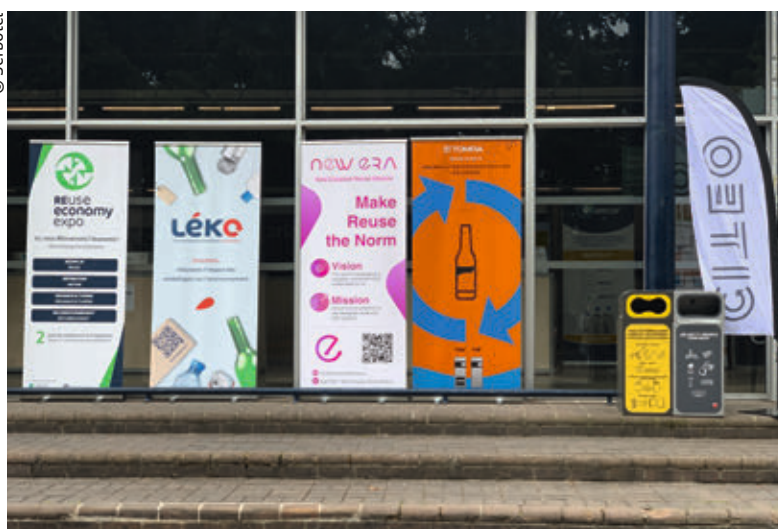
SALON

Au cœur du réemploi

« Je souhaite que le terme de Reuse Economy soit compréhensible par tous et qu'il devienne le mot-valise pour englober toutes les opérations de remise en état, de lavage, réparation, réutilisation, reconditionnement, etc. », a expliqué Célia Rennesson, directrice générale du Réseau Vrac et réemploi, organisateur du Salon Reuse Economy. Cet événement, qui était précédemment connu sous le nom de Salon du Vrac et du réemploi, qui s'est tenu du 26 au 27 mai dernier au Parc Floral de Paris, a été l'occasion de revenir sur l'ensemble des maillons de la chaîne du réemploi.

À l'instar des initiatives en cours, mais aussi de la réglementation en vigueur pour les professionnels. Cela était l'une des missions de Citeo Pro, filiale de Citeo et Adelphe dédiée aux emballages professionnels, premier et seul éco-organisme agréé de la nouvelle REP pour les emballages de la restauration entrée en vigueur

© Serbotel



Dans l'espace événementiel du Parc Floral de Paris, le Salon Reuse Economy disposait de quatre zones d'exposition balisées par des couleurs, réunies sur 5 000 m² d'exposition.

en mars 2024. L'occasion de rappeler que, conformément à la loi, pour les emballages primaires de produits alimentaires dont le volume ou la masse sont strictement supérieurs aux valeurs de l'annexe de l'arrêté du 20 juillet 2023, les professionnels de la restauration doivent adhérer à Citeo

Pro et déclarer les emballages vendus. Objectif : contribuer financièrement à la collecte, au réemploi et au recyclage des déchets issus des emballages. Parmi ses missions, Citeo Pro accompagne les restaurateurs dans les projets d'écoconception et forme sur les bons gestes de tri. ●

© CSM



RESTAURATION CHAÎNÉE

Une croissance tirée par l'extension des réseaux

Plus de 21 Md€ de chiffre d'affaires (CA) en 2024 et 16 845 points de vente : c'est le poids de la restauration en France révélé dans l'édition 2025 de la Revue Chaînes de Food Service Vision.

Le marché se décompose en 311 chaînes de restauration rapide qui réalisent environ 15,6 Md€ de CA en 2024, soit une croissance de 33 % depuis 2019, et 141 chaînes de restauration avec service à table qui représentent un CA d'environ 5,4 Md€ en 2024, en croissance de 8 % par rapport à 2019. Les cinq segments les plus importants (classés selon leur CA) sont : le fast-food hamburgers (8 822 Md€), la viennoiserie-sandwicherie (1 468 Md€), les grills (1 062 Md€), le fast-food

poulet (1 036 Md€), les cafés/restaurants/pubs (768 M€). Le paysage du marché de la restauration chaînée doit toutefois la croissance de son ac-

tivité davantage à l'extension des réseaux qu'à une hausse de la fréquentation ou du CA par point de vente. Entre 2019 et 2024, la progression du CA

(+ 26 % à 21 Md€) a été tirée intégralement par l'évolution du parc (+ 27 %), tandis que le CA par point de vente régressait de 1 %. Entre 2019 et 2024, le nombre de points de vente a progressé de 3 591 unités, dont 786 pour la seule année 2024. « Cette évolution est encore plus marquée dans la restauration rapide, avec 3 702 nouveaux points de vente dont 739 en 2024. Avec cette dynamique d'expansion, la restauration rapide gagne d'ailleurs du terrain par rapport à la restauration à table dont le chiffre d'affaires a reculé en 2024. Entre 2019 et 2024, la part de marché de la restauration rapide est passée de 71 à 75 % du marché des chaînes », pointe Food Service Vision. ●



La Revue Chaînes de Food Service Vision analyse les stratégies de plus de 50 enseignes de restauration rapide et avec service à table.

COMENDA

3 gammes
1 SOLUTION SUR MESURE

01
EQUILYBRA incarne l'équilibre parfait entre technologie et performance. Chaque détail, de la conception à la réalisation, reflète un savoir-faire méticuleux pour offrir un lavage impeccable. Conçue pour durer et respecter l'environnement, elle allie flexibilité, simplicité d'utilisation et haute efficacité.

02
PRIME : La gamme adaptée à vos besoins. Fiable, ergonomique et flexible, elle offre une large sélection d'accessoires pour personnaliser votre lave-vaisselle. Configurez-la selon vos exigences, en ajoutant les technologies essentielles ou en économisant sur celles qui ne sont pas nécessaires.

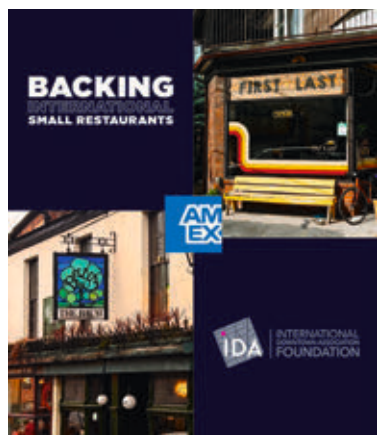
03
INFINITY : Vers l'infini et au-delà. La gamme Infinity allie un design innovant à une expérience utilisateur améliorée. Les laveuses sont conçues afin de vous offrir un contrôle total, où que vous soyez.

En Bref

American Express soutient les petits restaurants

American Express a annoncé une aide de 3,5 M€ pour soutenir les petits restaurants dans le monde. Dix petits restaurants éligibles, situés dans la Métropole du Grand Paris, recevront chacun 13 000 €. Ces fonds leur permettront de financer leur modernisation (outils numériques, rénovation des espaces de restauration, optimisation des cuisines, etc.).

resto.zepros.fr



Assises de la restauration

Dans le cadre des Assises de la restauration et des métiers de bouche, lancées le 13 mai, Véronique Louwagie a annoncé une large concertation auprès de l'ensemble des organisations professionnelles concernées. Trois groupes de travail sont prévus : attractivité du secteur ; soutien au développement économique des entreprises ; transformation et modernisation du secteur.

Métiers en tension incomplets

Le GHR Paris IDF salua la récente publication de la nouvelle liste des métiers en tension en Ile-de-France tout en appelant à son élargissement. Si plusieurs métiers essentiels de l'hôtellerie-restauration y figurent, notamment les cuisiniers et les employés de l'hôtellerie, le GHR IDF regrette vivement l'absence des métiers de serveur, d'aide-cuisinier, ou encore de plongeur.

FESTIVAL

Vivre[s] la Mer reprend le large

Après une première édition à succès, Vivre[s] la Mer, organisé par Grégory Coutanceau, revient à Rochefort du 6 au 8 juin. Ce festival se déroulera sur le Quai aux Vivres où le chef rochelais a ouvert son vaste établissement Vivre[s]. Consacré à la cuisine de la mer engagée pour la défense de la biodiversité, cet événement festif entend également célébrer les terroirs et ceux qui les font vivre : pêcheurs, artisans, producteurs, vigneron et chefs. Le port de Rochefort et le restaurant Vivre[s] se transformeront pour l'occasion en un grand food-court avec mouclades, sardinades, braséros, casse-croûtes et street-food de la mer.

Douze chefs, français et étrangers, viendront partager leur vision de la cuisine de la mer et leurs techniques. Parmi eux : Ilane Tinchant (L'Oursin à Carry-le-Rouet), Arthur Linkevich (Havodda Resort aux Maldives), Nicolas Sintes



Les chefs invités viendront partager leur vision de la cuisine de la mer.

(Les Roches Blanches à Cassis), Alexandra Zapata (Pachacamac à Genève), Benjamin Torrezan (Xaya à Saint-Jean-de-Luz) ou encore Dimitris Paliouras (Valaora à Nauplie), Ana Pons (Le Portixol à Javea), Florian Martineau (Bonnet d'Âne-Source du Moulin à Surgères) et Aurélien Largeau (La Table

d'Aurélien Largeau à Biarritz). Des dîners à six mains ponctueront ces trois jours ainsi que des master class ouvertes au grand public et des escales culinaires inspirées des saveurs marines du Pérou, d'Espagne et des Pays nordiques qui se tiendront sur le rooftop de Vivre[s]. ●

SALON

De nouveaux concours culinaires sur Serbotel

Organisé par Exponantes, le grand rendez-vous des professionnels des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration, Serbotel, revient pour sa 21^e édition du dimanche 19 au mercredi 22 octobre 2025 au Parc

des expositions de Nantes. Ce salon biennal promet une immersion au cœur du savoir-faire, de la créativité et de l'innovation. Plus de 550 exposants investiront 6 halls, totalisant près de 35 000 m² d'exposition, pour accueillir plus de 30 000 visiteurs pro-

fessionnels (restaurateurs, boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, traiteurs, hôteliers, cavistes, chefs, professionnels du tourisme...). Le salon accueillera des exposants de la boulangerie-pâtisserie à la boucherie, en passant par la poissonnerie, la restauration commerciale et collective, l'hôtellerie, le snacking, etc. Serbotel enrichit aussi sa programmation avec de nouvelles compétitions dont le Trophée mondial du meilleur plat français, organisé par l'Association des Chevaliers de la Gastronomie Française : six candidats internationaux s'affronteront sur la présentation d'un plat traditionnel et de sa version revisitée, évalués par des MOF et des professionnels reconnus. ●

resto.zepros.fr



© Serbotel

© Vivre[s] la Mer



Passione per la
FIORDILATTE*

Découvrez notre mozzarella Fiordilatte :

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



Format boule 125g

-DAL 1882-
Galbani
Professionale

EURO-TOQUES FRANCE

Virginie Basselot et Michel Roth réélus

En route pour un nouveau mandat ! L'assemblée générale d'Euro-Toques France qui s'est tenue le 19 mai à Rungis s'est traduite par la réélection de Virginie Basselot et Michel Roth à la tête de l'association. Son bureau est désormais composé de : Éric Coisel, trésorier, Nicolas Breneliere, secrétaire général et commissaire à l'Europe, Marcel Lesoile et Christian Leclou, en charge des partenariats, Lilya Abair, en charge d'Euro-Toques Jeunes.

À l'occasion de son congrès 2025 les membres de l'association ont été accueillis par Stéphane Layani président du Marché de Rungis, et Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie. Ils se sont réunis chez deux de leurs membres : Grégory Cohen (OnePlace) et Nicolas Sale (À la Source). Une table ronde sur le thème Produit frais, produit de saison ayant une origine, quel rôle pour la France et L'Europe ? s'est ensuite tenue autour de Jessica Larsson, cheffe de la représentation de la Commission européenne en France, Annaïg Le Meur, députée, Daniel Sauvaitre, président d'Interfel, Philippe Henry, président de l'Agence Bio, Audrey Estival directrice marketing France de la maison Rougié, et Didier Desert, conseiller gastronomie du Marché de Rungis. Les congressistes ont par la suite eu l'opportunité de vi-



De g. à d. : Michel Roth et Virginie Basselot.

siter le Min de Rungis. Créée en 1986 par Paul Bocuse et Pierre Romeyer, l'association Euro-Toques œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires au sein de son réseau de chefs cuisiniers auprès des instances françaises et européennes. Euro-Toques s'est donné pour objectif de participer au processus décisionnel et interinstitutionnel, relatif à la production, la commercialisation et à la transformation des produits alimentaires frais.

En France, Euro-Toques porte de nombreux combats en faveur du produit et organise chaque année des tables d'hôtes lors du Salon international de l'agriculture avec l'association Agridemain. ●

Agenda

Vous préparez un événement, un salon, un congrès, un concours, une journée « partenaires »...

et vous souhaitez le faire savoir ? Prévenez-nous !

contact-resto@zepros.fr

LIEUX	DATES	RENDEZ-VOUS
Dans vos régions		
75 Paris	du 3 au 5 juin	Autonomic Paris
13 Aix-en-Provence	4 et 5 juin	Festival de la gastronomie
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	du 10 au 12 juin	Salon Préventica
75 Paris	11 juin	Salon Restau'Co
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	18 juin	Congrès du Snacking
75 Paris	du 25 au 27 juin	Vending Show
69 Lyon	du 25 au 29 juin	Lyon Street Food Festival
81 Albi	du 26 au 28 juin	Festival #Bon
13 Marseille	du 30 juin et 1 ^{er} juillet	Events Days Sud
75 Paris	du 4 au 8 septembre	Maison & Objet
75 Paris	du 13 au 15 sept.	20 ^e édition de Sirha Omnivore
75 Paris	15 septembre	Ze Awards de la Restauration et du Snacking
75 Paris	21 et 22 septembre	Gourmet Sélection
75 Paris	23 septembre	Big à l'Accor Arena
75 Paris	du 27 au 29 sept.	Whisky Live Paris & Cocktail Street
33 Bordeaux	1 ^{er} et 2 octobre	Autonomic Atlantique
14 Caen	6 et 7 octobre	Rest'Hotel & Métiers de bouche
65 Tarbes	12 et 13 octobre	Rest'Hotel & Métiers de bouche
33 Bordeaux	du 14 au 16 octobre	Preventica Bordeaux
44 Nantes	du 19 au 22 octobre	Serbotel
14 Deauville	du 24 au 27 octobre	Pâtis'Art
75 Paris	du 29 oct. au 2 nov.	Salon du chocolat et de la pâtisserie
Ensemble du territoire	du 3 au 23 novembre	Cheese and Wine Week
75 Paris	19 novembre	Ze Awards de La Collective
33 Marseille	19 et 20 novembre	Autonomic Méditerranée
74 La Roche-sur-Foron	du 22 au 24 nov.	Congrès du GHR
33 Bordeaux	du 23 au 25 nov.	Exp'Hotel Bordeaux
75 Paris	du 30 nov. au 2 déc.	Natexpo 2025

Vos salons et événements internationaux

CH Zurich	du 12 au 22 juin	Food Zurich
DE Cologne	du 4 au 8 octobre	Anuga 2025
IT Milan	du 17 au 21 octobre	HostMilano
IT Milan	du 17 au 25 octobre	World Barista Championship
DE Berlin	du 24 au 26 novembre	European Coffee Symposium

En Bref



Podium du Ruinart Sommelier Challenge

Brice Beuzeville-Loiseau (en photo), chef sommelier du restaurant Racine à Reims (51), a remporté la 7^e édition française du Ruinart Sommelier Challenge. Sur le podium, il devance Axel Pouplin, 2^e, sommelier du Ritz Paris (75), et Clément Jauffrineau, sommelier de La Mère Brazier à Lyon (69).




GOURMANCE
Saveurs boulangères de France

Laissez-vous séduire par l'excellence des beignets Gourmance : dorés, moelleux, irrésistibles.



Notre gamme de beignets met à l'honneur
le plaisir sucré avec des recettes
moelleuses et gourmandes.

Savourez nos formats longs, classiques
ou minis aux fourrages chocolat-noisette,
framboise ou pomme.

Fabriqués avec des ingrédients de qualité,
dont une farine issue de notre filière
Semons du Sens, ces beignets reflètent
l'excellence de notre savoir-faire boulanger.



DÉCOUVREZ LA GAMME GOURMANCE

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





Parlez-nous de vous !

Votre entreprise innove, déménage, propose un nouveau service ?

CONTACT-RESTO@ZEPROS.FR



56 | AURAY

Loko : bien au-delà du bouillon-bar

« Nous avons voulu un lieu de vie dans lequel il y a à boire et à manger. » Marie Gabrielle Jaouen, à l'origine du projet, donne l'esprit qu'elle a voulu pour Loko, un bouillon-bar inauguré le 6 mars dans l'ancienne gare d'Auray (Morbihan). L'ambiance est là avec une déco soignée, des horaires continus à partir de 8 h 30 et 7 J/7, des plats français (et bretons), abordables et vite servis, de plus petites portions pour le moment de l'apéritif...

L'entrepreneuse s'appuie sur trois piliers : en direction de salle, son associé Cédric Leconte, au solide parcours dans le monde de la brasserie. Le chef Romain Ruhlmann,



© Yann Audic

Du cachet et de l'espace pour Loko avec 120 places en intérieur et 80 en terrasse.

aussi à l'aise dans la cuisine de bistrot que dans la gastronomie (il est passé par de grandes tables), et Marion Soulier, en charge de l'événementiel et de l'animation.

L'équipe de 15 personnes s'est surtout constituée avec de jeunes locaux, attirés par l'ambiance, les horaires proposés (matin ou après-midi) et de pouvoir venir en trottinette ou à vélo. Dans les prochains (grands) rendez-vous, une « journée de glisse » le dimanche 22 juin autour de la Fête de la musique, où le parvis sera transformé en espace de skate board. Tous les feux sont au vert pour Marie Gabrielle Jaouen et son équipe : « La mairie est partante, contente que l'on fasse venir du monde dans cette zone un peu excentrée pour lui donner vie. Il y a une très bonne énergie ici, avec un bel accueil des gens du quartier, cela nous encourage ! » ●

64 | BIARRITZ

Adresse perchée aux Galeries Lafayette

Avec une vue imprenable sur la Grande Plage et le phare, Biarritz Bonheur, nouveau restaurant des Galeries Lafayette, devrait s'imposer comme un incontournable de la station balnéaire. À l'origine de ce projet : Citynove, la foncière du groupe Galeries Lafayette, bien décidée à exploiter efficacement des espaces jusque-là inoccupés du grand magasin. L'établissement, déployé sur deux étages, inclut un rooftop avec un pavillon vitré de 90 m² datant de 1925, fraîchement rénové, prolongé par une terrasse de 100 m². À la tête de Biarritz Bonheur, deux figures locales et amis de longue date à savoir Jean-Michel Suhubiette, restaurateur expérimenté passé par les cuisines de l'Élysée et le Crillon, et Imanol Harinordoquy, ancien

joueur du Biarritz Olympique. La carte est signée par Matthias Marc, chef des restaurants Substance, Liquide et Braise à Paris et demi-finaliste de Top Chef en 2021. Sont déclinés des plats de type brasserie, des spécialités locales et des pièces de viande à partager, sous la houlette du chef exécutif Nicolas Garbaye,

tout droit débarqué des cuisines de l'Hôtel du Palais à Biarritz. L'après-midi, une offre snacking prend le relais avec des pâtisseries maison, tandis que le soir, le bar et le rooftop se muent en lieu de vie où déguster cocktails et finger food. Entrées de 9 à 22 €, plats de 18 € à 30 € et desserts de 8 € à 12 €. ●



Le restaurant rooftop affiche une vue spectaculaire sur la plage et le phare de Biarritz.

© Arthur Capy

54 | XIROCOURT

Le Gaigne 1^{er} Bistrot de Pays de Meurthe-et-Moselle



© Bistrot de Pays-Welenz

Aurélie Pierson et Mickaël Gaignon sont les premiers Meurthe-et-Mosellans à voir leur établissement, le Gaigne, labellisé Bistrot de Pays.

Un bistrot, un vrai, de ceux qui ont une âme ! Le Gaigne de Xirocourt vient d'être labellisé Bistrot de Pays par la Fédération des Bistrots de Pays, le premier en Meurthe-et-Moselle. Ce label, créé en 1993, met en lumière la singularité de ces lieux de vie qui continuent à faire battre le cœur des villages. Le Gaigne, piloté par Aurélie Pierson et Mickaël Gaignon, propose une cuisine raffinée et inventive où les circuits courts font loi à l'image des vins bio du Domaine Laroppe tout proche. Les jus de fruits, cafés et liqueurs viennent tous de producteurs locaux. Les fruits et légumes sont en provenance du potager de 1 000 m² de la ferme Les Chanottes de Férocourt, exploitation de la famille d'Aurélie Pierson. Le

chef a fait ses gammes dans la haute gastronomie auprès des plus grands chefs étoilés de la capitale avant de revenir aux sources. Une cuisine de famille le midi où la joue de porc confite, parmentier de canard côtoient une matelote de roussette. Le soir, la carte se veut plus raffinée avec un suprême de pintade, une noix de veau rôtie ou encore un magret de canard. Le tout proposé dans un cadre version bistrot contemporain. Lieu de vie à part entière, Le Gaigne accueille concerts, dégustations de vins et soirées à thèmes. En Lorraine, deux autres établissements, situés dans les Vosges, sont labellisés Bistrot de Pays : la Cuisine des Arrentes à Arrentés-de-Corcieux et Chez les Fonfons à Denipaire. ●

54 | LAXOU

Un restaurant éphémère pour recruter



© EPI

Fin mars, le Crepi (Club régional d'entreprises partenaires de l'insertion) a organisé, dans les locaux de CCI Formation EESC de Laxou, un restaurant éphémère. À la différence des recrutements classiques, l'opération permet de voir les réelles compétences des demandeurs. À l'occasion d'un événement similaire à Pompey il y a quelques mois, quatre candidats sur dix ont trouvé un emploi tandis que d'autres ont intégré une formation.

44 | LOIRE-ATLANTIQUE

Premier franchisé pour Goudici

Société sœur de CK Traiteur, Goudici livre des plateaux-repas en entreprise sur les bassins de Nantes et Saint-Nazaire. Un premier franchisé vient de lancer son activité à Lyon. Jérôme Paris, cuisinier depuis plus de 20 ans, garde son indépendance dans le choix des produits, locaux au maximum, et des recettes.

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

Animez votre menu avec nos innovations Appetizers !

HARICOTS VERTS TEMPURA

MAC & CHEESE

PANKO ONION RINGS

BOUCHÉES AU MAÏS

Retrouvez-nous sur <https://mccainfoodservice.com/fr-fr/>

The advertisement features a dark, textured background with several appetizers displayed in small black bowls and on a wooden board. The items are labeled with their names in white and yellow text. The McCain logo is in the top left corner, and the website URL is at the bottom.

44 | NANTES

Comment améliorer le tri des biodéchets ?

Après une première à Nantes en septembre dernier, les Rencontres du GHR sont revenues dans la Cité des Ducs le 28 avril. Parmi les dossiers d'actualité abordés lors de cette journée d'échanges, la gestion des biodéchets a fait l'objet d'une table ronde. L'obligation du tri à la source s'impose en effet aux professionnels de la restauration depuis le 1^{er} janvier 2024. Comment l'appliquent-ils, quelles solutions s'offrent aujourd'hui à eux ?

Les spécialistes invités à débattre ont partagé le constat des difficultés rencontrées par les petits établissements. Qui ne sont pas forcément



De g. à d. : Arnaud Le Clanche (Valoléique), Jacky Drouet (Pornic Agglo Pays de Retz), Stéphan Martinez (Moulinot) et Edouard Van Heeswyck (Moulinot).

faciles à atteindre. Pornic Agglo Pays de Retz a ainsi proposé aux professionnels une collecte test, avec peu d'échos. « Les faire venir à nous est compliqué. Nous allons recruter un maître composteur pour aller les voir », ne se décourage pas Jacky Drouet,

le vice-président en charge de la gestion des déchets. Des spécialistes du recyclage, comme Moulinot, proposent des circuits de collecte et de valorisation. Fondateur de la société et président de la commission RSE du GHR, Stéphan Martinez estime que le frein au tri ne se situe pas chez le personnel, « à la prise de conscience rapide si on sait l'accompagner ». Edouard Van Heeswyck, directeur régional de Moulinot Angers, rappelle

la vertu antigaspi des bons gestes : « Quand on trie ses déchets, on voit ce qu'on jette. » Autre acteur historique du secteur, Valoléique valorise en biodiesel 5 000 t d'huiles et de gras à l'année. Pour le gérant de la société Arnaud Le Clanche, la problématique principale des professionnels dans la bonne gestion de leurs déchets tient au fait que « ça coûte et ça prend de la place ». Comment, dans ce contexte, accrocher au bon wagon ceux qui peinent à franchir le cap ? « Les solutions doivent être simples, propres et soutenables », estime Edouard Van Heeswyck. Stéphan Martinez en appelle, lui, aux collectivités. « Les petits restaurants n'ont pas de solution. Il faut penser massification et mutualisation des collectes pour pros et particuliers », note le restaurateur. ●

33 | BORDEAUX

Romain Corbière cuisine pleins pots !



Le chef Romain Corbière.

« Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse » pourrait être la devise du Zéph', le comptoir ouvert au sein de Zéphirine, le restaurant de Romain Corbière (Alain Ducasse, Relais du Parc à Paris, Restaurant des Rois à Beaulieu-sur-Mer, Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hôtel). Si l'établissement proposait déjà quelques douceurs maison et des produits d'épicerie artisanaux, il offre désormais de vrais plats mijotés. Inspiré des recettes qu'il propose à la carte, le chef

réinvente sa cuisine au format bocal pasteurisé. Veloutés, gaspachos, terrine de campagne, gourmandises d'apéritif, plats de poisson, de viande ou végétariens, jusqu'aux desserts peuvent ainsi s'emporter. Cette offre, disponible au comptoir du mardi au samedi de 9 h 30 à 23 h, est également proposée à la livraison (commande par téléphone ou sur le site du restaurant) ou dans l'heure via l'application du partenaire local sélectionné par Zéphirine : le livreur éthique et responsable Blackbird (livraison exclusivement à vélo). Zéphirine livre également en vingt-quatre heures sur toute la France par l'intermédiaire de Chronofresh. ●



La cuisine de Zéphirine se décline désormais en bocaux pasteurisés à emporter ou en livraison.

44 | LES SORINIÈRES

L'Abbaye de Villeneuve se renouvelle

Propriété du groupe Akena Hôtels, l'Abbaye de Villeneuve, hôtel 4 étoiles, renouvelle son équipe et son offre. Arrivé en septembre 2024 comme directeur adjoint et chef exécutif, l'expérimenté David Ferré est devenu, ce printemps, directeur de l'établissement. Passé par Lucas Carton, Taillevent et Le Grand Véfour, ayant multiplié les expériences à l'étranger, le Nantais d'origine supervise les cartes avec les nouveaux responsables en cuisine. Le gastronomique l'Épicurien (1 étoile au Michelin), devenu le 1201 en référence à l'année de la pose de la première pierre de l'abbaye, a désormais pour chef Achour Belayel, ancien de la Maison Kervarrec. Nouveau chef pâtissier, Olivier Bagnol a œuvré avec Hélène Darroze et à l'Atelier Robuchon. Adeptes du travail d'équipe, David Ferré entend apporter de « nouvelles propositions culi-



Nouveau directeur de l'Abbaye de Villeneuve, David Ferré entend faire bouger l'établissement.

naires ». Derrière la brasserie Constance va ouvrir Shiki, qui promet une expérience comme au Japon. Un maître sushi japonais y officiera seul face à 20 convives au maximum. Autres nouveautés, une osteria verra le jour durant un mois en mode éphémère au cœur de l'été tandis que les abords de la piscine accueilleront des prestations au barbecue. ●

LA FAISSELLE : CRÉATIVITÉ & AUTHENTICITÉ SUBLIMÉES !



CÔME

Descheemaeker

1^{ÈRE} ANNÉE
DE BACHELOR
À L'ÉCOLE FERRANDI
CAMPUS DE RENNES (35)
**1^{ER} PRIX DU FAISSELLE
CHALLENGE 2025**



LA FAISSELLE FAÇON AR MOR, AR GOAT

« La faisselle, au cœur du dessert, apporte de la gourmandise lactée,
vivifiée par le kiwi, le kombu et l'estragon. »

Création : WWW.GRAPHIC-DESIGNERS.COM



DÉCOUVRIR
LES IDÉES
RECETTES



56 | QUEVEN

Bien plus qu'un café !

Bienvenue chez Le Baratin, un café hors normes ouvert dans le pôle jeunesse de Quéven. Son ambiance attire les ados de toute la ville et bien au-delà ! On s'y retrouve (adultes aussi), pour siroter du sans-alcool chaud ou froid, tous les après-midis de 14 h à 19 h, sauf le lundi. Bravo à Ludovic Evin le responsable, pour avoir défendu et porté ce projet !

31 | TOULOUSE

La Brasserie de l'Opéra devient le Bouillon Capitole

Le 3 avril, l'emblématique Brasserie de l'Opéra est devenue le Bouillon Capitole. Daniel Cabanel s'est associé avec Hugo Monteils (Bouillon Alcide à Lille) pour proposer un concept de bouillon sur la place du Capitole. Au menu : 12 entrées, 12 plats et 12 desserts regroupant les grands classiques de la gastronomie, à des prix très attractifs.

33 | BORDEAUX

La folie des rooftops

Les premiers beaux jours sont désormais synonymes d'ouvertures de nouveaux rooftops, offrant des styles de food différents selon l'établissement hôtelier qui les abrite. Deux nouveautés intéressantes qui démarrent fort : The C-Spirit et Jost (food italienne) situés dans le nouveau quartier Euratlantique, avec des vues insolites sur l'environnement de la gare et la rive droite de Bordeaux.

54 | NANCY

Le Bouillon Batignolles nancéien a déjà ses adeptes

Adieu café de la Paix, bonjour le Bouillon Batignolles ! Depuis la fin avril, l'établissement vient de prendre ses quartiers juste en face de la Fnac et à quelques encablures du centre des congrès nancéien. Déjà présente au centre-ville de Metz depuis 2022, à Thionville en pleine zone piétonne, et à Montigny-lès-Metz au cœur du centre commercial Waves Actisud, la franchise lorraine installe son concept dans la cité ducale. Ambiance parisienne à l'intérieur avec notamment la reconstitution d'une bouche de métro, le tout agrémenté de symboles typiques locaux. Le concept est tiré des bouillons parisiens du XIX^e siècle où la cuisine se veut généreuse et populaire. Dans l'assiette : œufs mayonnaise, poireaux- vinaigrette, pâte en croûte pour les entrées, saucisse de Toulouse, cordon-bleu, purée-boudin, andouillette, quenelles



Après Metz, Thionville et Montigny-lès-Metz, le Bouillon Batignolles vient de prendre ses quartiers à Nancy.

de brochet en plat principal et chou crème fouetté, île flottante ou encore baba au rhum pour les desserts. Ticket moyen affiché : 14 €. Une réponse certaine aujourd'hui dans le climat conjoncturel général. Du simple, du bon et pas cher ! La formule imaginée

par David Michel, chef d'entreprise messin créateur du concept, fait mouche ! Depuis l'ouverture nancéienne, la salle ne désemplit pas avec plus de 300 couverts servis par jour. Un nouvel établissement devrait prochainement voir le jour au Luxembourg. ●

37 | TOURS

Du nouveau, place des Halles

Haut lieu de la gastronomie tourangelle, la place des Halles, officiellement dénommée Gaston-Pailhou, va très prochainement voir l'ouverture d'un nouveau restaurant gastronomique, le Pavillon. Créé dans l'édifice ancien jadis connu comme le Pavillon de l'Horloge, à l'angle de la

place, cet établissement sera celui de l'hôtel 5 étoiles Les Trésorières, ouvert en 2021 et situé à quelques dizaines de mètres. Pour le diriger, les propriétaires des Trésorières ont choisi un chef qu'ils connaissent bien, un de leurs voisins : Olivier Arlot. Celui-ci y avait ouvert O&A place des

Halles, en 2018, puis un bistrot tout proche, Chez Tutu, avec Henri Leclerc de la Maison des Halles. Il a aussi créé en 2016 l'Atelier, quai de la Loire à Saint-Cyr, qu'il dirige toujours. À Tours, mettant le cap sur le Pavillon, Olivier Arlot a vendu son restaurant O&A à Aurélien Boudsocq, ancien chef du Bistrot d'Odile rue Colbert, qui l'a rebaptisé La Table d'Odile. Un établissement bistronomique bien différent du Pavillon, à propos duquel Olivier Arlot annonce, dans *La Nouvelle République*, « un menu aux notes très végétales » et « une carte des vins de près de 600 références, faisant davantage la promotion de la Loire ». Le Pavillon offrira une vaste salle sous une verrière, mais aussi un toit-terrasse de 40 places avec vue sur les Halles. ●



Le Pavillon aura un toit-terrasse avec vue sur les Halles de Tours.



SOLEIA

JUS DE FRUIT

NOUVEAU
FORMAT
1 LITRE

- Des jus de fruits de qualité en exclusivité CHD*
- Des parfums incontournables en bouteille verre perdu de 25cl
- Une nouvelle gamme en format 1L pour de la verse



* Consommation hors domicile. Excluevment pour les professionnels. France Boissons. RCS Nantaise FB 442 028 609.

UNE MARQUE

FRANCEBOISSONS



44 | NANTES

**Transition
à la Maison
Baron Lefèvre**

Après plus de 20 ans à la tête de leur Maison nantaise, Isabelle Lefèvre et Jean-Charles Baron passent en douceur le relais à leur fille, désormais cheffe du restaurant familial. Âgée de 25 ans, Louise Baron, formée à Vatel Nantes et Ferrandi Paris, a fait ses armes avec William Ledeuil puis Victor Mercier.

BRETAGNE
PAYS DE LA LOIRE**Le Rennais Durabl
cible Nantes**

Grossiste engagé, Durabl livre sur Rennes et l'Ille-et-Vilaine plus de 80 restaurants, cafés et pâtisseries en produits locaux et/ou bio, secs en vrac, sans déchet, à vélo ou en véhicule électrique. Le distributeur s'intéresse aujourd'hui à Nantes, où sont servis quatre premiers clients, Back Bay, Kombu, L'Aléa et Le Brocéliande.

59 | MARCQ-EN-BARŒUL

**Casa Mazita,
la dolce vita
version Nord**

Après avoir lancé la franchise Café de Paris chez Boubier à Lille il y a deux ans, les frères entrepreneurs Paco et Dimitri Lebacq ont repris les murs de l'ex-restaurant La Salle à Manger pour ouvrir Casa Mazita. Cette cantine à l'esprit méditerranéen cible une clientèle d'actifs à midi et festive le soir.

54 | MAXÉVILLE

**Cookal vise
l'hôtellerie**

Après la restauration, l'hôtellerie ! Cookal, spécialisé dans les innovations culinaires, lance son offre Just wow. Cette solution de restauration clés en main avec cinq entrées, quatre plats et trois desserts est destinée aux hôtels ne possédant pas de restaurant.

© Cookal



31 | TOULOUSE

**Camille's : le petit déjeuner à toute
heure de la journée !**

Cogéré par Camille Vivian (à g.) et Camille Le Barillec (à d.), le restaurant Camille's propose à ses clients les plats gourmands du petit déjeuner, salés et sucrés, à tout moment de la journée.

Camille's, c'est l'histoire d'un couple de chefs, Camille Vivian, cuisinier, et Camille Le Barillec, pâtissière, et de leur amour pour le repas du petit déjeuner. Passés tous deux par des restaurants gastronomiques (ils ont notamment fait leurs armes chez Yannick Alléno) et riches de nombreux voyages qui les ont inspirés, les deux Camille ont créé un concept innovant à Toulouse autour du petit déjeuner, avec des plats simples et gourmands.

Ouvert en continu de 8 h à 17 h du mercredi au dimanche, le restaurant propose une carte réduite de cinq plats salés, cinq accompagnements et cinq pâtisseries, tous pensés dans le détail, comme des plats gastronomiques. Côté salé, on trouve l'omelette roulée à la sauce XO aux notes basques

et asiatiques, le smash toulousain, le muffin à la saucisse de Toulouse smashée, les gougères chaudes et le hashbrown, des frites de pommes de terre râpées au romarin et leur sauce maison.

Côté sucré, les pancakes au beurre de whisky et le Fontainebleau, une mousse de yaourt à la grecque aux fruits de saison, ont beaucoup de succès. « Nous souhaitons créer des plats simples et gourmands, que l'on a envie de manger quel que soit le moment de la journée », explique Camille Le Barillec, cogérante.

Du salé au sucré en passant par les boissons, tout est fait maison avec des produits locaux sélectionnés avec soin par les cogérants. Situé dans le quartier Saint-Aubin, le restaurant a ouvert le 13 décembre dernier. ●

86 | POITIERS

**Un food-court dans l'ancien palais
de justice**

Dans le cadre du projet de réhabilitation de l'ancien palais de justice, la ville de Poitiers (Vienne) a validé en 2020 un programme permettant de redéfinir les usages de ce bâtiment datant du XII^e siècle. Mêlant culture et patrimoine vivant, l'ancien palais des ducs d'Aquitaine accueillera une activité CHR. À l'issue d'un appel à projets, la ville a retenu le dossier porté par Neris Groupe et Roebbling Capital qui possèdent déjà plusieurs hôtels et restaurants sur Poitiers.

Sur les 5 447 m² du Palais réhabilité, le café-restaurant occupera environ 266 m² et 527 m² pour l'activité hôtelière. « Les Halles du Palais, nom de la partie café-restaurant développera un concept de food-court. Ce lieu de vie sera rythmé par plusieurs petits corners food et un petit



De g. à d. : Thierry et Pauline Minsé, respectivement directeur et responsable communication de Neris Groupe, et Mergueb Redaouia, gérant de Roebbling Capital.

bar-café central. L'ensemble sera accessible du déjeuner jusqu'au dîner et proposera des événements en lien avec l'activité du palais », détaille la ville. De son côté, l'activité hôtelière développera un concept de boutique-hôtel, « entre hôtel et auberge », avec une capacité de 14 chambres.

Pour ces espaces, la collectivité prendra en charge la réhabilitation du bâti sans réalisation des aménagements intérieurs. Neris Groupe investira et réalisera les travaux d'aménagement. Le calendrier prévoit un démarrage de l'établissement au moment de l'ouverture du palais, soit mi-2029. ●

40 | SEIGNOSSE

SEI, un accent asiatique au cœur de la forêt landaise



© Alix Pardo

Un peu d'Asie sous les pins.

L'hôtel 70 Hectares... & l'Océan (membre de la Collection Fontenille) a ouvert début avril SEI, son nouveau restaurant. SEI, un terme d'origine japonaise évoquant un élan, un mouvement. Entre identité visuelle landaise et inspiration de l'esthétique japonaise, avec des lanternes, une terrasse qui s'étend vers la piscine, les transats qui invitent au farniente, une atmosphère immersive raffinée signée du studio de design Triple B. À proximité de l'Atlantique, l'expérience culinaire proposée mixe adroitement la gastronomie japonaise et les produits du terroir landais. Le midi, des clins d'œil à la street-food nipponne, avec des salades de vermicelle, des sashimis de bonite ou le Sando au poulet des landes relevé d'une sauce Bulldog. En soirée, place à l'esprit Izakaya avec

des assiettes à partager : yakitori, bao au crabe et crème saté, tataki de thon à la citronnelle... Le tout accompagné d'une nouvelle carte de boissons, avec des cocktails inspirés des traditions asiatiques et revisités avec audace. Pour ceux qui n'apprécient pas les cocktails au saké, des boissons chaudes dont un matcha latte velouté en passant par une version au sésame noir, dont les notes torréfiées signent l'originalité.

En complément de l'expérience gourmande de SEI, l'équipe formée par la famille Fontenille a imaginé une programmation de concerts, festivals, soirées Izakaya sous les pins, dîners à quatre mains avec des chefs invités. Et, durant la période estivale, rendez-vous à La Cabane des Estagnots pour se régaler les pieds dans le sable ! ●

LUSINI



*Tout pour une saison
estivale réussie.*



Des arts de la table aux textiles, retrouvez chez LUSINI des équipements et des conseils personnalisés pour faire toute la différence.



lusini.com

FOCUS À LA SOURCE



À la Source casse les codes

Mercredi 14 mai, 11 h, Nicolas Sale est partout en cette période de « préouverture » : il répond au téléphone, coache en cuisine, déguste les nouveaux desserts, accueille ses premiers visiteurs et leur explique le concept. Il faut dire qu'À la Source n'est pas un établissement comme les autres. Aboutissement de trois ans de préparation et investissement majeur pour ce chef entrepreneur de 53 ans (cf. *Zepros Resto 103*) c'est un complexe de 800 m² comptant trois univers de restauration. « À la Source, c'est un lieu de vie. C'est le nom de ma marque que j'ai envie de développer dans tous les marchés du monde », explique l'ex-chef exécutif de l'Hôtel Ritz Paris. À la Source est

composé d'un restaurant de cuisine de partage baptisé Au Cœur du Marché, organisé autour d'un bloc cuisine central, doté d'une entrée dérobée abritant un restaurant caché haute gastronomie lequel doit démarrer en octobre. Enfin, un container street-food est appelé à ouvrir cet été. Nicolas Sale est entouré d'une équipe de 18 personnes (43 en pleine charge à partir de septembre), dont un bras droit culinaire, Paul Guegan, un consultant, Alan Lainé, et sa disciple, Selva Fournier, pour tout l'univers sucré, et David Charvolin, le référent de toutes les boissons d'À la Source Rungis.

Le chef entend non seulement mettre à l'honneur les produits du marché de Rungis,

Ci-dessus : Coque en verre pour À la Source, afin de bénéficier de la lumière du jour et suggérer la transparence.

Ci-contre : Chaque aile de l'établissement dispose d'un salon privé, avec écran, bibliothèque, lumière naturelle et confidentialité modulable.

mais aussi les scénariser à travers la thématisation des différents pavillons (viandes, marée, légumes, crèmerie...) grâce à des plats et boissons identitaires. L'audace est au rendez-vous, quitte à bousculer les habitudes de consommation des clients, et toujours avec le souci de casser les codes. Une collaboration avec le célèbre mixologue Matthias Giroud (L'Alchimiste Group) vise à créer des cocktails dédiés pour le restaurant caché haute couture. Un lieu où le client pourra même parfois dresser son plat en compagnie de Nicolas Sale !

Le tout dans une ambiance décontractée, portée par des valeurs de respect, de loyauté et d'implication, et impulsée par le chef créateur. ●

“ **J**e ne suis pas focalisé sur le Guide Michelin mais, tout comme j'avais réussi dans d'autres maisons - à amener la 1^{re} étoile au Castellet, à être le premier chef à avoir 4 étoiles à Courchevel, à être le premier chef à avoir 3 étoiles au Ritz, soit deux et une étoiles, ce qui n'était jamais arrivé - ce serait drôle de réussir encore un challenge assez dingue en étant le premier chef à avoir un restaurant étoilé à Rungis. C'est ça qui m'excite !

© Alban Couturier



Nicolas Sale,
chef entrepreneur

FOCUS | CHIFFRES-CLÉS



1

restaurant Au Cœur du Marché d'une centaine de places



1

restaurant gastronomique caché de 10-12 places



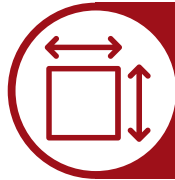
1

container recyclé de street-food gastronomique ouvert sur la rue



1

parking privé de 15 places



800 m²

dont un plateau de 500 m² avec 100 m² de cuisine

FOCUS | CONCEPT

Un lieu identitaire aux multiples facettes

Le complexe À la Source regorge de multiples particularités qui en font un concept hors normes. C'est par exemple le seul restaurant du Min de Rungis doté d'un parking, celui-ci peut accueillir une quinzaine de voitures ce qui est particulièrement appréciable sur cette plateforme où l'on pénètre après avoir acquitté un péage de 16 €. Chaque réservation À la Source bénéficie donc d'un QR Code sur demande permettant de rentrer dans une aire de stationnement.

Autre particularité : une large plage horaire d'ouverture. Dès 5 heures du matin, il est possible de venir savourer un petit déjeuner (35 €) ou un brunch rungissois (50 €) avec des viennoiseries et des cakes maison. Au Cœur du Marché, les clients sont accueillis et pris en charge par les guest relations qui racontent l'histoire du lieu et créent le lien avec le client enrichissant ainsi le cardex clients (adresse e-mail, téléphone,

préférences...). « Je veux recréer dans ce restaurant de cuisine de partage, ce que j'ai appris dans le luxe », explique l'ancien chef du Ritz Paris. Son objectif est de créer ici un lieu atypique avec ses propres règles. Ici pas de frites, pas trop de gras, pas trop de sel, et une cuisine très digeste. « J'accorde beaucoup d'importance à la cuisine santé. Il faut créer la bistronomie de demain », explique Nicolas Sale. Dans son souci de créer un lieu ouvert et transparent, le chef a laissé une partie de la plonge visible et le client peut même discuter avec le plongeur ! Rares aussi sont les restaurants à autant miser sur leur jardin et terrasse. C'est le cas d'À la Source, dont le jardin a vocation à être ouvert toute l'année. « Nous allons créer des lieux, des festivités, des événements, des rendez-vous », explique Nicolas Sale qui a eu l'occasion de travailler à la montagne (Courchevel) comme en bord de mer.

Parti pris enfin au niveau de la décoration des toilettes. Celle-ci raconte, non sans humour, l'histoire des produits de Rungis,

premier marché de produits frais du monde. Crustacés, carrelet, cochon, coq, vache, cœur d'artichaut, maïs, maquereaux... ●



Toilettes mixtes, pour l'instant. Les toilettes pour personnes en situation de handicap seront, quant à elles, réservées à la clientèle du restaurant caché (accès par carte via un majordome).

© JCS

FOCUS | ESPACES RÉGIS PAR LE TEMPS

Au Cœur du Marché, cuisine de partage

Principal univers de restauration d'À la Source, Au Cœur du Marché s'organise autour d'une cuisine de 100 m² dotée de 4 pass. « Ce qui m'intéressait ici c'est la transparence. Il n'y a pas vraiment de salle, il n'y a pas vraiment de cuisine. Le client peut venir voir ce que nous faisons. Et du côté de mon équipe, je voulais que tout le monde soit polyvalent : réservation, guest relation, cuisine, salle... », explique Nicolas Sale. De même le bar est intégré dans la partie culinaire. Le mouvement généré crée le spectacle et l'animation.

Côté équipements, les marques Charvet et Rational trônent. Des écrans tactiles paramétrés remplacent les aboyeurs et les bons de commande. Le chef préfère parler ici de cuisine de partage plutôt que de bistronomie et la carte n'est surtout pas figée. Très vivante, elle varie



© JCS

très souvent, en fonction du marché sur chacun des pavillons de Rungis. Un café spécifique a été créé avec Coutume café, de même qu'une bière avec la brasserie L'Instant. Au Cœur du Marché, les espaces sont régis par le temps : une petite zone de 5 tables pour les clients pouvant res-

ter 2 h ou plus (un espace modulable et privatisable), ensuite banquettes et tables de partage pour les clients disposant de 1 h à 1 h 30, sur le deuxième côté, face à la cuisine, des tables pour

les clients disposant de 45 à 60 minutes, enfin un couloir pour se restaurer en 30 à 45 minutes. Au Cœur du Marché, il faut compter 35 € pour un plat unique, 50 € pour entrée-plat et de 60 à 70 € pour entrée-plat-dessert. « En termes d'équipe cela me demande une grosse masse salariale mais ce qui m'intéresse c'est l'expérience client », explique Nicolas Sale.

Un jardin d'une capacité de 40 places assises verra le jour prochainement sur la terrasse permettant un service à l'extérieur pour Au Cœur du Marché. Ce jardin a vocation à être ouvert toute l'année et à être animé par différents événements et rendez-vous selon les saisons (chefs résidents par exemple). ●

FOCUS | RESTAURANT CACHÉ

Une table gastronomique dans la cuisine

© JCS



Le restaurant caché fonctionnera avec des ouvertures de séances et des listes d'attente.

Le restaurant caché, qui sera la table gastronomique, doit ouvrir en octobre, indiqué par une plaque comme dans un club. « Le nom de ce projet ne sera pas communiqué avant le mois de septembre car je dois peaufiner le concept », explique Nicolas Sale en nous faisant visiter son « univers » encore en cours d'aménagement. Cette

pièce ne fonctionnera en effet en version gastronomique que lorsqu'il sera présent. Il a voulu créer ici non pas une table de chef mais un restaurant immergé dans la cuisine. Six personnes dédiées (un majordome sommelier, 3 personnes en cuisine, 1 personne en pâtisserie accompagnent Nicolas Sale) pour offrir une expérience unique de deux heures et demie pour dix couverts, douze maxi.

L'objectif est fixé : décrocher au minimum une étoile Michelin en 2026. Cette prestation demandera beaucoup d'accompagnement des clients mais aussi de la rigueur. Le chef ne cache pas ainsi qu'il imposera des règles peu courantes dans la restauration française : de 200 à 300 € par personne, payés à l'avance pour éviter les no-shows, un menu découverte et une heure de démarrage figée à 21 h 30... ●

FOCUS | JARDIN

Container street-food, lieu de vie modulable

Très bientôt, sera installé dans le jardin d'À la Source un container recyclé de street-food gastronomique avec ouvertures en papillon. Les clients auront la possibilité de manger, dans la rue où Nicolas Sale a disposé des bancs, comme dans le jardin doté de tables dédiées. Un rooftop modulable prendra place au-dessus du container : un jour, ce sont des canapés qui y siègeront, un autre jour une table de six couverts, un autre jour encore un DJ. « Il y aura de la musique pour créer des ambiances, un grand terrain de pétanque avec peut-être des barbecues », annonce

le chef qui a mille idées en tête. Ce container proposera une « remastérisation » de tous produits achetés non utilisés : des pancakes avec le pain, des sauces avec les parures d'agrumes, des crèmes de laitues avec des salades intactes, etc. « Il n'y a pas de poubelle alimentaire dans ma cuisine. Nous recyclons tout ce que nous transformons en street-food gastronomique et nous rééduquons nos équipes. Nous devons trouver des solutions, il faut juste prendre le temps », explique Nicolas Sale à propos de ce lieu appelé à être continuellement en mouvement dès 7 h du matin. ●

© A La Source



Votre carte est unique, nos glaces aussi !

Crèmes glacées ou sorbets, marques de glaces reconnues ou artisanales, premium ou accessibles...

Quelles que soient vos envies, nous avons l'offre qui vous correspond !



Pour en savoir plus



Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

SALON DE THÉ

Évolution de palais à la Maison Élysée

© Présidence de la République



Ce lieu à part, doté d'une vue directe sur la cour d'honneur du Palais de l'Élysée, offre une expérience unique et fait rayonner l'excellence française depuis juillet 2024.

moelleuse et coulis praliné, le tout enrobé d'une mousse légère). Vendues 12 €, à déguster sur place ou désormais disponibles à emporter tous les après-midis, ces nouvelles pâtisseries du café de la Maison Élysée ne devraient pas manquer de susciter la curiosité des visiteurs de ce lieu unique à l'ambiance feutrée et contemporaine, à la fois extension du palais de l'Élysée, musée, café et boutique.

À partir des recettes du chef des cuisines du Palais, Fabrice Desvignes – Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or – et son équipe de pâtisiers, le café de la Maison Élysée propose toute l'année des pâtisseries exclusives, inspirées des grands salons du Palais et des grands classiques de la pâtisserie française.

Autour des créations de Fabrice Desvignes, la Maison Élysée propose également une carte mettant à l'honneur les savoir-faire français : des chocolats et glaces signés Alain Ducasse, une sélection de thés et infusions sur mesure par Kusmi Tea, un café bio, équitable et français par Malongo... ●

Le café de la Maison Élysée étoffe sa carte avec deux pâtisseries imaginées et réalisées dans les cuisines du Palais de l'Élysée. D'une part, la tarte au citron doré (une pâte sablée croustillante et

une crème onctueuse au citron de Menton, le tout sublimé par une fine meringue), d'autre part, le praliné croustillant (sans gluten, en forme de fève de cacao, ce dessert marie croustillant noisette, génoise

DONUT

Dunkin' à la conquête de la France

Revendiquant plus de 60 donuts vendus chaque seconde dans le monde et près de 2 milliards de cafés servis chaque année, Dunkin, géant américain présent dans plus de 40 pays, vient d'inaugurer son premier point de vente en France. Implanté dans le 2^e arrondissement de Paris, ce coffee-shop de 220 m² a déjà été suivi d'une 2^e unité située Gare Saint-Lazare (Paris, 8^e). « Actuellement, nous proposons, dès notre ouverture, des produits sucrés, des viennoiseries, des boissons froides et chaudes, ainsi qu'une carte de sandwiches pour le midi. Nous voulons rassembler les Français à chaque heure de la journée », explique

Jean-Wilfrid Thibault, directeur général de Dunkin'France. L'enseigne annonce proposer des produits tendance et recherchés par les consommateurs, comme le Nitro et le Cold Brew, des cafés froids servis à l'aide d'une tireuse à bière. La marque, gérée par le masterfranchisé QSRP, souhaite se focaliser sur l'ouverture en propre avant d'ouvrir ses portes aux franchisés. « Pour le moment, nous privilégions les ouvertures en succursale pour assurer un bon démarrage en Ile-de-France. À partir de 2027, nous allons partir à la conquête de la province », ajoute Jean-Wilfrid Thibault. Dunkin'France a pour ambition

d'atteindre 10 points de vente d'ici à 2026, pour ensuite ouvrir plus de 15 coffee-shops par an. ●



Le flagship parisien a ouvert le 14 mai, 19, boulevard Montmartre (Paris 2^e).

ePackPro

N°1 de l'HACCP digitalisé

Abordez la saison estivale sereinement !

3 mois offerts sur le pack écran et imprimante.

Du 2 au 30 juin 2025



Profitez sans plus
attendre de notre offre, et
adoptez ePackPro avant l'été !



Hygiène | Traçabilité | Plan de nettoyage | Étiquetage | Conformité

En Bref

Xavier Thuizat ouvre Grappille



© Victor Bellot

Xavier Thuizat, meilleur sommelier de France et MOF sommelier en 2022, a inauguré le 15 mai Grappille, son premier bar à vins, au 33, rue Jean-Goujon (Paris 8^e). La carte qui se renouvelle fréquemment propose 17 vins au verre (à partir de 18 €) et 3 champagnes, des petites assiettes raffinées, une sélection de caviars d'exception.

Une élève sommelière de talent

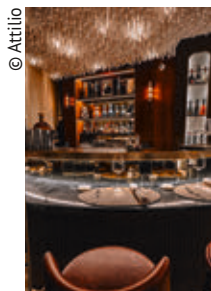


© M. Chapoutier

Camille Rouhet, du Campus du Lac à Bordeaux, a remporté, le 16 mai, le 32^e Concours du meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France. Organisé par La Maison M. Chapoutier, ce concours a rassemblé cette année 34 écoles et 36 élèves. Il est réservé aux élèves sommeliers des lycées hôteliers ou CFA (mention complémentaire Sommelierie ou BP Sommelier).

Attilio version speakeasy

L'Attilio devient un des premiers restaurants speakeasy de Paris (8^e). Déjà reconnue pour son restaurant gastronomique, cette adresse du chef Marrazzo



© Attilio

cache le soir un univers insoupçonné et secret avec un bistrot-bar à l'ambiance feutrée et confidentielle, dans une expérience immersive.

OUVERTURE

Brass, brasserie jazzy

Un nouvel établissement ouvert le 23 mai s'amuse avec les souvenirs et rend hommage aux références qui ont fait la renommée du quartier de Saint-Germain-des-Prés à Paris (6^e). Créé par Mathieu Bucher, fondateur de Maison Bucher et Franck Saliba, François Dulsan et Thomas Fougerol, les trois associés de Mamacita, une taqueria mexicaine et bar à cocktails du 9^e arrondissement, Brass revendique clairement l'inspiration de la tradition des brasseries parisiennes. Ici, le cuivre, traduction en français de son nom, côtoie le bois, et ravive l'esprit jazzy de la fête avec des références à la musique révélées sur les murs et le bar.

Autour de plats canailles, la carte des boissons met en avant le vin au verre avec des appellations françaises à partir



© Benoît Linero



© Benoît Linero

Une brasserie dans l'ambiance de Saint-Germain-des-Prés.

de 7 € pour un côtes-du-rhône Les Launes, le champagne Charles Heidsieck à 14 et 17 € la coupe. La bière s'affiche à un prix volontairement modéré : à partir de 5 € les 25 cl et 7 € la pinte, avec, par ailleurs, La Parisienne pale ale une séduisante bière bio sans alcool à 9 €. Éléments indispensables de ce concept qui se veut résolument festif, les cocktails bénéficient d'une offre variée

et large à partir de 12 €. Les Intemporels comme Negroni ou Bloody Mary côtoient les Classiques comme Daiquiri ou Spritz Saint-Germain et les modernes avec notamment Amaretto, subtile alliance de jus de citron vert, de blanc d'œuf et d'Angostura aromatic bitters. Le tout avec la volonté d'offrir du plaisir à la portée de toutes les bourses. ●

*131, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris

THÉMATIQUE

Pan : à boire et à viser

Dimension expérientielle et divertissement sont des enjeux forts pour la restauration hors domicile. Le monde du bar n'échappe pas à la règle comme le prouve l'ouverture de Pan début avril dans le 10^e arrondissement de Paris. Ce bar à cocktails, fondé par David Musset, Jonas Henry et Éric Huynh, propose une expérience de tir ludique dans des salons privés. Si l'arme que les participants manipulent est authentique (mais neutralisée) les sessions demeurent bon enfant avec

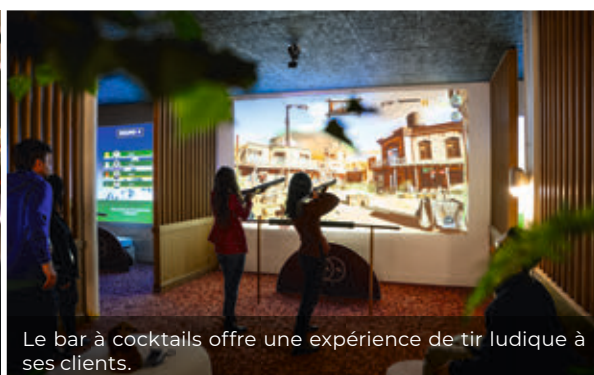
huit univers différents répartis entre Ball Trap et Far West. Alors que les parties de Ball Trap invitent à tirer sur des plateaux d'argile en mouvement dans le ciel pour gagner un maximum de points, celles de la partie Far West exigent d'être le plus précis et rapide possible en tirant sur des cibles ou des bouteilles en verre.

Les clients peuvent dans le même temps profiter d'une carte food imaginée par Alexandre Lucas (Trianon Palace, l'Atelier des Chefs)

avec au menu stracciatella à la truffe, toast d'espadon au wasabi, miniburgers créatifs, arancini et frites avec fromage de brebis truffé ou canard gravé. « Nous avons voulu créer un lieu où les gens peuvent se défier, s'amuser et partager des moments uniques, tout en découvrant une activité originale et accessible à tous. Notre priorité est d'offrir une expérience sûre et agréable, dans un cadre moderne et chaleureux, pour que chacun puisse vivre des sensations inédites », résume David Musset. ●



© Pan



© Pan

Le bar à cocktails offre une expérience de tir ludique à ses clients.



QUEL EST LE SECRET
D'UN BURGER AU GOÛT
MEUUH-
MORABLE?

On peut vous le dire.
Mais le mieux, c'est encore
de le goûter ! →



Bó Glas

by

TIPPAGRAL

Origin
Green
IRELAND

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

ANIMATION

Duel de chefs chez Volfoni

Comment départager aficionados de la team pasta et de la team pizza ? C'est sur ces deux fleurons de la gastronomie transalpine que Volfoni a choisi de bâtir une vaste opération d'animation au sein de ses 36 établissements (dont 4 succursales). L'enseigne de restauration italienne lancée en 2012 par Groupe Bertrand et inspirée des trattorias des années 1950 crée l'événement avec ce rendez-vous baptisé le Challenge des chefs instauré en collaboration avec San Pellegrino. À compter du mercredi 4 juin et jusqu'au mardi 8 juillet, deux plats signés par deux chefs seront ainsi disponibles à la carte de l'ensemble des unités en France.

Pour représenter les couleurs de l'Italie et la richesse de sa gastronomie, Volfoni a fait appel à Luana Belmondo, cheffe, animatrice et autrice mais également ambassadrice de l'enseigne avec sa cuisine authentique, familiale et gourmande, et à Pizza Gabriel alias Gabriel Reboul, le premier créateur de contenus pizza en France et le cinquième mondial avec sa cuisine créative et contemporaine.

Les deux recettes en course sont donc : la Pasta de Luana déclinant burratina, éclats de pistache, tomates cerise confites, pesto de pistache, tomates cerise séchées et sauce tomate qui affrontera la Pizza de Gabriel garnie de provolone,



Gabriel Reboul et Luana Belmondo, dont les recettes s'affrontent chez Volfoni.

jambon de Parme, compotée de figue, pesto de roquette, mozzarella avec une base sauce poivron jaune. Le principe est simple : les clients auront jusqu'au 8 juillet inclus pour commander lors de leur visite chez Volfoni leur plat préféré parmi les deux proposés. En attendant de déterminer qui de la squadra pasta ou de la squa-

dra pizza sera élue gagnante, chaque client commandant un plat de l'opération recevra un ticket à gratter. Avec, à la clé, un an de pizzas à gagner ainsi que de nombreux autres lots gourmands à déguster au sein des restaurants comme des billes de mozzarella, des tiramisù, des affogatos ou des Ice Tea della Casa. ●

DÉVELOPPEMENT

Tripletta remet le couvert à Marseille

Deuxième implantation marseillaise pour Tripletta. En plus de son adresse installée au cœur du quartier de Notre-Dame-du-Mont, le groupe investit un lieu emblématique : la plage des Catalans. Il vient d'y lancer un nouveau bar à pizza qui célèbre la Méditerranée à

travers une carte simple déclinant les incontournables pizzas napolitaines de la maison mais aussi des créations exclusives pensées spécialement pour le lieu. L'offre s'étoffe également de lasagnes au bœuf et de cannelloni ricotta-épinards, ainsi que de burratas et de salades Caesar, qui incarnent une cuisine familiale et authentique. Des glaces artisanales servies en cornets (vanille, fraise ou fior di Latte) sont aussi de la partie.

Inspiré des cabanons marseillais, le restaurant mêle service sur place et vente à emporter : accès direct depuis la rue, grand bar ouvert vers l'extérieur et agencement pensé pour une fluidité maximale. À l'intérieur, 30 couverts, dehors une grande terrasse de 40 places équipée de grandes tablées et de transats, disponibles sur simple caution. Tripletta renforce ainsi sa stratégie de développement en région Paca, en misant sur la diversité des formats et la richesse des expériences proposées. ●



Esprit cabanon pour la seconde implantation de Tripletta à Marseille.

VÉGÉTAL

Indiana Café invite Redefine Meat à sa carte



Une recette de burger et une recette de tacos avec la viande végétale Redefine Meat à la carte des Indiana Café.

Indiana Café, enseigne de casual dining à l'américaine depuis plus de trente ans, apporte une touche végétarienne et innovante à sa carte. Deux recettes inédites, issues d'une collaboration avec Redefine Meat font ainsi leur apparition. Il y a tout d'abord l'Incredible Avocado Burger (16,50 €) avec

un bun's artisanal, un steak végétal Redefine Meat grillé, du Monterey cheese, de l'avocat, des oignons frits et de la mustard relish. Deuxième création : le Crispy Tacos Carne Verde (15,90 €) qui se compose de tortillas de maïs garnies de bœuf végétal Redefine Meat, de guacamole, de fromage frais, de pico de gallo et de coriandre. Redefine Meat reproduit la texture, le goût et les sensations d'une viande traditionnelle sans aucun ingrédient d'origine animale. Cette collaboration confirme la volonté d'Indiana Café d'accompagner les évolutions alimentaires tout en restant fidèle à son ADN, à savoir une cuisine généreuse, conviviale inspirée de la street-food américaine. Le réseau qui compte 27 restaurants, dont 15 succursales et 12 franchises, a déjà réalisé deux ouvertures début 2025, à Vichy (03) fin janvier et à Saint-Ouen (93) début mars. Une prochaine unité ouvrira en juillet dans la zone commerciale de Plan-de-Campagne (13). ●

#saveur

ici, commence
**LE FAIT
MAISON**



Vincent Boccara
Goku Asian Canteen

© le nouveau hôte - RCS Nanterre 399 315 613

Vincent Boccara
Goku Asian Canteen
Client des halles METRO Bobigny



f y i d  **METRO.fr**

STRATÉGIE

La Brigade double son parc

La Brigade, une enseigne de street-food carnivore créée en 2013 par Tristan Cléménçon et Édouard Katz, a pour ambition de proposer une viande de qualité, servie en barquette avec frites et sauce maison, dans un décor moderne. Le tout pour un ticket moyen de 20 €. L'enseigne, qui détient aujourd'hui dix points de vente en France (le dernier en date ayant ouvert en avril à Cagnes-sur-Mer), misait jusqu'ici principalement sur un développement en succursale. Mais le dernier-né est le premier franchisé de l'enseigne. « Nous avons toujours voulu basculer le concept en franchise, dès 2013. Il a fallu du temps pour tester les différents formats, entre un format restaurant de 200 à 300 m² et un format "comptoir" plus petit avec une forte part de livraison », explique Tristan Cléménçon.



Le dernier-né de l'enseigne installé à Cagnes-sur-Mer (06).

Et l'aventure de la franchise semble bien partie. Le deuxième franchisé devrait en effet ouvrir à Angers en octobre 2025. Avant cela sera inauguré un nouvel établissement dans le centre commercial de Plan-de-

Campagne dans les Bouches-du-Rhône. D'autres projets sont en cours à Lyon, Toulouse, Brest ou encore à Lille ou à Anglet. D'ici à début 2026, une dizaine d'ouvertures ont déjà été signées, ce qui fera dou-

bler le nombre de points de vente pour atteindre un réseau de 20 à 22 restaurants d'ici à début 2026. La majorité des établissements seront au format restaurant et 40 % d'entre eux seront installés en centre-ville. Un beau développement pour l'enseigne qui connaît une croissance de 25 % à périmètre constant en 2024. Côté chiffre d'affaires, la Brigade enregistre un montant de 14 M€ HT en 2024 soit une progression de 38 % par rapport à 2023 (+ 20 % à périmètre constant). Objectif: atteindre un chiffre d'affaires de 35 M€ en 2026. Côté nouveautés, la carte accueille depuis un mois sa version estivale avec des inspirations italiennes comme un bol de légumes grillés et épeautre, des boules de scarroza panées, un extra parmesan pour les frites ou encore un tiramisu. ●

DÉPLOIEMENT

Fauchon accélère

Un an après son rachat par le groupe breton Galapagos, Fauchon entame un nouveau chapitre et choisit de remettre la pâtisserie d'exception au cœur de sa stratégie. Ce retour à l'essence même de son identité s'incarne par une prise de participation majoritaire dans la maison du MOF Arnaud Larher et s'inscrit pleinement

dans le plan de relance porté par Jérôme Tacquard, président de Fauchon, qui ambitionne de repositionner la Maison comme une référence incontournable de la haute gastronomie française. La Maison Fauchon s'affiche aujourd'hui comme un écosystème du haut de gamme à la française, mêlant pâtisserie, épicerie fine, hôtellerie, restauration et traiteur. Elle entre désormais dans une phase d'accélération, en renforçant son positionnement haut de gamme à l'étranger. Avec des ouvertures prévues à Doha, Dubai et un retour à New York en 2025, l'entreprise ambitionne de doubler sa taille d'ici à cinq ans en s'imposant comme une référence mondiale dans son secteur. L'activité hôtelière, lancée avec succès à Paris et au Japon, poursuivra son développement sous licence avec l'ouverture de 2 établissements en Arabie Saoudite en 2026. ●



De g. à d. : Arnaud Larher et Jérôme Tacquard.

FRANCHISE

Crêpe Touch déroule le programme

Deux étapes supplémentaires pour l'enseigne Crêpe Touch, avec l'ouverture, le 13 mai, du restaurant de Mérignac suivie le 20 mai de l'inauguration du restaurant de Labège. « Ces deux ouvertures viennent confirmer, une fois de plus, la solidité et l'attractivité de notre concept : une expérience client toujours plus engageante, un cadre convivial et une offre généreuse qui séduit un large public », commente l'enseigne. Ces lancements seront suivis de ceux de Toulouse-Labège (27 mai), Vitrolles (2 juin), Cesson (17 juin), Plan-de-Campagne (10 juillet), Montpellier Odysseum (29 juillet), Cormontreuil (début septembre), Laval (23 septembre), Clairac Perpignan (fin 2025), Aulnay-sous-Bois/O'Parinor (14 octobre). L'enseigne affiche un CA moyen de 1,20 M€ HT par unité et une marge brute de



75 %. « D'ici à fin 2025, nous prévoyons d'atteindre 30 restaurants, et 50 en 2027, avec un rythme d'ouverture de 10 à 20 restaurants par an, pour finalement structurer le premier réseau leader de crêperies modernes », annonce l'enseigne qui souligne, par ailleurs, la qualité de l'accompagnement qu'elle apporte à ses franchisés, ainsi que l'engagement constant de ses partenaires à chaque étape. ●



YVES BRAUN

Directeur Général des opérations
Vivalya



« Le renouveau de la restauration se construit aussi avec des partenaires de proximité »

► Vous êtes partenaire des Ze Awards de la Restauration & Snacking 2025. Qu'attendez-vous de cette édition ?

Nous espérons que cette nouvelle édition continuera de valoriser l'engagement personnel des chefs d'entreprises de la restauration commerciale indépendante, une dynamique essentielle à la vitalité du secteur. Être aux côtés de celles et ceux qui innovent, créent et font évoluer chaque jour leur métier est un investissement de longue date pour les adhérents Vivalya. Nous attendons des Ze Awards qu'ils fassent rayonner des parcours inspirants, qu'ils mettent à l'honneur le courage entrepreneurial et qu'ils célèbrent la diversité des concepts qui façonnent la restauration d'aujourd'hui et de demain.

► Pourquoi avoir choisi de soutenir le prix du Meilleur nouveau concept indépendant ?

Parce qu'il incarne l'esprit d'initiative, la créativité et la capacité à se projeter dans un marché en constante évolution. Ce prix fait écho à notre propre trajectoire : Vivalya fête cette année ses 10 ans, dix années portées par l'audace de chefs d'entreprises indépendants qui ont uni leurs forces pour créer un réseau de proximité capable de répondre à nos clients partout en France. Soutenir le prix du Meilleur concept, c'est saluer celles et ceux qui osent, qui imaginent de nouveaux formats et qui, comme nous, font vivre la profession par leur énergie entrepreneuriale.

► En quoi ce prix résonne-t-il avec l'identité de Vivalya aujourd'hui ?

Vivalya, ce sont 73 entreprises locales réunies au sein d'un réseau engagé. Depuis 10 ans, nous accompagnons les restaurateurs indépendants avec des produits frais, locaux et sélectionnés avec soin. Comme les candidats à ce prix, nous portons un regard tourné vers l'avenir : nouveaux services, nouvelles gammes, innovation logistique, numérique et responsable. Soutenir ce prix, c'est affirmer que le renouveau de la restauration se construit aussi avec des partenaires de proximité capables de comprendre, soutenir et valoriser chaque acteur de la chaîne. ●

POUR PARTICIPER* À LA SOIRÉE



Pour connaître l'actualité des Ze Awards, rendez-vous sur www.resto.zepros.fr
*en fonction des places disponibles.

En Bref

Premier restaurant pour Irwin Durand

© Florian Domergue - PAUSECOM



Le jeune chef au parcours prestigieux lance son tout premier restaurant. Irwin Durand, qui dirigeait Le Chiberta

depuis 2020 et qui est associé à Guy Savoy au bistrot Le Petit Rétro, ouvre un nouveau chapitre de sa carrière avec Irwin. Située dans le 8^e arrondissement de Paris, cette adresse invite les convives à une expérience culinaire fondée sur l'inattendu.

Nouvelle aventure pour Babette de Rozières

© MSB/Babette de Rozières



Fervente défenseuse de la cuisine et du patrimoine créole, la cheffe Babette de Rozières, présidente fondatrice du

salon de la gastronomie des outre-mer (Sagasdom), Grand prix du rayonnement français pour la gastronomie 2022, a ouvert le 27 mai un nouveau restaurant au cœur des Yvelines sous l'enseigne Le Jardin Créole en Yvelines, à Maule. Ainsi qu'une école de cuisine créole.

Ephemera embrase Lille

Le groupe de restaurants immersifs de Jade Frommer et Annaïg Ferrand, Ephemera Group, a ouvert sa deuxième adresse en région le 21 mai. Après Wonderwoods sur le thème de la forêt à Angers, Magmatic décline le thème des volcans dans la chèreuse capitale des Flandres.

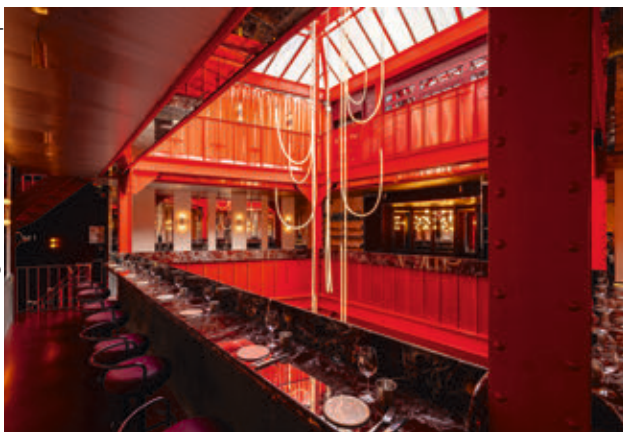
© Lise Sauvage



VÉGÉTARIEN

Maslow voit rouge

© The Travel Buds x Maslow Temple

La 3^e salle du restaurant affiche 11 mètres de hauteur.

De g. à d. : Julia Chican, Mehdi Favri et Marine Ricklin.

C'est une façade d'un rouge vif qu'arbore le deuxième Maslow ouvert par Julia Chican, Marine Ricklin et Mehdi Favri dans le quartier du Marais à Paris.

Le trio, déjà à la tête du premier Maslow et de Fellows, ouverts respectivement en 2023 et 2024, conserve ici la colonne vertébrale du groupe, à savoir une conception écoresponsable à tout niveau. Mais toujours pas de grandes leçons ou de couleur verte placardées à l'envi, chez Maslow l'engagement passe par la gourmandise et le design. Si la carte 100 %

exclusive de Maslow Temple exclut toujours viande et poisson avec un sourcing 100 % français en circuits courts ou direct producteurs à moins de 200 km de Paris et une démarche antigaspillage rigoureuse, le lieu soigne la forme avec une tenue de gala signée de l'architecte Juliette Rubel. Au cœur du restaurant : une salle de 11 mètres de hauteur structurée par deux coursives métalliques, habillée d'un lustre graphique de 9 mètres et surmontée d'une verrière Eiffel. Le premier étage est

agencé comme un comptoir de 19 mètres et 26 places assises en marbre Levanto Rosso. Le second abrite un speakeasy, baptisé Graal Bar, ouvert uniquement le soir avec une carte de cocktails pointus. Pour ce qui est de l'assiette, le chef Mehdi Favri s'en donne à cœur joie : Potatoes Churros Deluxe pour la touche régressive, Pithiviers de champi pour l'esprit tradi ou Okonomiyaki et Paris - Beyrouth en dessert avec son pralin sésame-fleur d'oranger pour une bonne rasade d'exotisme. ●

STRATÉGIE

Coolangatta se développe et garde le cap

Esprit cool mais cadence rythmée pour Coolangatta Group. Avec trois ouvertures en quelques mois, le groupe parisien fait preuve d'une belle constance en termes de stratégie. On retrouve, en effet, dans ces nouvelles adresses, ses trois principaux axes de développement. Parmi eux, l'implantation de lieux de vie en banlieue parisienne. À l'image d'Archie à Bourg-la-Reine, de Loulou à Antony ou de la Guinguette à Clamart, Coolangatta a inauguré Rosalie en février, également à Antony, son 12^e établissement. Une brasserie contemporaine de 170 couverts où déguster œufs mayonnaise (5,90 €), salade museau de porc (9,40 €), pou-

let rôti (17,90 €), fraises chantilly (7,40 €) et profiteroles (9,90 €). Autre axe fort pour le groupe : le développement de Judy, son format de cantine, coffee-shop et épicerie avec des produits locaux ou bio, de saison, sans gluten, sans lactose, sans sucre raffiné. Depuis le 17 avril, le concept s'est installé au sein de La Grande Épicerie de Paris avec une offre allant du petit déjeuner à l'apéritif, et une partie Market à emporter. Au menu : jus pressés à froid, healthy bowls, salades, soupes, pâtisseries, cafés de spécialité, naturopathic lattes, mais aussi mezzes, planches de fromages affinés et vins nature avec et sans alcool.



Dominique Gassin, la fondatrice de Judy, au sein de la Grande Épicerie de Paris.

Dernier axe : une présence historique dans la capitale avec des établissements conviviaux. Au mois de juin, le groupe ouvrira sa 14^e adresse baptisée Bibie qui se situera dans le 5^e arrondissement. ●

© Maki Manoukian

© Marie Desprez

NOUVEAU

Salakis

Professionnel

FETA

AOP

**AU GOÛT TYPÉ POUR
DES RECETTES DE CARACTÈRE**



FROMAGERIE
DEVOLOS



GRECE

DÉS DE FETA AOP SALAKIS PROFESSIONNEL

- Un goût typé, prononcé et frais
- Un mélange lait de brebis et lait de chèvre
- Une excellente tenue à froid comme à chaud
- Des dés prédécoupés prêts à l'emploi



Découvrez nos recettes



900 g

OUVERTURE

Overland, une autre vision de l'« eatertainment »

Ouvert le 12 mai à Pontault-Combault (77), le complexe de loisirs Overland entend jouer sa propre partition de l'eatertainment, cette alliance de la restauration et du loisir qui commence à se développer lentement mais sûrement dans l'Hexagone. À sa tête, un jeune entrepreneur de 34 ans : Maxime Razou, par ailleurs multifranchisé dans la restauration (7 Burger King, 1 Paradis du Fruit, 1 Crêpe Touch, 1 Volfoni, 3 Au Bureau, 1 Léon) et qui a décidé de se lancer désormais dans l'univers du loisir.

Le complexe Overland s'étend sur 6 500 m². Il est doté d'un restaurant de 180 places assises, Le Carrousel, sur le thème de la fête foraine, d'une grande terrasse, de deux bars en plus de celui du restaurant, d'un snack façon foodtruck, d'une salle de séminaire et d'une large sélection de loisirs



Implanté sur le centre commercial de Pontault-Combault, Overland devrait réaliser 40 % de son activité en bars, snacking et restauration servie à table.

à travers 11 activités (dont bowlings, quiz rooms, salle d'arcade, battle kart, shuffle-boards, fléchettes nouvelle génération, etc.).

Au-delà des loisirs Maxime Razou et son équipe ont accordé un grand soin à l'environnement et à la décoration (objets chinois, recyclés, etc.) avec une thématisation originale des différents espaces afin d'offrir aux visiteurs un véritable

voyage au cœur du jeu. Fruit d'un chantier qui a duré plus d'un an et d'un investissement de 8 M€, Overland fonctionne avec une soixantaine de personnes dont une vingtaine en restauration.

Le chiffre d'affaires prévisionnel est de 5 M€ en année 1 et

de 8 M€ en année 3, sur une base de 60 % loisirs, 40 % restauration et d'un ticket moyen de 25 € en restauration et de 10 à 15 € en snacking.

Le département de la Seine-et-Marne est devenu désormais terre d'accueil de plusieurs family entertainment centers (FEC) importants : outre Overland, Hall U Need a ouvert en avril à Carré-Sénart, Imagi Park (groupe Otium) est installé à Val-d'Europe et le département compte également quelques Speed Park. « La concurrence est dense mais nous avons un produit très innovant et différenciant, avec une sélection élargie de loisirs qui vaut le détour. Nous donnons aussi beaucoup d'importance à notre offre F & B », commente Maxime Razou. ●

TOR

Le groupe Soleil reprend Anjou Saveurs

Agglomérant deux hôtels et trois restaurants, dont Baca'v à Paris piloté par Gilles Choukroun, le groupe angevin Soleil (Avrillé, 49) s'est doté en 2024 d'une activité traiteur. Le rachat d'Anjou Saveurs va lui permettre de répondre à des demandes de prestations et de disposer d'un laboratoire central de 170 m². Guillaume Gardin, dirigeant du

groupe, s'est d'abord attelé à moderniser la charte graphique du traiteur, né il y a une quinzaine d'années, et à le doter d'un nouveau site internet. Celui-ci permet désormais la commande en ligne de plateaux-repas, un des axes de développement ciblé. L'offre a été structurée et étoffée avec neuf menus proposés. La dimension durable va peu à peu s'imposer avec la disparition progressive de la vaisselle jetable d'ici à fin 2025. Le développement commercial s'appuie sur l'équipe du groupe en privilégiant le professionnel et en répondant à des appels d'offres publics pour gagner des marchés récurrents. Le laboratoire sera appelé à terme à approvisionner le pôle hôtellerie du groupe, qui résiste mieux sur Angers que la restauration, et qui devrait s'étoffer d'ici à 2027 de trois établissements, indique Guillaume Gardin. ●



Le groupe Soleil a recruté quatre personnes pour développer Anjou Saveurs.

DÉVELOPPEMENT

Hall U Need épisode 2



© Julien Briche Photographie

Partenaires, investisseurs, fournisseurs, prestataires, salariés du premier site (Saint-André-lez-Lille), soit quelque 450 personnes, étaient invités le 28 avril pour l'inauguration du deuxième site Hall U Need, à Lieusaint (77), au cœur du Centre commercial Westfield Carré Sénart. « Chez Hall U Need, nous sommes convaincus que le loisir n'est pas une simple parenthèse, c'est un lien entre les générations, entre les univers, entre ceux qui aiment chanter, ceux qui préfèrent défier la gravité dans l'aire de jeu, et ceux qui sont juste venus pour un restaurant », a expli-

qué Cyril Parenna, CEO fondateur de Hall U Need. Ouvert le 10 avril, ce lieu créateur d'emplois (65 ETP) compte 260 places de restaurant et 260 places de bar. Il devrait réaliser 10 M€ de CA en année pleine. « Carré Sénart est "the place to be", c'est le pôle de destination contemporain de tout le sud francilien... Nous n'acceptons de positionner sur Carré Sénart que des objets de très grande qualité et Hall U Need est un objet d'une très grande qualité », a notamment commenté Michel Bisson, maire de Lieusaint, président d'agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonne-Sénart. ●



PASTA
Fina

Trois nouveaux

RONDELLE



*au service de vos
meilleures créations*



NOUVEAU!

Découvrez les
nouvelles variétés.

Suivez-nous sur les
réseaux sociaux !



foodservice.hilcona.com

[Hilcona Foodservice France](#) [@hilcona.foodservice](#) [foodservice.hilcona](#)

DÉVELOPPEMENT

MRS met les bouchées doubles

« L'année 2024 a été une bonne année ! » Arnauld de Lacoste, directeur du développement de MRS Groupe, spécialiste de la restauration haut de gamme repris en 2023 par le britannique WSH, affiche un large sourire. « Rendez-vous compte : nous avons ouvert 12 restaurants le même jour en octobre dernier », précise-t-il. À Lille, Bordeaux, Lyon et Paris, la société de restauration collective, qui a aujourd'hui franchi la barre des 1 050 collaborateurs, a conclu une vingtaine de nouveaux contrats l'an passé. Au menu : le siège d'Axa (450 couverts par jour, un coffee-shop en partenariat avec Coutume servant plus de 600 cafés...), un restaurant interentreprises Le Curve à La Défense, plusieurs du Groupe Orange, les 3 Parcs à Cergy-Pontoise (1 500 couverts/jour), etc. Une croissance soutenue (30 000 convives servis chaque jour sur 170 lieux)

qui permet à l'entreprise d'afficher un chiffre d'affaires en augmentation très sensible. « Nous avons enregistré une hausse de nos recettes de 20 % pour atteindre 86 M€ en 2024 », précise Arnauld de Lacoste. Et de poursuivre, « nous sommes optimistes pour l'exercice en cours. Nous visons les 95 M€ ».

Personnalisation

L'année 2025 a d'ailleurs d'ores et déjà bien commencé avec plusieurs nouveaux contrats dont la signature d'un partenariat avec Technip Énergie sur son siège de Nanterre. « Nous accueillons quelque 1 500 clients par jour avec une offre variée : le Garden Side (5 concepts culinaires mêlant viandes, poissons, cuisine italienne et saveurs du monde), le Fresh Market (un mix bistro-nomie et street-food premium, avec sushis préparés sur place et tartares raffinés) et le Coffee corner pour les plus pressés (pauses



De g. à d. : Arnauld de Lacoste, directeur du développement du Groupe MRS, et Tess Bellemand, nouvelle responsable marketing & communication.

gourmandes à toute heure avec une carte de boissons chaudes et de gourmandises de qualité », explique le directeur du développement. Pour faire revenir leurs collaborateurs

au bureau, les clients sont apparemment prêts à casser leur tirelire. « À la condition de faire de la qualité et de jouer la carte de la personnalisation », souligne Arnauld de Lacoste. ●

SOURCING

Entegra rachète Agap'pro

Filiale de Sodexo dédiée à l'optimisation de la performance et des achats pour les établissements de l'hospitalité (hôtellerie, restauration, santé...), Entegra Procurement Services poursuit son expansion sur le marché français. L'entreprise vient de finaliser l'acquisition d'Agap'pro, cen-

trale de référencement recon- nue, notamment dans le Sud-Ouest. Ce rachat stratégique fait suite à ceux de CHR-HA (2022) et d'AMi2 (2023), et vise à renforcer l'expertise d'Entegra auprès des collectivités et du médico-social. « Ce rapprochement s'inscrit dans un projet de croissance durable qui bénéficiera à nos adhérents comme à nos fournisseurs », souligne Alban Pesquet, P-DG d'Entegra France. Pour Lieu Terrien, présidente d'Agap'pro, cette intégration « permet d'accélérer le développement tout en restant fidèles à nos valeurs de proximité et de performance ». Présente dans 12 pays, Entegra accompagne plus de 300 000 établissements et dispose d'un pouvoir d'achat de 38 Md€. La société bénéficie, en outre, d'un réseau de plus de 2 500 fournisseurs partenaires. ●



De g. à d. : Lieu Terrien, présidente d'Agap'pro, et Alban Pesquet, P-DG d'Entegra France.

OFFRE CULINAIRE

Eurest cuisine à la façon Top Chef

Eurest, enseigne de Compass Group France, lance une opération nationale en partenariat avec Top Chef à partir du 19 juin. Plus de 200 restaurants d'entreprise gérés par la marque proposeront ainsi cinq recettes créées par Kévin Lebrun, directeur culinaire d'Eurest, et inspirées d'épreuves emblématiques de l'émission. « Notre ambition est de réinventer l'expérience de la restauration au travail en alliant excellence culinaire et accessibilité. Ce partenariat avec Top Chef illustre notre capacité à innover pour répondre aux attentes des entreprises et de leurs collaborateurs et démontre qu'il est possible d'élever les standards de notre secteur », commente Kévin Lebrun. Les convives pourront déguster des plats de la gastronomie française revisités tels que de la lotte façon aioli à l'ail noir ou bien encore du canard à l'orange. Des master class



autour des recettes « Eurest x Top Chef » leur seront aussi proposées, tandis que des contenus pédagogiques opérationnels viendront nourrir cette collaboration. En bonus ? Des jeux-concours offrant la possibilité de vivre des immersions exclusives dans l'univers Top Chef. ●

METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



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



ORGANISATION

Les facettes de la transition Egalim

En charge de la restauration municipale de la ville de Lorient (56), parmi les pionnières en France sur le bio et l'approvisionnement en circuits courts, Patrice Poirier entre dans les nouvelles phases de la transition Egalim avec son équipe de 40 personnes pour 620 000 repas annuels servis. « *Beaucoup de collectivités se sont engagées, mais il n'y a pas de solution idéale pour le moment* », constate celui qui, par ailleurs, est administrateur de l'association Agores et chargé de l'organisation de son forum national. À Lorient, la sortie du plastique est déjà très engagée avec des bacs en inox et des barquettes en 100 % cellulose. En attendant les études

finales de structure pour déployer le chaud (installation d'un tunnel de désinfection et de lavage, stockage des produits en amont et en aval...), la transition est en place sur le froid : entrées, desserts et produits de comptage en bacs GN ½ inox. Le système pour la fermeture des bacs est à l'étude : joints étanches, couvercles, systèmes de banderolage ? « *C'est pour cela que nous allons beaucoup sur des salons professionnels* », poursuit le responsable.

Un autre enjeu constaté est celui des allergies alimentaires, en constante évolution. L'équipe qui produit est régulièrement formée et informée des changements, des allergies et des conséquences.

De même pour celle qui distribue les repas, en ajoutant l'encadrement de l'enfant par le fameux Projet d'accueil individualisé (PAI). Il y a par ailleurs la montée de l'irrespect, un problème devenu général. L'équipe (qui n'est pas responsable d'une société qui devient de plus en plus agressive) doit se sentir soutenue par sa hiérarchie et ses élus.

Parmi les actions pour développer le contact avec les enfants et les parents, il est prévu de faire visiter la zone de production de Kerléto. « *Cela nous permet de les impliquer, d'éviter les a priori en observant comment nos professionnels travaillent, avec quels produits ils préparent les repas* », conclut Patrice Poirier. ●



Patrice Poirier, professionnel impliqué en charge de la restauration municipale de Lorient.

MANGER MAIN

Un foodtruck à l'Ehpad du CH de Lanmeur



Les résidents de l'Ehpad ont participé activement au projet de foodtruck.

Un vent de fraîcheur souffle au sein de la restauration de l'Ehpad du centre hospitalier de Lanmeur (29) ! Depuis début mai, le jardin de l'établissement accueille deux fois par semaine, un Finger Food Truck, dont la carte a été spécialement conçue pour les résidents et un public de seniors. Il y a un an, le CH répondait à un appel à projets de la Conférence des financeurs, pour favoriser le lien social, agir sur la nutrition et la santé mentale. L'idée ? Proposer une offre culinaire de manger main favorisant l'autonomie des personnes âgées et lutter également contre la dénutrition. Un

projet retenu qui aujourd'hui est devenu réalité. « *Les résidents sont acteurs de l'ensemble de ce projet* », raconte Bleuenn Yvinec, psychologue de l'Ehpad : « *Ils le décident, le construisent.* » La carte a été validée par un groupe de résidents ambassadeurs qui ont préféré les tortillas, les petits sandwiches club et retoqué les frites de légumes. Côté matériel, c'est La marmite arc-en-ciel, un camion préexistant, créé par une ancienne employée de la cuisine de l'établissement, en disponibilité pour ce projet professionnel, qui s'est transformé en foodtruck. ●

resto.zepros.fr

APPEL À PROJETS 2024-2025

Restau'Co lauréat !

La Guadeloupe, la Martinique et la Guyane représentent plus d'un million de concitoyens.

La restauration collective y est très présente par le biais de la restauration scolaire, universitaire, des crèches et des hôpitaux. Autant de sites qui permettent l'accès à tous à une alimentation durable et de qualité. Autant dire un enjeu important pour la population et les filières agricoles. Le projet proposé par Restau'Co est lauréat de l'appel à projets 2024-2025 « Vers une Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (Snanc) ». « *Par ce soutien*

il s'agit d'élargir la démarche de progrès Mon Restau Responsable aux nombreuses restaurations collectives de Guadeloupe, Martinique et Guyane, pour un accès à tous à un repas sain et durable, et créer du lien entre les établissements, les PAT et les filières de production », explique Marie-Cécile Rollin, directrice générale du réseau Restau'Co. Ce projet collectif bénéficie de l'expertise de Légumes de France, d'Interfel, de l'Association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN), des projets alimentaires territoriaux (PAT) et des collectivités déjà engagées comme le Crous. ●



De g. à d. : Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, félicite Sylvie Dauriat, présidente de Restau'Co.

STUDIO CHOMETTE

CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES REMARQUABLES



Arts de la table, décoration haut de gamme
et mobilier sur mesure pour sublimer vos lieux d'exception



RESTAURANTS



HEURE DU THÉ



ACCUEIL D'EXCEPTION



BARS & MIXOLOGIE



VOYAGES PRIVÉS



GRANDS BUFFETS



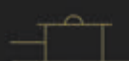
CONFÉRENCES



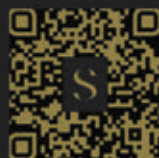
SALONS PARTICULIERS



VILLAS & CHALETs



HAUTE CUISINE



Découvrez nos collections à La Maison Chomette
46, avenue Victor Hugo 75016 Paris

20 | CALVI

Fabio Volontè régale La Villa Calvi

Nouveau chef exécutif de La Villa Calvi, Fabio Volontè a notamment occupé le poste de chef exécutif au restaurant gastronomique Imperialino, à Côme, sa ville natale. Son parcours international l'a conduit à travailler aux côtés de grands noms de la gastronomie, perfectionnant une cuisine ancrée dans la tradition tout en adoptant une approche contemporaine et innovante. En tant que chef exécutif de l'Hôtel Villa Calvi, Fabio Volontè apporte une identité gastronomique méditerranéenne contemporaine, inspirée de la culture culinaire italo-française.



© Villa Calvi

Chef exécutif de l'Hôtel Villa Calvi, Fabio Volontè y insuffle une identité gastronomique méditerranéenne contemporaine.



Félix Gilbert au côté du chef Guy Legay, président du jury.

© Adocom

68 | COLMAR

Kevin Lopes partenaire de Sébalcé



© Pascal Étienne Lattes

Kevin Lopes est le chef pâtissier du restaurant JY'S à Colmar.

La marque Sébalcé lance une nouvelle étape dans sa stratégie de développement en restauration en s'associant au chef pâtissier Kevin Lopes, récemment récompensé du titre Passion Dessert 2025 par le Guide Michelin, pour cosigner des recettes destinées à la restauration. Ses créations auront pour vocation de mettre en valeur la gamme de vanilles sous toutes ses formes ainsi que les nouvelles pâtes aromatiques de Sébalcé. Cinq premières recettes signées sont dès à présent disponibles sur le site www.condifa.fr.

64 | BIARRITZ

Félix Gilbert champion de l'omelette

Félix Gilbert, 17 ans, originaire de Coarrazze, près de Pau dans les Pyrénées-Atlantiques, a remporté le 1^{er} prix de la 8^e édition du Trophée Œufs de France organisée par le CNPO, l'interprofession de l'œuf. Actuellement en terminale STHR au lycée hôtelier de Biarritz (64), il a conquis le jury avec sa recette Omelette torsadée béarnaise, comme une poule-au-pot revisitée. Sur le podium, il devance Nathan Barbier (2^e) et Lily Boire (3^e). Le concours avait pour thème cette année L'omelette, star de nos terroirs !

75 | PARIS

Julien Serri fait son Cirque

Le Cirque, face au Centre Pompidou à Paris, dévoile une collaboration inédite avec le chef franco-italien Julien Serri. Véritable figure de la gastronomie italienne en France, ce dernier insuffle à la carte de l'établissement sa passion, son savoir-faire et ses racines. Pour Le Cirque, le chef imagine une carte inspirée, familiale et de saison, composée de ses recettes coups de cœur. Il y célèbre les grands classiques de la cuisine populaire italienne ainsi que les saveurs de son enfance, tout en les revisitant avec justesse et modernité.



Côté pizza, Julien Serri propose une sélection de pizzas romaines « scrocchiarella romana », à la pâte fine et croustillante, loin de la tendance napolitaine.

© Stéphane Riss



20 | CAGNANO

Misíncu accueille Chiara Serpaggi...

Affirmant sa vocation de destination gastronomique du Cap Corse, le Domaine Misíncu invite cet été la cheffe pâtissière Chiara Serpaggi, fondatrice de L'Atelier de Chiara (à Saint-Maur-des-Fossés, 94), pour une collaboration inédite autour de la pâtisserie. La première création née de cette rencontre est une tarte au citron et huile d'olive du Domaine. Une inspiration gourmande, à la fois simple et raffinée, qui marque le début d'une collaboration qui s'enrichira progressivement au fil de la saison.



... et Reine Sammut !

Le Domaine Misíncu inaugure par ailleurs un nouveau chapitre de son histoire gastronomique en accueillant Reine Sammut, figure de la gastronomie étoilée française, à la tête de ses deux restaurants, La Table et Le Jardin. À La Table elle proposera « une cuisine élégante, inspirée », où se retrouvent sa trame provençale et la richesse corse des saisons. Au Jardin, elle déclinera des assiettes « conviviales, à partager, végétales, joyeuses », à déguster à l'ombre des oliviers et au bord de la rivière.

l'ant Reine Sammut, figure de la gastronomie étoilée française, à la tête de ses deux restaurants, La Table et Le Jardin. À La Table elle proposera « une cuisine élégante, inspirée », où se retrouvent sa trame provençale et la richesse corse des saisons. Au Jardin, elle déclinera des assiettes « conviviales, à partager, végétales, joyeuses », à déguster à l'ombre des oliviers et au bord de la rivière.



Ambassadrice de la cuisine méditerranéenne, Reine Sammut signera des cartes ancrées dans le territoire, où se mêlent nature, authenticité, végétal et émotion.

67 | STRASBOURG

Kévin Stroh passe à La Casserole !

Kévin Stroh succède à Jean Roc à La Casserole, qui fête ses 10 ans. À 34 ans, il revient en Alsace après un parcours riche : études et diplômes au Ceffpa, apprentissage en alternance au Kasbür (Monswiller), participation au Trophée Henri-Huck (3^e place, 2016) et Jeunes Talents Escoffier (1^{er} marche, 2013). Le Buerehiesel, Le Cygne et La Villa René Lalique ont inspiré le jeune homme qui deviendra sous-chef au Château Lafaurie-Peyraguey à Bommes en Gironde. Le végétal fait partie de sa cuisine aussi fraîche que gourmande, aussi créative que généreuse.



Expert en sauces et cuissons, compétiteur, curieux et perfectionniste mais ancré dans le partage et la transmission, Kévin Stroh vise, sans pression, un ciel étoilé...



Ancien chef du restaurant étoilé La Liégeoise à Wimereux, Emmanuel Pillot signe une nouvelle aventure culinaire en ouvrant Orizon, son établissement gastronomique à Boulogne-sur-Mer.

62 | BOULOGNE-SUR-MER

Emmanuel Pillot, nouvel acteur de la côte d'Opale

Retenez bien ce nom : Emmanuel Pillot. Originaire de Rognac, ce chef de 36 ans a tracé un beau parcours avant d'ouvrir en mai Orizon, son restaurant gastronomique à Boulogne-sur-Mer avec sa compagne Laura Gambart. Passé chez Alain Ducasse, Georges Blanc, Pierre Caillet, puis chef de cuisine chez Benjamin Delpierre, il relève aujourd'hui deux défis : séduire sa nouvelle clientèle avec une cuisine raffinée aux accents marins et végétaux, et décrocher le prestigieux titre de MOF. Deux rêves d'enfance !



© Restaurant Orizon

À Cap Estel, Kévin Garcia entend imposer une cuisine « claire, lisible et généreuse, où chaque assiette raconte une histoire authentique de la Méditerranée ».

06 | ÈZE-BORD-DE-MER

Kévin Garcia imprime son style au Cap Estel

Cap Estel accueille Kévin Garcia depuis fin avril. En tant que chef exécutif de la Table du Cap Estel et du Ficus, Kévin Garcia s'apprête à écrire une nouvelle page culinaire. Originaire d'Alsace et riche d'une double culture franco-espagnole, il s'est forgé une identité gastronomique singulière, mêlant rigueur technique et expériences auprès de grands chefs (Jean-Yves Schillinger au JY'S de Colmar, Joël Robuchon à Paris, Frédéric Anton au Pré Catelan), avant de devenir chef exécutif du Jules Verne, à Paris.



© Géraldine Martens

De g. à d. : Anne Caroline Frey et Carla Rebeiz.

37 | ESVRES

Carla Rebeiz à Loire Valley Lodges

Pour sa troisième saison, le restaurant en plein air de Loire Valley Lodges, Asperatus, accueille Carla Rebeiz. La cheffe d'origine libanaise, créatrice de la marque Eats Thyme, sera en cuisine jusqu'à fin octobre. Au menu : des assiettes à partager (taboulé, chou-fleur grillé au curcuma, tartare de daurade), des brochettes marinées, une mousse au chocolat et zaatar... « Une cuisine gourmande qui apporte le soleil, la générosité mais aussi qui se nourrit de produits frais issus de notre potager et de la ferme juste à côté », indique Anne-Caroline Frey, fondatrice de Loire Valley Lodges.



Roberto Brazzale et son fils Giovanni Brazzale, responsable des beurres, devant le site d'emballage qui abrite également un laboratoire d'analyse et de contrôle.

Groupe laitier familial italien historique, Brazzale ne cache pas son intérêt grandissant pour le marché français. Outre son fromage star, le Gran Moravia, la firme mise également sur sa gamme de beurres pour séduire chefs et professionnels de la res-

ITALIE

Brazzale : le beurre et la science du beurre

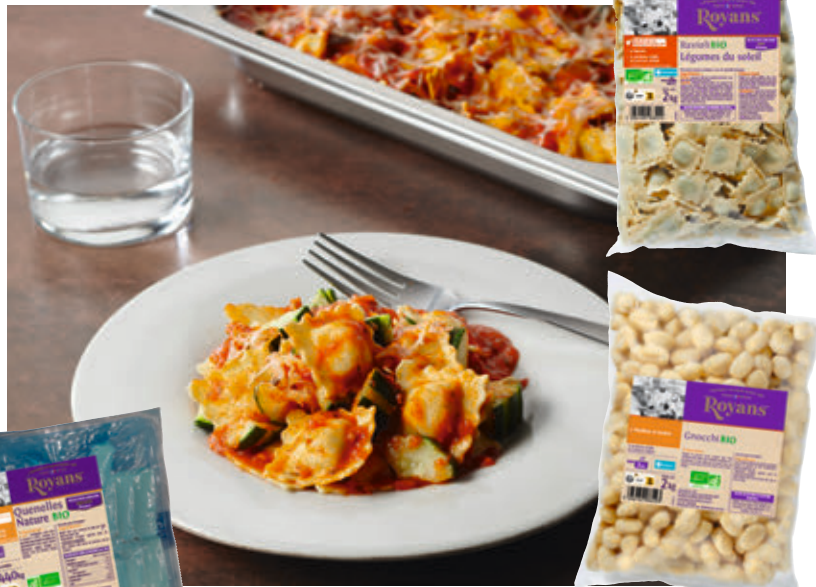
tauration. En mai, elle a ainsi ouvert à la presse les portes de son site de conditionnement situé en Vénétie. C'est dans ce bâtiment inauguré en 2021, à l'image du très performant site d'affinage voisin abritant 200 000 meules de Gran Moravia, que les différents beurres de la marque sont emballés manuellement. « *Nous produisons du beurre avec notre meilleur lait ce qui n'est pas si commun en Italie. D'ordinaire, c'est davantage un sous-produit de la fabrication du fromage* », explique Roberto Brazzale, le dirigeant du groupe. Parmi les références commercialisées, on trouve ainsi du beurre doux, demi-sel, fumé mais aussi des beurres parfumés avec des arômes naturels de romarin,

ciboulette, fenouil ou encore agrumes de Sicile. Deux beurres de tourage font également partie de la gamme dont une référence sans lactose. Une innovation rendue possible grâce au laboratoire que compte le lieu. Ce dernier, dédié spécifiquement au contrôle des produits laitiers, a été conçu avec le département science et technologie alimentaire de l'université de Milan auquel Brazzale est lié via un contrat de recherche. « *Toutes les données collectées sont publiées et accessibles. Nous ne modifions pas la nature de nos produits qui demeurent naturels, mais ces analyses permettent d'ajuster le choix des matières premières, des fournisseurs ou des process* », confie Roberto Brazzale. ●

RSE

Royans allège ses emballages

Marque du groupe Saint Jean dédiée aux professionnels de la restauration, Royans franchit une nouvelle étape dans sa stratégie environnementale avec l'évolution des conditionnements de sa gamme biologique. En conciliant réduction des emballages, praticité en cuisine et exigences de qualité, cette initiative s'inscrit dans la continuité des actions engagées par l'entreprise pour une filière agroalimentaire plus responsable. Ainsi, pour ses pâtes et gnocchi bio, Royans fait évoluer ses formats de 1 kg à 2 kg. Une optimisation simple mais efficace qui permet à la fois de réduire la consommation de plastique et de faciliter le service en cuisine. Cette évolution répond aux enjeux de performance des professionnels, en limitant les manipulations et en réduisant jusqu'à 50 % le temps d'ouverture. Les



Royans fait évoluer ses formats de 1 kg à 2 kg pour ses pâtes et gnocchi bio.

quenelles bio ont également bénéficié d'un changement d'emballage il y a quelques mois, avec le passage d'une barquette plastique rigide à un film souple sous vide déjà utilisé sur d'autres recettes de quenelles. Cette évolution s'inscrit dans la même dyna-

mique d'optimisation, avec une réduction significative de 67 % du plastique employé et un gain de temps d'ouverture estimé à 30 %. Aujourd'hui, le bio représente 11 % du chiffre d'affaires de Royans, confirmant sa place stratégique dans l'offre de l'entreprise. ●



SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration.

19-22 | **PARC**
OCTOBRE 2025 | **DES EXPOSITIONS**
NANTES

Votre salon professionnel des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration vous donne rendez-vous au Parc des Expositions de Nantes, pour sa 21^{ème} édition.

Une offre exposant variée :

- Boulangerie-Pâtisserie
- Produits alimentaires, snacking, vente à emporter
- Equipement pour cuisines et commerces – foodtruck
- Institutionnels, services, enseignement-formation
- Boissons, cafétérias, bar-brasseries
- Solutions connectées et High Tech
- Agencement, mobilier, décoration, art de la table

Au programme :



+ de 20
concours &
shows culinaires



5
scènes
concours



+ de 180
candidats
et participants



+ de 100
membres du jury,
chefs, MOF

4 jours d'échanges et de convivialité, riches en rendez-vous d'affaires, conférences et animations.

SUIVEZ NOUS SUR
f i d

Retrouvez tous les détails du salon :
www.serbotel.com

nantes
saint-sever

MIA
Métiers
- Artisanat
- Industrie

Nantes
Métropole

CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE
ACCELERATEUR DES ENTREPRISES

EXPO-NANTES

En Bref

Vandemoortele sur le point d'acquiescer DéliFrance



Le groupe agroalimentaire familial belge Vandemoortele et le groupe coopératif céréalier français Vivescia ont signé un accord en vue de l'acquisition de DéliFrance par Vandemoortele. La finalisation de ce projet, qui créerait un ensemble de 2,4 Md€ de CA, est prévue d'ici à fin 2025.

En 2025, Cacao Barry mise sur le plaisir



Gourmand, des yeux, expérimentiel, déculpabilisé, ce sont toutes ces dimensions du plaisir que Cacao Barry, marque française leader mondial du chocolat et du cacao pour les professionnels, a explorées cette année. En ressort un carnet de dix recettes de desserts à l'assiette inédites.

Rougié innove pour ses 150 ans

Cette année, Maison Rougié, née dans le Lot en 1875 et experte dans la production de foie gras, fête ses 150 ans. Pour l'occasion, la maison lance, après le homard et la noix de Saint-Jacques, une gamme de poissons rigoureusement sélectionnés, fumés à froid à la pomme de pin méditerranéen.

TENDANCES CULINAIRES

Future Menus épisode 3

Premier constat du rapport Future Menus 2025 d'Unilever Food Solutions : les saveurs asiatiques prennent le pas sur les traditions culinaires européennes, notamment celles de la France et de l'Italie. Les cuisines chinoise et japonaise figurent désormais parmi les cinq préférées à l'échelle mondiale, touchant toutes les tranches d'âge. Et les saveurs coréennes et mexicaines connaissent une demande croissante. Les résultats de cette recherche ont été traduits en solutions pratiques. Future Menus offre aux chefs des idées de recettes, des techniques et des solutions adaptées à leurs besoins.

Cette évolution culinaire, qui s'opère vers l'Est et le Sud, façonne cette année quatre tendances mondiales distinctes dans les menus. Parmi lesquelles la tendance « Street Food



Couture ». Une tendance qui voit les aliments de rue traditionnels s'élever au rang de gastronomie grâce à l'exper-

En plus de la Street Food Couture, les trois autres tendances sont à découvrir dans la version française du rapport Future Menus 2025 sur www.unileverfoodsolutions.fr.

tise des chefs, intégrant tous les canaux de restauration, y compris la haute cuisine.

La génération Z, moteur principal, privilégie un bon rapport qualité-prix pour l'alimentation et l'expérience culinaire, avec 65 % des consommateurs en quête de cette combinaison. Les cuisines mexicaine, indienne, coréenne et philippine connaissent un essor, cette dernière gagnant du terrain aux États-Unis et en Asie.

Afin d'accompagner cette mouvance, Unilever Food Solutions propose des produits comme le Tabasco Chipotle, parfait

pour tacos, burritos, rouleaux de printemps, raviolis, bao buns ainsi que des corn dogs coréens. ●

PÂTISSERIE

Dawn publie ses tendances mondiales

« *L'industrie de la boulangerie-pâtisserie évolue plus rapidement que jamais, et nos Tendances mondiales en pâtisserie donnent à nos clients la clarté et la confiance dont ils ont besoin pour conduire ce changement* », a déclaré Carrie Jones-Barber, P-DG de Dawn Foods, lors de la révélation des Dawn Global Bakery Trends durant le salon IBA de Düsseldorf, au mois de mai.

Quatre tendances qui façonnent l'avenir du secteur
Les études du fabricant de pâtisseries et fournisseur d'ingrédients révèlent quatre tendances qui façonnent l'avenir de la pâtisserie dans le monde entier. Il apparaît ainsi que les réseaux sociaux constituent un canal incontournable (60 % des consommateurs déclarent que

les réseaux sociaux les incitent à acheter des produits de boulangerie-pâtisserie). Ensuite, les pâtisseries sont devenues des petits luxes abordables pour toutes les occasions (pour 72 % des consommateurs). Également : les consommateurs aiment les plaisirs simples et trouvent du réconfort dans des produits familiers (4 sur 5 aiment les pâtisseries qui leur rappellent leur enfance). Enfin, les consommateurs d'aujourd'hui veulent des options qui reflètent leurs valeurs, leurs préférences et leurs besoins alimentaires (plus de la moitié d'entre eux accordent de l'importance aux valeurs véhiculées par les marques lorsqu'ils effectuent leurs achats et 60 % sont fi-

dèles aux marques qui s'engagent pour le développement durable). ●



Les Global Bakery Trends reflètent l'engagement de Dawn à fournir aux boulangers-pâtisseries les informations et les innovations nécessaires à leur croissance.



STÉPHANE ANKAOUA

CEO

ePackPro

www.epackpro.com

ePackPro

Engagement RSE, IA et HACCP digital : ePackPro accélère la transformation durable et connectée de la restauration

► Pourquoi êtes-vous partenaires des Ze Awards de la Restauration ?

Qu'attendez-vous de cette édition 2025 ?

C'est la 7e année consécutive que nous participons aux Ze Awards de la Restauration. Nous apprécions toujours autant cet événement pour sa capacité à valoriser les femmes, les hommes et les initiatives qui font avancer le secteur.

L'édition 2025 est spéciale pour nous, puisque nous allons remettre pour la première fois le Prix RSE. Depuis nos débuts, nous portons ces valeurs. Cette remise de prix est une belle occasion d'affirmer cet engagement et participer activement à la dynamique du changement aux côtés des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Nos solutions HACCP digitales contribuent à des pratiques plus durables en cuisine – réduction du papier, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc – et notre engagement RSE va bien au-delà de nos produits, avec des actions concrètes menées aussi en interne sur les volets environnemental, social et sociétal.

Pour cette nouvelle édition, nous avons hâte de découvrir des projets inspirants, de rencontrer des professionnels passionnés, et de continuer à nourrir notre vision pour rester connectés aux réalités du terrain.

► En septembre dernier, ePack Hygiene devenait ePackPro. Une évolution qui reflète un changement de cap stratégique pour l'entreprise.

Ce changement de nom marque une étape naturelle dans le développement de l'entreprise, en France comme à l'international. Si l'hygiène reste au cœur de son expertise, ePackPro incarne aujourd'hui une vision plus globale : celle d'un expert du digital au service de la performance opérationnelle des professionnels des métiers de bouche.

Ce nouveau positionnement a renforcé la lisibilité de l'offre et a facilité sa compréhension à l'international. Résultat : une dynamique commerciale particulièrement forte, avec un lancement exceptionnel en Italie, une accélération notable en Espagne et à Dubaï, et des perspectives solides sur d'autres marchés à l'échelle mondiale.

La marque bénéficie également d'une visibilité renforcée, notamment auprès des groupes et franchises en quête de solutions HACCP complètes, fiables et faciles à déployer.

► Quelles fonctionnalités d'intelligence artificielle intégrez-vous dans vos outils pour aider les restaurateurs à mieux gérer l'hygiène et la traçabilité ?

L'intelligence artificielle devient un véritable levier de performance en cuisine. Chez ePackPro, nous l'intégrons comme un outil d'assistance intelligent, capable de faciliter la prise de décision et d'optimiser les opérations. Aujourd'hui, elle permet notamment à nos clients d'**automatiser l'analyse des relevés de température**, pour détecter rapidement les écarts et anomalies. Nous développons également des fonctionnalités de **détection de comportements à risque**, afin d'anticiper des dérives et de recommander des actions correctives chez les indépendants comme dans les groupes. Elle joue un rôle clé dans la **réception des marchandises** : l'IA lit automatiquement les étiquettes, capte les informations essentielles (date, lot, allergènes, DLC...) et les injecte directement dans ePackPro, voire dans l'ERP du client quand il en possède un. Cela permet un **gain de productivité immédiat** et une meilleure fiabilité des données.

Notre IA est conçue **pour optimiser la gestion des stocks et du food cost** en tenant compte d'éléments extérieurs comme la météo, les vacances ou les événements sportifs. Cela permet d'anticiper la demande, de réduire les pertes et de piloter plus finement la rentabilité. D'ailleurs, nous préparons le lancement d'une **nouvelle solution de gestion des stocks**, actuellement en test chez plusieurs clients. Elle a été pensée pour être **simple, intuitive, et totalement intégrée** à notre écosystème, avec un usage fluide aussi bien pour les **indépendants que pour les structures organisées**.

Rendez-vous en septembre pour la découvrir ! ●

POUR PARTICIPER* À LA SOIRÉE



Pour connaître l'actualité des Ze Awards, rendez-vous sur www.resto.zepros.fr
*en fonction des places disponibles.

En Bref

Un forum volcanique

Le 1^{er} forum Vinora des vins sur terroirs volcaniques se déroulera à Vulcania (63) le 24 juin. Réservé aux professionnels, sur inscription, cet événement sera l'occasion de lancer le nouveau label Volcanic Origin, de présenter la nouvelle cartographie du vignoble des Côtes d'Auvergne ou encore de déguster les premiers vins labellisés Volcanic Origin.

Vedrenne réinvente le Spritz



À l'occasion de l'été, Vedrenne annonce l'arrivée de nouveaux formats adaptés aux CHR en bag-in-box de 5 l. Il s'agit de la liqueur de Bergamote 20 %, de la liqueur Fleur de sureau 20 % de la liqueur Aperitivo 15 %, et du Limoncello 25 %. Le célèbre liquoriste de Nuits-Saint-Georges en profite pour réinventer le Spritz avec ses liqueurs d'exception.

Bordeaux fête le vin du 19 au 22 juin

Dégustation des vins de Bordeaux et de Nouvelle-Aquitaine, échanges avec les vignerons, et animations seront au programme de l'édition 2025 de Bordeaux fête le vin, du 19 au 22 juin. Les festivités commenceront dès le 12 juin avec les Avant-Premières à travers des animations dans les restaurants bordelais et chez les cavistes de la Gironde.

SPIRITUEUX

Montée en puissance de Diageo France

Pour Diageo, l'objectif est clair : atteindre 12 % de parts de marché en France d'ici à 2030 vs 8,2 % aujourd'hui. Pour cela, le groupe britannique leader mondial des spiritueux affiche une stratégie qui s'appuie sur ses marques iconiques, l'innovation et un ancrage renforcé dans les segments porteurs. Ainsi le scotch constitue un levier de croissance prioritaire, notamment à travers la montée en puissance de la marque Johnnie Walker, accompagnée d'une stratégie de premiumisation. Diageo investit également dans la catégorie tequila avec les marques Don Julio et Casamigos, déjà plébiscitées à l'international, et désormais activées dans les grandes métropoles françaises via des événements ciblés. Le segment des liqueurs et des digestifs bénéficie d'une dynamique de renouveau avec Baileys, qui se décline désor-



Patrick Gantier (à gauche), directeur général de Diageo pour l'Europe du Sud, et Benoît Lohio, directeur commercial de Diageo France.

mais en nouvelles variétés, comme Baileys Chocolate, pour séduire un public plus large. Enfin, pour répondre à la demande croissante de modération, Diageo accélère ses investissements dans les alternatives raffinées et sans alcool comme Tanqueray 0.0 et Captain Morgan Spiced Gold 0.0 % lancé début 2025 en France.

En 2024, Diageo France a repris l'intégralité de ses opérations commerciales sur le marché français. La filiale a structuré une équipe locale de 90 collaborateurs et une force de vente externalisée de 40 personnes qui lui permet de piloter un portefeuille de 43 marques et plus de 150 références, couvrant l'ensemble des segments-clés des spiritueux. ●

FRUITS

Kookabarra : premium et pratique

Devenir la référence en matière de boissons santé/bien-être et proposer aux professionnels de l'hôtellerie-restauration les fruits et légumes frais sous différentes formes, telle est l'ambition de Kookabarra. L'entreprise fondée en 2006 par Jérémie Marcuccilli réalise aujourd'hui 7 M€ de chiffre d'affaires, dont

97 % grâce au CHR, emploie 40 collaborateurs et fournit entre 1 200 et 1 300 clients. Elle mise depuis ses débuts sur l'innovation et applique notamment un processus de conservation 100 % propriétaire, la technologie HPP, qui permet de stabiliser une matière première fraîche extraite à froid par haute pression.

Résultat : une conservation qui a évolué de quatorze à cent cinquante jours.

La stratégie de Kookabarra est également d'afficher une segmentation produits efficace avec ses gammes Fruit, Detox, Smoothie, Boisson du monde, Nectar et Gaspacho. La marque a récemment étoffé son catalogue avec la gamme Brut, des purées à base de produits de qualité locaux, susceptibles d'être par la suite retravaillées en cuisine ou en bar. Elle a nécessité deux ans de recherche et 1,50 M€ d'investissement. « Nous constatons que les chefs pâtisseries et barmans qui travaillent notre gamme Brut utilisent entre 20 et 30 % de produit en moins car il y a du pep et une explosion en bouche », se félicite Jérémie Marcuccilli qui aimerait enrichir son offre avec une boisson pétillante. ●



Jérémie Marcuccilli, le dirigeant et fondateur de Kookabarra.



Engagez-vous pour une Hygiène Responsable



En Bref

136 crémants médaillés

Organisée à Beaune à l'occasion des cinquante ans de l'appellation crémant de bourgogne, la trente-quatrième édition du Concours national des crémants a permis de décerner 136 médailles : 84 médailles d'or, 44 médailles d'argent et 8 médailles de bronze. Le palmarès complet du concours est à retrouver sur le site cremants.com.

Les meilleurs grenaches du monde



© Grenache du monde

La 13^e édition de Grenaches du monde s'est tenue les 5 et 6 mai à Cariñena, Ville européenne du vin, et Saragosse, capitale mondiale du grenache. 700 vins en provenance de 6 pays et de plus de 50 appellations ont participé à ce rendez-vous annuel. Tous les résultats (médailles Double Gold, Gold et Silver) se trouvent sur www.grenachesdumonde.com.

Château Pavie dévoile sa nouvelle signature graphique

Plus contemporaine, plus élégante, l'identité visuelle repensée de Château Pavie (Saint-Émilion grand cru) incarne ses valeurs fondatrices, son ancrage dans la terre et son héritage. Ce travail de fond mené avec soin sur la marque et son positionnement se traduit notamment par un V central identitaire et un nouvel habillage raffiné.



CONCOURS

Mondial des vins blancs : bilan et palmarès

Le Mondial des vins blancs de Strasbourg, patronné par l'OIV et membre de Vinofed, s'est déroulé les 5 et 6 avril. Un Grand Prix du jury a été décerné à un vin blanc de Slovaquie de 23 ans d'âge ; 13 pays ont été médaillés en Amérique, Europe et Océanie ; et une première participation du Danemark a été récompensée d'or. C'est un vin slovaque qui a été sacré Grand Prix du jury : Tokajsky vyber 6 putnovy 2003. Le prix Vinofed du meilleur vin tranquille a été attribué au domaine BV Vinartsvi à Ratiskovice en République tchèque avec Ryzlink Rynsky 2023 (Riesling). Cette édition a aussi été une consécration pour Ostrozovic Spol, sro de

Velka Trna, en Slovaquie, qui décroche le Graal en 2025 ! Les juges ont déclaré être « en présence d'un très grand vin d'exception ! ». En raison de l'afflux important de vins effervescents candidats en 2024 et de la tendance continue vers la consommation de vins plus secs, le jury du Mondial a attribué en 2025 deux Prix Vinofed du meilleur vin sec : Domaine Vinarstvi pour les vins tranquilles avec Ryzlink Rynsky 2023 (riesling) et domaine Tattinger pour les vins effervescents avec Comtes de Champagne 2013 (chardonnay). Les 5 régions viticoles de l'Hexagone qui tirent leurs médailles du jeu sont l'Alsace (76),



© FéCom51

Les pays qui se distinguent en décrochant une médaille Grand Or sont la France (13), la Slovaquie (2), la République tchèque (6) et l'Ukraine (1).

la Champagne (6), la Loire (2), le Languedoc (1) et le Bordelais (1). En 2025 ont été distribuées 22 médailles Grand Or (28 en 2024), 125 médailles Or (105 en 2024) et 26 médailles Argent (65 en 2024). ●

VIN

Château de Sannes célèbre le Luberon

Château de Sannes a mis sur le devant de la Seine les terroirs du Luberon et dévoilé sa stratégie au 10 by Pierre Sang à Paris (11^e) le 15 mai. À la tête du Medef de 2013 à 2018 et président du directoire du groupe Radiall, Pierre Gattaz a mis son expertise

entrepreneuriale et sa passion du vin dans l'acquisition en 2017 avec son épouse Marie-Aude et ses quatre enfants de ce domaine en agriculture biologique de 73 hectares dont 35 de vignes. Avec son fils Thibault, chargé de développement, et Erwan Thill,

directeur commercial, il a présenté la gamme confidentielle Castini avec élevage en amphore. Ces cuvées de haute qualité, dont le nom signifie château en celte, ont séduit par leur structure subtile, leur persistance aromatique et leur intensité profonde. Avec l'exigence de préserver et de valoriser des écosystèmes exceptionnels, l'objectif est de doubler la production annuelle de 100 000 à 200 000 cols avec un développement des blancs et un positionnement moins centré sur les rosés.

En progression, les ventes en CHR et des distributeurs grossistes représentent environ 30 % du chiffre d'affaires. « De plus en plus de tables gastronomiques apprécie la typicité de nos vins, notamment le Grand Blanc de Sannes et les cuvées Castini dans les trois couleurs, note Thibault Gattaz. La gamme 1603, qui souligne l'année de création du château, fonctionne à plein régime en brasserie, notamment pour le service au verre. » ●

© J.-P. Burrias



De g. à d. : Erwan Thill, Thibault et Pierre Gattaz présentent la nouvelle cuvée Castini.

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

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



**ON NE
LÂCHE
RIEN!**

TRIONS SYSTÉMATIQUEMENT

TOUS LES EMBALLAGES ET PAPIERS SE TRIENT

En Bref

Un duo Proman et Onestaff



L'agence d'intérim Proman a acquis Onestaff, une plateforme digitale pour les freelances dans plusieurs secteurs, dont la restauration. Serveurs et chefs de cuisine figurent parmi les 70 métiers sur la plateforme les plus recherchés par un réseau de 60 000 travailleurs indépendants. Cette opération s'inscrit dans la stratégie de diversification de Proman qui complète son offre RH globale.

Peugeot Saveurs ne manque pas de sel



Peugeot Saveurs a inventé le sel de glace pour laisser le plaisir de son goût en limitant ses méfaits. Son moulin Maestro Sel est équipé d'un mécanisme révolutionnaire Zirlion qui réussit la performance de moudre avec précision tous les sels, y compris les plus secs. Cette innovation favorise une maîtrise précise des quantités avec un rendu très fin.

LeLu élève les performances

La société LeLu révolutionne le marché du packaging alimentaire avec une innovation technologique inédite. Disponible en quatre tailles, sa boîte Lux revisitée résiste à des amplitudes thermiques froides ou chaudes encore jamais atteintes. Elle supporte une température jusqu'à 200 °C dans un four et un froid négatif jusqu'à -18°.

ANIMATION

ThisisBlindTest : la fête dans la poche

Donner un nouveau souffle aux jeux parfois désuets que l'on peut trouver en CHR afin de créer du lien et des expériences incontournables. Tel est le pari de la société Amusoire lancée en 2020 par Augustin Jaudeau, Antoine Benichou et Mikaël Lavollé. Cet éditeur de logiciels festifs a ainsi mis au point ThisisBlindTest, un quiz musical qui s'appuie sur la reconnaissance vocale via les smartphones des participants. D'abord éprouvé dans trois lieux parisiens dans des salles dédiées : Le Trinquet Village, le restaurant Môm et l'hôtel Drawing House, le jeu est désormais disponible sous deux formules : tout d'abord la licence libre qui permet, pour environ 200 €/mois, aux établissements de donner un accès libre à la clientèle. Cela permet, par exemple, d'organiser des animations hebdomadaires au bar ou en salle. Deuxième option : la licence revente qui pour 300 €/mois



Augustin Jaudeau, Mikaël Lavollé et Antoine Benichou, les fondateurs d'Amusoire.

permet de générer du chiffre d'affaires supplémentaire. « Typiquement quand on veut rentabiliser des m² : une salle, un sous-sol, une remise... À partir de 4 m² on peut installer une box de blind-test. Il faut juste un téléviseur et une tablette », détaille Mikaël Lavollé pour qui sa solution est un vrai centre de profits. « Le soir où le jeu est installé, le CA F & B augmente de 50 à 100 %. Les

clients restent et consomment plus. Cela permet de générer de la rentabilité mais aussi de la fidélité et de créer de nouveaux flux. »

Des arguments qui ont permis à ThisisBlindTest de s'installer dans plus de 450 lieux en France (Ibis, Club Med, Del Arte, Mama Shelter...). Amusoire prépare également un nouveau jeu baptisé ThisisQuiz pour cet été. ●

LAVERIE

Meiko en plein Boom Boom

Meiko a vu grand au service du premier Food Market de France qui, sur 4 000 m², décline 20 kiosques de street-food et 3 bars. Le fabricant allemand a équipé la laverie centrale du Boom Boom Villette qui nettoie 2 000 couverts par jour. Le choix a été fait d'innover avec une laverie centralisée qui traite tous les points de restauration, afin qu'ils soient dégagés des tâches de plonge.

L'appel d'offres remporté par le Groupe Quietalis imposait un lavage de haute qualité avec des machines le moins énergivores possible, une ergonomie et un confort sonore maximaux pour les opérateurs. L'installateur de cuisines professionnelles a choisi les lave-vaisselle Meiko à avancement automatique M-iQ K pour installer une ligne spéciale pour les plateaux et la vais-

selle et une seconde dédiée aux verres et aux couverts, avec un osmoseur qui renforce les résultats sans la contrainte d'essuyer des pièces à la main. Avec un process optimisé de la collecte des plats, assiettes et ustensiles sales puis du retour de la vaisselle propre, l'accent a été mis sur les performances de rapidité, propreté et hygiène avec un lavage et un séchage effectué en un temps record. Le concept énergétique de la M-iQ présente un bilan optimal en économisant les coûts. Son filtre exclusif réduit la consommation d'eau et de détergent, alors que le système M-iQ AirConcept évite un raccordement à une hotte d'extraction. Les premiers mois d'exploitation ont permis de répondre aux flux d'activité avec un dimensionnement adapté en matière de capacité de lavage. ●

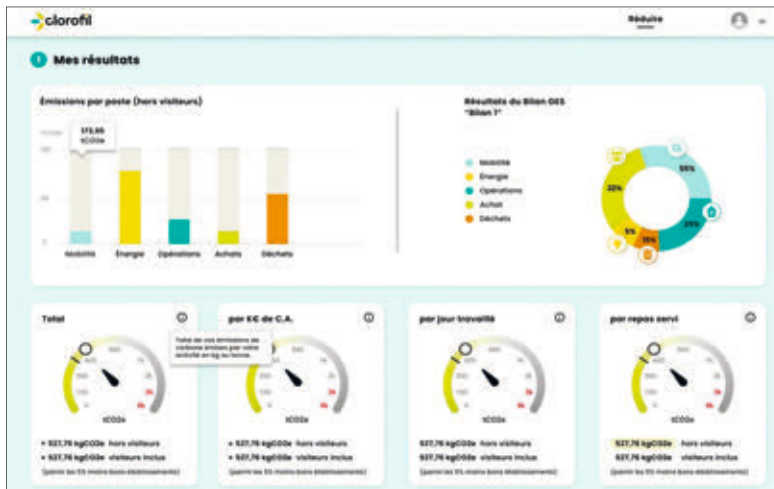


Les lave-vaisselle Meiko à avancement automatique M-iQ K, avec un roulement adapté aux pics de consommation.

RSE

Clorofil calcule le bilan carbone, mais pas que

« Créer une solution adaptée au secteur » a été le mantra de Noëlle Fustier (groupe Majorian) dans la mise au point et le développement de Clorofil il y a deux ans. Après des mois de travail, elle et ses équipes, accompagnés de plusieurs restaurateurs, ont co-construit Clorofil, une solution de calcul du bilan carbone accessible et compréhensible par tous les restaurateurs. L'outil s'utilise en trois étapes. Il y est d'abord question de mesurer son impact carbone en répondant à un questionnaire précis et concret qui s'articule autour de cinq thématiques : l'énergie, la mobilité, les déchets, les achats et la partie opérationnelle. Puis, les professionnels accèdent à leur résultat avec la mise en avant des indicateurs-clés et une liste d'actions et d'objectifs à atteindre en cohérence avec les



La solution, proposée à 75 € par mois ou 800 € par an, est pour l'heure déjà utilisée par plus de 700 professionnels partout en France.

Accords de Paris. Étape numéro trois : l'accès au kit de communication. Où communique-t-on sur sa démarche ? Sur quels sujets ? Comment ? Parmi les pistes envisagées, la réduction de sa consommation d'eau ou d'énergie ou en-

core la mise au point de solutions de covoiturage pour ses salariés. L'objectif étant d'embarquer les collaborateurs de l'entreprise mais aussi de sensibiliser ses clients. Comme l'a expérimenté Laurent Trochain, chef étoilé au res-

taurant Numéro 3 à Tremblay-sur-Mauldre (Yvelines) et utilisateur de Clorofil. « Il faut être convaincu par le bien-fondé de la solution, car c'est un processus long et sérieux. Mais c'est essentiel et la solution est très simple à utiliser », résume le restaurateur. Parmi les actions déjà mises en place dans son restaurant : le remplacement des bouteilles en plastique par de l'eau microfiltrée, une livraison optimisée en véhicules électriques directement chez les petits producteurs locaux ou encore une meilleure gestion des déchets et la mise en place du compost. « Sans coût supplémentaire », assure le chef d'entreprise. Pour communiquer sur les améliorations, un livret reprenant toutes les actions de durabilité est mis à disposition des clients au restaurant. ●

CHOMETTE
DEPUIS 1880

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

NOUVEAU !
Verres Panama
ACCOLADE

chomette.com

En Bref

I-Team Global aspire



© I-Team Global

I-Team Global a créé l'événement le 20 mai à Rueil-Malmaison avec sa nouvelle génération d'aspiro-brosseur intelligent et automatisé pour les professionnels. Avec un moteur puissant, l'assistant intelligent et autonome co-botique 1900 Drop & Go a été conçu pour les espaces fréquentés comme ceux des restaurants qui nécessitent un nettoyage fréquent dans des délais serrés.

Sammic a les bonnes ondes



© Sammic

Une technologie développée par Sammic chauffe ou régénère des produits au micro-ondes de manière standardisée, sans erreur et avec des plats d'une qualité constante. Intégré au four à micro-ondes MO-1817S, le système Scan & Go lit les codes-barres des produits. Cette programmation garantit une sécurité maximale, une chauffe uniforme et une standardisation des processus.

Hobart partenaire des Maîtres Restaurateurs

L'AFMR et la Compagnie Hobart France ont conclu un partenariat. « Ce partenariat s'est imposé naturellement, car nous partageons des valeurs communes d'excellence, de qualité et de respect des traditions culinaires, afin de promouvoir et soutenir l'art de la restauration française », commente Franck Jobelot, directeur Business Unit Equipement France.

LAMINOIRS

De Buyer a tout d'une bonne pâte



© De Buyer

Un laminoir multipâte mécanique et horizontal.

Le recours à un laminoir participe au développement d'une offre de pâtisseries sucrées et salées porteuse. De Buyer simplifie son utilisation avec un vrai confort de travail et une efficacité conforme aux besoins des professionnels et aux normes alimentaires. Le fabricant français d'ustensiles de cuisine redéfinit les standards de la préparation des pâtes avec le laminoir professionnel 3001.01 mécanique en inox et polyamide renforcé, robuste et durable. Cet outil précis, compact

et facile à manipuler, lamine toutes les variétés de pâtes pour feuilletés, quiches, pizzas, tourtes ou encore vol-au-vent, grâce à un réglage d'épaisseur précis de 20 positions de 0,3 à 15 mm et une laize généreuse de 34 cm. Sa conception horizontale s'accompagne d'une manivelle ambidextre et réversible qui donne la possibilité de travailler les préparations dans les deux sens sans reprise manuelle ni risque de déformation. Ces particularités favorisent une productivité

maximale en cuisine, sans l'investissement d'un modèle automatique. Une double fixation sécurisée ventouses et étau assure une stabilité inégalée sur tous les plans de travail, tandis qu'une structure ouverte facilite le fleurage. Les racleurs intégrés simplifient l'entretien avec un nettoyage à sec ou avec une éponge et garantissent une hygiène optimale. L'ensemble est livré avec plusieurs accessoires, couteau à pâtes, deux pinces et une corne. ●

CUISSON

Atosa en zone mixte

La flexibilité et la performance s'inscrivent dans la conception d'un four mixte particulièrement innovant. Le fabricant chinois Atosa réussit un vrai concentré de technologie. Sa gamme EPC combine plusieurs modes de cuisson à vapeur et à convection avec des résultats élevés en termes de polyvalence, de précision, de texture et de saveurs. La conception de l'enceinte étend les possibilités de préparation de plats variés sans mélange des saveurs, du fait d'une interface intuitive pour la programmation de recettes avec une qualité constante. Le programme comprend jusqu'à 20 minuteries pour le modèle 10 niveaux

GN2/1 afin de cuire différents produits en même temps. La cuisson devient homogène et rapide grâce à des fonctionnalités essentielles comme la gestion automatique de la température et de l'humidité. Le panneau de commande à interface conviviale sur un écran tactile offre un accès facile à toutes les fonctions et tous les réglages d'une simple touche. L'appareil ajuste automatiquement les réglages des 999 recettes et programmes pouvant être enregistrés dans la bibliothèque. Disponibles en plusieurs formats, les différents modèles s'intègrent très facilement au sein de toutes les cuisines, du



© Atosa France

Un four qui se distingue par ses performances en matière de cuisson.

petit établissement indépendant aux grandes chaînes de restauration. ●

Hygiène efficace, service efficace.



Découvrez comment les solutions d'hygiène durables Tork peuvent rendre le nettoyage plus efficace dans l'ensemble de l'établissement, offrant ainsi au personnel plus de temps pour se concentrer sur les clients.



Une meilleure hygiène pour une meilleure expérience client
tork.fr/fluxdetravaildurestaurant

Tork, une marque d'Essity

TORK

Think ahead.

PETIT ÉQUIPEMENT

Chomette entend faire de la RSE un véritable levier de changement

Chomette, leader français de la distribution de petit équipement et de produits d'hygiène pour les professionnels de la restauration, affiche des résultats en forte progression dans sa démarche RSE. Ainsi, en 2024, 35 % des quantités vendues et 26 % du chiffre d'affaires ont été réalisés avec des produits responsables, établissant un nouveau record pour l'entreprise qui célèbre cette année ses 145 ans d'existence. Les produits responsables sont caractérisés par l'obtention d'un label environnemental reconnu (EU Écolabel, Ecocert, OK Compost, Nordic Swan, FSC, PEFC, Longtime) et/ou par l'utilisation partielle ou totale de matières recyclées ou biosourcées.

Les produits sont identifiés par le pictogramme « feuille

verte » sur les brochures, catalogues, site web de la société ou en magasin.

Chaîne d'approvisionnement engagée

Chomette a déjà engagé ses fournisseurs dans une démarche plus responsable et a pour objectif d'avoir d'ici à 2029 100 % de ses fournisseurs alignés avec ses valeurs, ses engagements et ses ambitions RSE [ex. : réduction de l'impact sur le réchauffement climatique, respect des droits humains, éthique, conformité réglementaire, etc.]. « *En 2024, 87 % de nos fournisseurs actifs ont signé notre charte éthique fournisseurs, assurant ainsi que nos partenaires partagent notre engagement en faveur de pratiques responsables et durables* », souligne la société.



© Studio Contre Jour

La réduction de l'empreinte carbone est également depuis longtemps déjà une priorité pour Chomette. Depuis 2023, les équipes commerciales peuvent opter pour des véhicules bas carbone (électriques, hybrides ou essence avec émission < 120 g CO₂) et, depuis 2024, 100 % de l'électricité utilisée sur tous ses sites (entrepôts, bureaux, sièges) et d'origine renou-

velable, produite en France (tracées avec des garanties d'origine).

Avec plus de 1 900 références, Chomette dispose de l'offre responsable la plus large du marché et apporte ainsi une réponse pour ses clients sur les catégories arts de la table, matériel de cuisine, produits de vente à emporter, produits d'hygiène ou encore vêtements professionnels. ●

SPIRITUEUX

Le Dugas Club Expert donne à nouveau rendez-vous

Toutes les catégories seront à l'honneur ! Les 14 et 15 septembre, le Dugas Club Expert investit à nouveau le Carreau du Temple à Paris pour faire rayonner l'univers des spiritueux. Pendant deux jours, passionnés et professionnels sont invités à découvrir une sélection unique de marques emblématiques et de pépites venues des quatre coins du monde. Rhums, whiskies, gins, vodkas, portos, xérès, sakés... Producteurs, maîtres de chais et master distillers seront présents pour partager leur savoir-faire, raconter l'histoire de leurs produits et échanger avec un public toujours plus curieux et exigeant.

L'événement sera également rythmé par des master class, conférences et animations menées par des experts pour explorer les grandes tendances, décrypter les processus de fabrication ou encore s'ini-



© Dugas

tier aux accords mets & spiritueux. Le Dugas Club Expert se déroule au Carreau du Temple (4, rue Eugène-Spüller, Paris 3^e), le dimanche 14 septembre de 12 h à 18 h 30 et le lundi 15 septembre de 9 h 30 à 18 h ●

CITRON CAVIAR

Transgourmet partenaire de Fruits at Home

Alors que les professionnels de la restauration et des métiers de bouche recherchent des produits à la fois qualitatifs, originaux et traçables, Fruits at Home vient d'annoncer un partenariat stratégique avec Transgourmet. Grâce à cette collaboration, les trois variétés de citron caviar (vert, rose, rouge) sont désormais référencées à l'échelle nationale par le distributeur alimentaire, à destination des restaurants gastronomiques, hôtels, traiteurs, poissonniers ou boulangers-pâtisseries. Cette première étape pourrait prochainement s'élargir à la gamme d'épicerie fine développée par Fruits at Home.

Reconnue pour son expertise et son ancrage territorial, Transgourmet accompagne au quotidien les professionnels en quête de produits fiables, innovants et adaptés à leurs exigences. De son côté, Fruits

at Home poursuit sa mission de démocratisation du citron caviar, en s'appuyant sur une chaîne d'approvisionnement maîtrisée de bout en bout, un réseau de producteurs engagés, et une transformation en Esat en région lyonnaise. Ce partenariat permet de proposer un produit frais, disponible toute l'année, sourcé de façon responsable et pensé pour offrir des créations culinaires différenciantes. ●



© Fruits at Home

Transgourmet référence désormais les trois variétés de citron caviar de Fruits at Home.

BOOSTEZ VOTRE VISIBILITÉ !**COMMUNIQUEZ
DANS ZEPROS RESTO !****4 JOURNAUX**

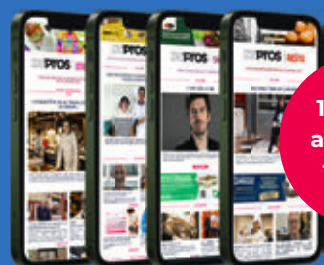
Ils couvrent chacun un univers différent : Restauration, Snack, La Collective, Distributeurs RHD.



Diff. totale
108 920
exemplaires

**4 NEWSLETTERS
HEBDOMADAIRES**

Zepros Resto, Zepros Snack, Zepros La Collective, Zepros Distributeurs RHD pour tout comprendre.



179 000
abonnés
totaux

**1 NEWSLETTER
QUOTIDIENNE**

“RESTO TODAY”
pour tout savoir
avant tout le monde.



23 000
contacts
totaux
/ jour

1 SITE**RESTO.ZEPROS.FR**

Dédié à l'univers
de la restauration.



149 868
pages vues
totales
/ mois

MAILINGS PERSONNALISÉS

Profitez de notre DATA de **+ 179 000 contacts qualifiés** pour toucher votre cible !

POUR DEVENIR ANNONCEUR :**ANNE MOREL FÈVRE**, Directrice de Publicité- a.fevre@zepros.fr - **06 66 76 96 27**

**SICOLY****Purée de fruit de la passion violet**

La gamme de purées et jus Sicol, aujourd'hui composée de plus de 70 références, s'enrichit d'un parfum résolument exotique : le fruit de la passion violet, une variété cultivée au Vietnam. Moins acide et naturellement plus sucré que le fruit de la passion à peau jaune, le fruit de la passion violet séduit par sa chair dorée, juteuse et intensément parfumée. Son goût équilibré, mêlant fraîcheur et légères notes acidulées, en fait un ingrédient idéal pour des créations sucrées et glacées, comme les sorbets, entremets et cocktails. Surgelée et prête à l'emploi, la Purée de fruit de la passion violet est conçue pour les professionnels de la gastronomie, de la pâtisserie ou de la mixologie, en quête d'une solution pratique, créative et de qualité.

www.sicol.fr

En barquette
de 1 kg etseau
de 22 kg.

**TRAITEUR DE PARIS****L'Intense Fraise**

Traiteur de Paris réinvente le traditionnel Fraisier avec L'Intense Fraise, un entremets individuel au design épuré, pensé pour allier praticité, élégance et créativité. Léger, raffiné et prêt à l'emploi, ce dessert estival s'adapte aux différents modes de service - banquet, bistrot et restauration traditionnelle - tout en offrant une grande liberté de dressage. Grâce à une conservation de 72 heures après décongélation, une excellente tenue à l'assiette et une grande facilité de personnalisation, ce dessert répond aux enjeux-clés des professionnels.

www.traiteurdeparis.fr**CSM INGRÉDIENTS****Croquants Marguerite**

CSM Ingrédients renoue sa gamme phare de Croquants Marguerite, afin de répondre aux besoins d'un marché en pleine mutation, où 62 % des consommateurs français cherchent à se tourner vers des produits clean label. Le fabricant a ainsi soigneusement repensé l'équilibre de ses recettes en supprimant tous les ingrédients critiqués (huile de palme, additifs nocifs...) pour ne garder que les ingrédients nobles et naturels (chocolat, inclusions, arômes et colorants naturels...) afin de garantir un goût et une couleur naturels, au plus proche du parfum.

www.csmingrédients.com**SEBALCÉ****Gélatine bovine halal**

Sébalcé lance une version halal de sa Gélatine bovine en poudre 200 Bloom. Aussi pratique à utiliser que les autres références de la gamme, elle garantit une tenue irréprochable en applications pâtisseries et traiteurs. Les gélatines en poudre de Sébalcé s'emploient à chaud et permettent une hydratation et un dosage très précis. Utilisées dans la préparation de mousses, bavares, panna cottas, gelées et tout autre dessert gélifié, ou encore dans les applications traiteur, elles assurent une tenue irréprochable ainsi qu'une bonne tranchabilité.

www.condifa.fr**ANCEL****Préparation pour crème diplomate à froid**

Première référence de ce type sur le marché, la Diplomate à froid Ancel répond à toutes les exigences par sa simplicité de mise en œuvre et la multiplicité des recettes d'application. Ce produit innovant permet de réaliser une crème diplomate à la texture onctueuse par simple ajout d'eau froide. Elle présente une très bonne tenue à la surgélation et à la décongélation. Disponible en étui de 1 kg et carton de 5 kg, elle facilite la réalisation de tous types de desserts : fingers, tartelettes, verrines, choux...

www.condifa.fr**DRÔME ARDÈCHE TRADITION****Aspic Thon fraîcheur**

Drôme Ardèche Tradition élargit sa gamme d'Aspics avec le lancement d'une recette propice à l'été : l'Aspic Thon fraîcheur, prêt à consommer. Cette combinaison de saveurs uniques et rafraichissantes est réalisée par l'association du thon salé et des pêches sucrées. Il s'agit d'un produit frais (DLC 13 jours, à date de fabrication) présenté en barquette sous atmosphère protectrice de 10 pièces de 100 g soit 1 kg. Issu de fabrication artisanale, cet aspic offre une texture gélifiée agréable qui contraste avec la tendreté du thon et la douceur des pêches.

www.drome-ardeche-tradition.fr**ALSA PROFESSIONNEL****Sauce Dessert Fruits Rouges**

Après la Sauce Dessert Caramel Beurre Salé, la gamme Sauce Dessert s'étend avec une référence aux Fruits Rouges portant à huit le nombre de ses parfums. Appétissante et riche en fruits et en goût, la Sauce Dessert Fruits Rouges affiche une teneur en fruits de 23 %, des pépins de fraise et des colorants naturels. Son aspect fait maison et son visuel appétissant en font un choix idéal pour des desserts gourmands et esthétiques. Elle est proposée en bouteille ronde d'un litre facilitant la prise en main, avec un bouchon antigouttes pour un dosage précis.

www.condifa.fr et sur Restau'Co stand A11 - A13

ELLE & VIRE PROFESSIONNEL

Nouvel emballage crème Excellence

À l'occasion de son 50^e anniversaire, la crème Excellence d'Elle & Vire Professionnel change d'emballage pour revendiquer un label 100 % Normandie. Une distinction qui récompense un engagement constant en faveur de la qualité, de l'origine et de la durabilité, ainsi qu'un savoir-faire crémier au service des professionnels de la gastronomie. La crème 1l Excellence d'Elle & Vire Professionnel portera désormais l'appellation « Crème de Normandie » sur son emballage. Pour l'occasion, un packaging plus lisible a été conçu pour les usages professionnels.

www.savencia-fd-foodservice.com

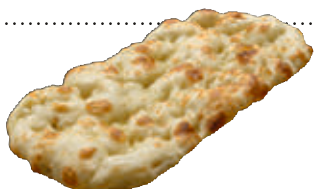


SCAL

Bases focaccia romana

Cette spécialité boulangère romaine à la texture légère et croustillante offre une expérience gustative unique.

Beaucoup plus fine et légère que la focaccia genovese, la focaccia romana se distingue par sa croûte croustillante et son moelleux incomparable. Elle peut être proposée en dégustation nature (avec un filet d'huile d'olive, une pincée de sel...) et aussi constituer une base parfaite pour des pizzas premium. Ce produit surgelé est disponible en carton de 12 pièces et en format Ø 29 cm, 285 g, ou 20 x 50 cm, 420 g.



www.scal.fr

MAISON GEORGES COLIN

4 mélanges spéciaux « viandes »

Conçues pour la Coupe du monde de boucherie dont Georges Colin est partenaire, ces 4 références ont été créées en exclusivité pour la team France, en partenariat avec Christophe Ip Yan Fat, MOF Boucherie et capitaine de la team France de la Coupe du monde de boucherie. Elles subliment les viandes sans les dénaturer pour révéler des saveurs délicates et puissantes à la fois. Pour célébrer la victoire de la Team France à la Coupe du monde de boucherie en mars, la Maison Georges Colin propose dorénavant ces mélanges en édition limitée.

www.georgescolin.com



SCAL

Bases Pizza Nuvola

Les bases de pizzas artisanales Pizza Nuvola sont élaborées selon le véritable savoir-faire italien, à partir d'une pâte enrichie à l'huile d'olive extravierge avec une fermentation longue et naturelle, un étirement à la main. Elles sont précuites au feu de bois et surgelées instantanément. La pâte légère et moelleuse, aux bords croustillants, est prête à garnir et à cuire, offrant ainsi un gain de temps sans compromis sur la qualité. Ce produit surgelé est disponible en format Ø 32 cm, 285 g, en carton de 12 pièces (photo) ou Ø 29 cm, 265 g, en carton de 14 pièces.

www.scal.fr



NOUVEAU

RAFRAÎCHISSEZ-VOUS AVEC LES CITRONNADES

granini



CITRON & POIRE

CITRON & PASTÈQUE

Des citronnades prêtes à
déguster, gourmandes
et riches en fruits

CHASSENAY D'ARCE

Cuvée Audace 2017 Extra Brut



Élaborée à partir de pinot noir exclusivement, cette cuvée a été vinifiée dans la pure tradition champenoise. Après 6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies, elle révèle à la dégustation des arômes de fruits jaunes à noyau, tels ceux des reines-claude bien mûres et des mirabelles en sirop. La bouche est délicate, charnue et onctueuse, finement fruitée (petits fruits rouges et agrumes), minérale jusque dans la longue persistance. On l'accordera avec un tartare de thon à la mangue, un dos de cabillaud en papillote ou une queue de lotte, une blanquette de veau, du comté...

www.chassenay.com

*Six ans
de vieillissement
en bouteilles
sur lies.*



DOM BRIAL

Brio Brial

Dom Brial, producteur de vins du terroir catalan qui rassemble 200 vigneron dans le Roussillon, présente sa cuvée à faible degré d'alcool (titrant 9,5 %) baptisée Brio Brial en cépage marselan. Sur l'étiquette, se trouve en sérigraphie un dessin du moine bénédictin confesseur de Marie-Antoinette, Brio Brial, qui a inspiré le nom du domaine. Objectif : rendre hommage à l'histoire de la maison avec une touche d'humour. La cuvée est lancée en 6000 exemplaires sur le circuit traditionnel.

www.dom-brial.com



CHÂTEAU LA VARIÈRE

Crémant de Loire

Château La Varière, propriété de 150 hectares en Anjou appartenant à la Maison Ackerman, plus ancienne maison de fines bulles de Loire, lance un crémant de Loire en méthode traditionnelle fabriqué à partir des cépages chenin et cabernet franc. En parallèle, Château La Varière annonce une refonte totale de son identité visuelle avec un nouveau logo qui conserve cependant la lettre V iconique du château.

www.chateaulavariere.fr



THREE CENTS

Sodas & tonics

Créée par des barmen passionnés, Three Cents est une gamme artisanale de sodas et tonics sans conservateurs ni arômes artificiels, conçue pour sublimer les cocktails avec une effervescence longue durée et un équilibre parfait. Inspirée des fontaines à sodas des années 1930, la marque utilise une gazéification optimale à basse température pour préserver la finesse des bulles. Le Three Cents Pink Grapefruit Soda, pionnier du cocktail Paloma, est devenu une référence en mixologie.

<https://threecents.com>

LES JAMELLES

Les Petites Jamelles

L'identité visuelle, confiée à Aurélie Castex, revisite le style méditerranéen avec une touche graphique, colorée et ultradésirable. Des bouteilles qui attirent l'œil, des vins qui séduisent, parfaits pour dynamiser les tables et les verres. D'abord, le Blanc (agrumes, mangue, bergamote) qui offre une fraîcheur éclatante et raffinée. Ensuite, le Rosé (groseille, grenadine, violette) qui exprime une explosion florale et minérale. Enfin, le Rouge (cerise, framboise, grenade) qui révèle une bouche délicate et fruitée.

www.les-jamelles.com



FILS DE POMME

Cidre 0 %

Grâce à une méthode de fabrication unique mêlant savoir-faire ancestral et technologie de pointe, ce cidre 0,0 % préserve toute sa richesse aromatique. Il est d'abord élaboré comme un cidre classique : sélection rigoureuse de pommes à cidre bio, assemblage précis, fermentation lente... Ensuite, une distillation à basse température permet d'extraire l'alcool tout en préservant les arômes les plus volatils et délicats. Il offre un équilibre en bouche parfait entre fraîcheur, rondeur et vivacité.

www.fils-de-pomme.com



MAS DE LIBIAN

Vin de pétanque

Hélène Thibon présente Vin de pétanque de Libian 2024. Ce vin de France est issu de cépages grenache, mourvèdre, syrah, counoise, vaccarèse (jeunes vignes uniquement de moins de 25 ans). Il présente une robe rubis cerise, un nez fruité, cerise, framboise, avec une touche florale pivoine, herbes de garrigue thym. Une bouche gourmande et croquante, fruitée et légèrement épicée en finale. On l'accordera avec des légumes grillés, un rôti de porc, des côtes d'agneau grillées. Un vin rouge croquant à boire frais pour l'été.

www.masdelibian.com/fr



GRANINI

Citronnades Citron & Poire et Citron & Pastèque

Granini lance pour la première fois une gamme inédite de citronnades aux saveurs originales en réponse aux tendances actuelles de consommation. Destinées aux CHR, ces deux nouveautés prêtes à l'emploi mêlent fraîcheur et gourmandise : Citron & Poire et Citron & Pastèque. Avec une teneur en fruits élevée (21 %), des arômes naturels et l'absence d'édulcorants, elles offrent une alternative naturelle et savoureuse aux sodas traditionnels. Elles sont conditionnées dans la bouteille iconique Granini 25 cl.

<https://www.eckes-granini.fr>



DOMAINE TARIQUET Cuvée Classic 2024

Classic se compose d'un assemblage de six cépages : gros manseng sec, ugni blanc, colombar, sauvignon, avec l'ajout de chardonnay et de chenin. Plusieurs années de travail, de recherche et de patience dans le suivi de l'évolution des cépages du domaine ont été nécessaires pour parvenir à cet assemblage. Ce Classic offre plus de finesse, d'élégance, de complexité et de potentiel aromatique, tout en conservant son ADN : un vin blanc sec rafraîchissant, croquant et léger. Il présente des aromatiques florales et exotiques, avec une acidité qui reste délicate et un taux d'alcool de 10,5 %.



www.tariquet.com

CHÂTEAU DE FRANCE Château Coquillas 2024

Château Coquillas 2024, AOP Pessac-Léognan, est issu d'un assemblage de cépages sauvignon (80 %) et sémillon (20 %). À la dégustation, il offre une robe dorée claire, lumineuse. Il possède un nez vif, frais et mûr, floral, fruité (poire, abricot et lychee), une touche d'épices douces (poivre gris, cannelle). La bouche est fondue, fraîche et gourmande, citronnée et poivrée, longue sur le fruit, minérale saline en finale. On l'accordera avec des plats tels que : tapenade d'olives vertes, carpaccio de saumon, aumônières aux noix de Saint-Jacques, filets de rouget. Fondant au citron, salade d'agrumes, sorbets.



www.chateau-de-france.com

CHAMPAGNE VAUCELLE

Les Vallons

Champagne Vaucelle (Maison Thomas Cheurlin) est constitué de six champagnes, adaptés à tous les types de palais et moments de consommation, aussi bien des champagnes classiques que des cuvées ayant chacune leur personnalité. La cuvée Les Vallons est produite à partir des grappes de plusieurs parcelles du domaine sur différentes vallées qui ont une belle exposition (L'Ource, La Seine et L'Arce). Elle est réalisée à partir d'un assemblage composé d'une majorité de pinot noir, avec une touche de chardonnay. Elle est élevée 36 mois.

www.champagne-vaucelle.fr

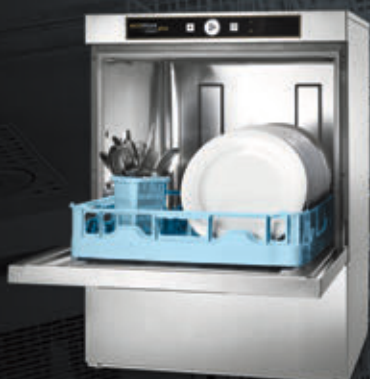


NOUVEAUTÉS

ecomax plus by HOBART

LAVE-VAISSELLE F515

Lave-vaisselle économique, avec une consommation d'eau réduite et de nombreux programmes de lavage efficaces pour une hygiène parfaite.



Jusqu'à 60 casiers / h
Seulement 2 litres d'eau / cycle

8 programmes

en plus de la vaisselle, des programmes adaptés à chaque besoin : lavage des couverts, des verres, des bouteilles et des gobelets

Système double casier

pour augmenter la capacité de votre lave-vaisselle grâce à un porte-casier amovible sur lequel peut être placé le casier supérieur

Enceinte de lavage extra-profonde

pour le lavage des plateaux et des bacs Euronorm 600 x 400 mm



Modèle
F515 L

EURONORM

ROBOT-COUCPE

Nouvelle version du CL 50 Ultra

D'un coupe-légumes à une solution prête à l'emploi, c'est ce que propose la dernière version du CL 50 Ultra de Robot-Coupe. Celui-ci est fourni avec les disques les plus populaires et nettoyables au lave-vaisselle (Disques Eminceurs 2 mm et 5 mm, Râpeur 2 mm et Équipement Macédoine 10x10mm). Le CL 50 Ultra permet de gagner des heures de préparation et de booster sa productivité en cuisine, en réalisant jusqu'à 150 kg de légumes coupés en 1 heure. Également inclus : 2 supports muraux pour un rangement sûr et optimisé des disques, et aussi le D-Clean kit pour un nettoyage facile et sûr de l'Équipement Macédoine. Robot-Coupe



autorise diverses coupes grâce à une sélection spécifique de disques pour émincer, râper, tailler en macédoine, réaliser des frites, juliennes et même des ondulés.

www.robot-coupe.com

Sélection spécifique de disques.



MYPOS

Terminal de paiement myPOS Ultra

La fintech londonienne myPOS a présenté le 10 avril à Paris ce terminal de paiement intuitif dernière génération. Avec des performances améliorées de 60 % et une consommation d'énergie réduite de 40 %, cette solution innovante allie rapidité, sécurité des transactions et puissance. Conçue pour une durée de vie de 800 charges, sa batterie au lithium polymère garantit une autonomie de 15 jours en veille et une impression rapide de 1 500 reçus pour un traitement des commandes fluide. Le versement instantané des fonds sur le compte s'effectue sans frais supplémentaires.

www.mypos.com/fr



DIHR

Lave-vaisselle à capot H14 Optima

Cette innovation technologique répond aux dernières normes strictes en termes d'hygiène et de propreté, tout en maintenant de faibles coûts d'exploitation, grâce à son système de rinçage optimisé Optimal Rinse. Avec 6 cycles et même 8 pour la version Hygiène+, son système de contrôle interactif donne la possibilité de choisir le moins énergivore. Son système d'autodiagnostic signale toute anomalie et suit en temps réel les différentes étapes du lavage et l'état de la machine.

www.dihr.com/fr



HENKELMAN

Machine à sous-vide Aero

Conçue et fabriquée aux Pays-Bas par Henkelman, cette machine se distingue par sa fiabilité, sa puissance et sa simplicité d'utilisation. Sa technologie garantit un réglage du niveau de vide précis et spécifique, au pourcentage près, quels que soient le volume et la structure des aliments à emballer. Le contrôle précis par capteur du point d'ébullition prévient tous débordements dans les sachets. Son design élégant s'intègre parfaitement dans une cuisine ouverte ou un comptoir.

www.henkelman.com

LIEBHERR PROFESSIONAL

Table réfrigérée FRTSvG 7521

Cette table réfrigérée intègre une gamme complète et modulable disponible en différentes tailles. Compatible avec les bacs gastronormes GN1/1, elle présente une flexibilité totale grâce à un refroidissement à groupe déporté et plusieurs options de finitions. Robuste, elle bénéficie d'une construction en inox AISI 304, de tiroirs montés sur rails télescopiques supportant jusqu'à 30 kg et des portes à rappel automatique. Le refroidissement reste homogène grâce à un évaporateur central qui participe, grâce à la technologie NoFrost pour le froid négatif, à une conservation optimale des aliments.

www.liebherr.com



ELECTROLUX PROFESSIONAL

Plaque de cuisson Fry Top 900XP

La cuisson atteint de hautes performances avec cette plaque au chrome poli dont deux tiers sont lisses et un tiers nervuré. Avec une plage de température de 120 °C à 280 °C, sa surface évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments en préparation. Bien placé, un large trou de vidange sert à l'évacuation des graisses dans un tiroir récupérateur d'une capacité de 1,5 litre. Côté nettoyage et entretien, les bords à angle droit éliminent les espaces et les pièges à salissures.

www.electroluxprofessional.com



FOSTER

Armoire Evologi

Entièrement conçue et construite en France, cette gamme d'armoires frigorifiques est spécialement conçue pour répondre aux dernières préconisations en matière de protection de l'environnement. Elle fonctionne avec un fluide frigorigène R290 qui se démarque par son faible impact écologique et sa haute efficacité énergétique. Ses nombreuses options permettent de personnaliser l'armoire afin qu'elle s'intègre parfaitement dans l'espace et l'organisation de la cuisine.

www.fosterrefrigerator.fr



OFFCAR

Friteuse Superfry 700

Avec une profondeur de seulement 73 cm cette friteuse de l'italien Offcar est capable de produire jusqu'à 40 kg/h de frites, ce qui réduit significativement les coûts de main-d'œuvre et d'énergie. Elle fournit une friture saine grâce à sa cuve en forme de Y, sans soudures et à bords arrondis, avec une zone froide profonde pour la stabilisation des résidus. La gestion cloud intelligente renforce l'homogénéité, la traçabilité et l'optimisation des différents cycles.

www.offcar.com/fr

ROLLER GRILL

Friteuse OFSL 16

Sécurisée, simple à utiliser et à entretenir, cette friteuse réussit une cuisson optimale grâce au relevage automatique des paniers, à une filtration automatique de l'huile et une puissance modulable selon les types de fritures. Sa zone froide favorise une économie d'huile significative et une cuisson sans mélange de goûts. Son système de filtration intégrée autorise une utilisation prolongée de l'huile, jusqu'à 30 litres économisés par semaine. Une vanne à trois voies réalise un basculement rapide entre les modes cuisson, vidange et recyclage de l'huile.

www.roller-grill.com



RATIONAL

Digital Service Management

Rational étend sa plateforme de mise en réseau Connected-Cooking et optimise la maintenance de ses systèmes de cuisson avec son nouveau Digital Service Management qui permet aux restaurateurs ainsi qu'à leur partenaire de maintenance de rester informés de l'état des appareils Rational. Cet outil rend les interventions de dépannage plus rapides

et plus efficaces, voire facultatives, grâce à la maintenance prédictive. L'onglet de la plateforme comprend deux volets : le Digital Service Report et le dépannage à distance.

www.rational-online.com



CONTACTEZ...

LA RÉDAC

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

LA PUB

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

Chloé Marguerat
c.marguerat@zepros.fr
06 60 76 57 84

LA DIFFUSION

Mariama Diop
m.diop@zepros.fr
06 21 33 58 70



ZEPROS

ÉCORESPONSABILITÉ

Ça déménage à La Source !

C'est une rentrée studieuse qui s'annonce pour La Source. L'école de cuisine engagée dans la transition sociale et alimentaire quitte La Cité Fertile à Pantin (93) et inaugure en septembre un nouveau campus de 850 m² au sein de l'immeuble Lumière dans le 12^e arrondissement de Paris. Le site accueillera désormais une centaine de personnes, les classes passent ainsi de 8 à 12 apprenants. Il disposera d'un restaurant d'application de 110 places assises et de trois laboratoires d'application dont les parois vitrées permettront aux convives d'observer les élèves à l'œuvre.

CAP Pâtisserie durable

En outre, l'établissement lance son tout nouveau CAP Pâtisserie durable. Tout en respectant le référentiel de l'Éducation nationale, La Source enrichit la for-



L'école lance un CAP de pâtisserie durable.

© Alice Casenave

mation d'enseignements inédits pour identifier et comprendre les besoins nutritifs, s'adapter aux différents régimes alimentaires, mais aussi acquérir des connaissances en technologie des ingrédients afin d'être capable d'alléger, de substituer ou de retirer, sans compromettre la qualité, le goût ou les textures d'une recette. En cours théoriques, les apprenants pâ-

tissiers découvriront comment bien s'approvisionner, travailler en équipe, valoriser les déchets et optimiser la production. Avec plus de 380 personnes déjà formées au métier de cuisinier à Bordeaux, Toulouse et Paris, La Source prépare depuis quatre ans au TFP (titre à finalité professionnelle) commis de cuisine en alternance ou en formation continue. Les restaurants d'ap-



Le nouveau campus parisien accueillera une centaine d'élèves dans l'immeuble Lumière.

© La Source

plication de Bordeaux et de Paris affichent trois macarons Ecotable. Autre nouveauté : en 2026, l'école rendra encore plus accessible son expertise en matière de fermentation au moyen de deux programmes techniques courts (l'un dédié aux néophytes et l'autre pour les niveaux plus avancés) à destination des professionnels et des amateurs éclairés. ●

D

L'abécédaire des RH

par



... COMME DÉONTOLOGIE

Le Petit Larousse définit la déontologie comme l'ensemble des règles et des devoirs qui régissent une profession. Appliquée au recrutement, la déontologie constitue un repère essentiel pour garantir un processus équitable et transparent. À chaque étape de la sélection, du choix du CV à la décision finale, le risque de biais existe.

Dans l'hôtellerie et la restauration, secteurs où les tensions RH sont constantes, la rigueur éthique est primordiale. Chez AJ Conseil Recrutement & RH, nous respectons des principes fondamentaux :

- Confidentialité des échanges entre les candidats et les employeurs, garantissant la protection des données personnelles et professionnelles.

- Respect des engagements mutuels, assurant que toutes les étapes du processus sont menées avec sérieux et dans les délais convenus.

- Neutralité dans l'évaluation des compétences ; les entretiens sont orientés vers un seul objectif : vérifier que les savoir-faire et le savoir-être sont en adéquation avec le poste proposé, et en complément nous avons recours à des outils objectifs comme les questionnaires de personnalité.

- Rejet des pratiques discriminatoires, en veillant à ce que le recrutement soit basé sur les compétences, sans critères non professionnels.

Comme le disait Albert Camus, Prix Nobel de littérature (1957) : « *L'intégrité n'a pas besoin de règles, mais d'exemple.* » www.ajconseil.fr

INVESTISSEMENT

La CCI agrandit son campus de formation

La CCI Le Mans Sarthe a lancé officiellement le 19 mars les travaux de construction de trois bâtiments sur son campus de formation. L'investissement global s'élève à 25 M€, porté par la CCI, la région Pays de la Loire (9,20 M€), le département de la Sarthe et Le Mans Métropole, dont 10 M€ dans un nouveau bâtiment hôtellerie-restauration. Ce futur bâtiment de 4 739 m² sur trois niveaux a vocation à remplacer un édifice des années 1970 ne répondant plus aux besoins fonctionnels ni aux évolutions réglementaires attendues (décret tertiaire, accessibilité PMR...). L'objectif du projet est de permettre une fonctionnalité plurielle en répondant aux nouveaux modes pédagogiques tout en se dotant d'équipements modernes. Avec ce nouvel outil, la CCI entend « redonner à la

filière restauration, aujourd'hui en tension, une visibilité et une attractivité ». Un restaurant pédagogique ouvert au public permettra aux apprentis d'exprimer leurs pratiques pédagogiques en situation réelle, tandis que trois chambres faciliteront le déploiement de nouvelles formations attachées à l'hôtellerie. La livraison des nouveaux bâtiments est prévue pour septembre 2026. ●



La cuisine d'apprentissage et le restaurant d'application se situent au rez-de-chaussée du futur bâtiment.

© Mürisserie

Pavlova Fraise-Sarrasin

Par Cédric Burtin, chef de cuisine

 Pour 10 personnes

Ingrédients

► Meringue

• 200 g de blancs d'œufs
• 200 g de sucre semoule
• 200 g de sucre glace • Q.S.
zestes de citron vert • Q.S.
graines d'amarante soufflées

► Biscuit vanille

• 125 g de beurre • 50 g de
cassonade (1) • 50 g de sucre
semoule (1) • 120 g de farine
• 180 g de blancs d'œufs • 100 g
de sucre semoule (2) • 1 gousse
de vanille

► Crèmeux vanille

• 150 g de lait entier • 150 g de
crème 35 % • 20 g de graines
de sarrasin torréfiées • 50 g de
sucre (1) • 5 g de pectine NH
• 140 g d'œufs • 50 g de jaunes
d'œufs • 50 g de sucre (2)
• 100 g de beurre • 2 gosses
de vanille

► Confit fraise-balsamique

• 125 g de purée de fraises
• 75 g de fraises en morceaux
• 20 g de vinaigre balsamique
Excellence • 3,3 g de pectine
NH • 10 g de sucre

► Chantilly vanille

• 200 g de crème 35 % (1) • 1 gousse de vanille • 10 g de graines de sarrasin torréfiées • 25 g de sucre • 4 g de gélatine • 20 cl d'eau • 60 g de mascarpone • 200 g de crème 35 % (2)

Déroulé

► Meringue

Chauffer les blancs avec le sucre semoule au bain-marie jusqu'à 70 °C. Monter au batteur. Incorporer délicatement le sucre glace tamisé et les zestes. Pocher dans des moules silicone (6 cm de diamètre) et faire sécher au four à 60 °C. Démouler, étaler de la meringue autour, rouler dans les graines d'amarante soufflées. Sécher à nouveau.

► Biscuit vanille

Crémer le beurre, les sucres (1), la vanille. Ajouter la farine. Monter les blancs avec le sucre (2). Incorporer un tiers énergiquement, puis les deux tiers restants délicatement. Étaler et cuire 10 min à 170 °C.

► Crèmeux vanille

Infuser le lait, la crème, la vanille et le sarrasin 10 min. Chinoiser. Ajouter sucre (1) + pectine, porter à ébullition. Verser sur les œufs + sucre (2), cuire à l'anglaise. Ajouter le beurre, mixer, réserver au froid.

► Confit fraise-balsamique

Chauffer purée et vinaigre à 40 °C, ajouter pectine + sucre, porter à ébullition. Refroidir, mixer, ajouter les fraises à la maryse.

► Chantilly vanille

Infuser crème (1), vanille, sarrasin 10 min, chinoiser. Ajouter sucre, porter à ébullition, intégrer la gélatine. Verser sur mascarpone et crème (2), mixer, chinoiser. Réserver 4 h au minimum. Monter, pocher avec douille Saint-Honoré.

Montage

Déposer un disque de biscuit dans la meringue. Pocher du crèmeux à mi-hauteur, puis le confit jusqu'à 5 mm du bord. Compléter avec la chantilly et lisser. Décorer avec des gouttes de meringue, des fraises fraîches de manière irrégulière et quelques fleurs comestibles.



© Cédric Burtin





NOUVEAUTÉ
ORLÉANS

ÉQUIPEZ VOTRE TERRASSE EXTÉRIEURE

Alliance de robustesse, légèreté et élégance naturelle. Structure légère et empilable facilite l'aménagement de vos espaces extérieurs.

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

Suivez-nous  



Restaurant Cédric Burtin

Chemin de Martorez, 71100 Saint-Rémy - Tél. : 03 85 48 12 98
<https://cedricburtin.com/fr>

BERTRAND FRANCHISE

1 **Vincent Berthet**, 40 ans, précédemment directeur général de la marque Volfoni, devient directeur général de l'enseigne Au Bureau (210 unités dont 199 en franchise). 2 **Antoine Mortier**, 34 ans, qui a grandi au sein du Groupe Bertrand à travers différents postes marketing et opérationnels, devient directeur de l'enseigne Volfoni (35 établissements dont 90 % en franchise).

CAP D'ANTIBES BEACH HOTEL

3 **Cyril Jaegle** a rejoint le Cap d'Antibes Beach Hotel au poste de chef sommelier.

STRATTO

4 **Octave De Wulf**, 31 ans, a été nommé au poste de responsable du développement du groupe Stratto. Depuis janvier 2025, il pilote ainsi le développement des quatre enseignes du groupe : Stratto (restauration rapide italienne), Mezzoday (pizzeria artisanale), Ottolina (café contemporain) et Rivareno (glaces artisanales).

LENÔTRE

5 **Clémentine Privat** a rejoint la Maison Lenôtre, en qualité de directrice de la croissance. Avant de rejoindre Lenôtre, elle occupait le poste de directrice du développement de Sodexo Live! Par ailleurs, 6 **Guillaume Galy** s'est vu confier le poste de directeur de la formation de l'école des arts culinaires de la maison. Quant à 7 **Franck Chanevas**, il est le nouveau directeur général, après avoir relevé le défi des JOPP 2024.

DUPONT RESTAURATION

Diplômé de l'ESCP Business School et de l'IHEDN, 8 **Matthieu Buronfosse** rejoint le groupe Dupont Restauration, désormais propriété de Compass Group France. Il a été nommé directeur du développement et de la fidélisation, en charge de la stratégie commerciale et relationnelle du groupe. Un nouveau défi à la portée de ce spécialiste passé chez Compass, Elixir Group, Viparis, Onet et Pop Chef.

ELIOR FRANCE

Élodie Rabeja, diplômée de l'ESLCA promo 2006, intègre Elixir



1 Vincent Berthet



2 Antoine Mortier



3 Cyril Jaegle



4 Octave De Wulf



5 Clémentine Privat



6 Guillaume Galy



7 Franck Chanevas



9 Arnaud Saive



10 Fabienne Carrasco



11 Fabien Besse



12 Jean-Luc Tartarin



8 Matthieu Buronfosse

FEMMES & HOMMES DU MOIS

● FRANCE

● EUROPE

● MONDE

France en tant que responsable du pôle parcours convives.

ELIOR SANTÉ

Diplômé de l'École de Savignac, 9 **Arnaud Saive** a été récemment promu au poste de directeur général adjoint chez Elixir Santé.

SODEXO FRANCE

Hélène Destailleur occupe désormais le poste de directrice marketing pour le segment Écoles et Universités en France au sein de Sodexo. Basée dans la région parisienne, elle possède une solide expérience dans le secteur des services aux collectivités.

SODEXO LIVE !

Martial de Rougé a récemment rejoint Sodexo Live ! comme directeur juridique. Il prend ainsi la tête du département juridique du groupe. Parallèlement, **Bruno Fontaine** a été recruté en qualité de directeur des exploitations Sports et Événements.

SNRC

Antoine Massenet, président et cofondateur de Quadrature Restauration, a rejoint le conseil

d'administration du Syndicat national de la restauration collective (SNRC) en qualité de vice-président. **Mickaël Girard**, directeur général d'Elixir, est également nommé au conseil d'administration.

MMV

MMV, spécialiste des vacances club à la montagne depuis plus de 35 ans, et filiale de la Compagnie des Alpes, a nommé 10 **Fabienne Carrasco** au poste de directrice générale.

YOPLAIT

Yoplait (marque de la Coopérative Sodiaal) a annoncé la nomination d'un nouveau comité de direction pour Yoplait en France pour accélérer son développement. Sous la direction de **Gaël Durand**, directeur général de Yoplait en France, le nouveau comité de direction de Yoplait France est composé de : **Bérangère Élan**, **Pierre-Nicolas Barthel**, **Nicolas Vigneulle**, **Nathalie Molina**, **Cyril Ducrot**, **Fabienne Mori**, **Sophie Dolou**.

SUNTORY GLOBAL SPIRITS

11 **Fabien Besse** a rejoint Suntory

Global Spirits en tant que directeur marketing. Auparavant, il a notamment occupé des fonctions clés chez NutriDry, Heineken, Pernod-Ricard et Camus Cognac.

AUTORITÉ DE LA CONCURRENCE

Anne Wachsmann Guignon a été nommée vice-présidente de l'Autorité de la concurrence en remplacement d'**Irène Luc**.

DISPARITIONS

Le chef 12 **Jean-Luc Tartarin** est décédé le 14 mai, au Havre, à l'âge de 59 ans. Normand de naissance, figure majeure de la gastronomie française, Jean-Luc Tartarin était installé depuis 2008 dans son restaurant Jean-Luc Tartarin, qu'il a fondé avec son épouse Annabelle. www.resto.zepros.fr

Joseline Regnault, cofondatrice et directrice générale du Groupe Cercle Vert, est décédée le 25 mai, à l'âge de 82 ans.

www.resto.zepros.fr

ze AWARDS

RESTAURATION
& SNACKING

LUNDI 15 SEPTEMBRE 2025

Le groupe média ZEPROS récompense pour la 7^e année
les **ENTREPRENEURS** de la **FILIÈRE** de la **RESTAURATION & du SNACKING**

sous la présidence de



STÉPHANE LAYANI

Président du marché
International de Rungis



7 PRIX SERONT DÉCERNÉS

ZE AWARD
MEILLEURE OUVERTURE DE L'ANNÉE
(de mai 2024 à avril 2025)

ZE AWARD
ENTREPRENEUR DE L'ANNÉE
en restauration commerciale assise

ZE AWARD
MEILLEURE INITIATIVE RSE

ZE AWARD
ENTREPRENEUR DE L'ANNÉE en snacking

ZE AWARD
MEILLEUR CONCEPT INDÉPENDANT

ZE AWARD
MEILLEURE DIVERSIFICATION / CONCEPT

ZE AWARD
MEILLEURE FRANCHISE



SI VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER*, INSCRIVEZ-VOUS ICI >>>



Pour connaître l'actualité des Ze Awards, rendez-vous sur www.resto.zepros.fr.
*en fonction des places disponibles.

EN PARTENARIAT AVEC



UN ÉVÈNEMENT
ORGANISÉ PAR

ÉDITION
anniversaire 2025



LE CHOC DES VAINQUEURS



CONCOURS ORGANISÉ PAR POULE ET TOQUE ET PRÉSIDÉ PAR
Éric Guérin CHEF ÉTOILÉ DE « LA MARE AUX OISEAUX »

Pour cette édition anniversaire, chaque vainqueur remet son titre en jeu et devra épater le jury sur le thème du canard. À cette occasion, le gagnant aura le privilège de voir son plat à la carte du restaurant étoilé du chef Éric Guérin pendant un mois. **Que le meilleur toqué gagne !**

 **POULE
et TOQUE**
Complice des Chefs