

DÉCLINAISON

Fish'Tro prend le large

Avec son tout nouveau concept baptisé Fish'Tro, Léon de Bruxelles développe une carte « street seafood » bâtie autour d'une recette phare : le fish & chips. **P. 28**



ÉVÉNEMENTIEL

Les FrogPubs font mousser l'offre

FrogPubs séduit la clientèle des entreprises au travers d'afterworks, de team buildings ou bien encore d'événements promotionnels. **P. 30**

52 437
exemplaires

Mise en
distribution
certifiée



Numéro 67 | Mai 2019

METIERS

RESTO zeproS

zepros.fr

P. 22 ÉQUIPEMENTS & SERVICES

Resto France Experts valorise les compétences

La jeune association Resto France Experts entend mettre en exergue l'expertise et le savoir-faire des consultants et des fabricants en hôtellerie-restauration. Elle tiendra sa première grande réunion les 20 et 21 juin à Toulouse.



e-pack
HYGIENE

VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

**SANS COMPROMIS ENTRE
SIMPLICITÉ ET CONFORMITÉ !**



ACCOMPAGNEMENT
SUR-MESURE



ABONNEMENT
TOUS SERVICES
INCLUS



TÉLÉMAINTENANCE
7J/7 DE 8H À 18H



+ DE 50 000
UTILISATEURS

N°1
de l'HACCP
digitalisée

***Demandez dès maintenant
votre audit HACCP gratuit !***

Rens. ou demande de RDV partout en France au :

02 29 62 64 40

WWW.EPACK-HYGIENE.FR



TRAÇABILITÉ

AUTOCONTRÔLES

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

HYGIÈNE



Jean-Charles Schamberger
Rédacteur en chef

ÉDITO

Sons et lumières

Certains guides et sites d'avis en ligne accordent une appréciation au niveau sonore des restaurants. Une note à laquelle de plus en plus de clients prêtent l'oreille. Notamment au moment du déjeuner durant lequel le constat devient fréquent : c'est bruyant. Bruyant au point de ne pas entendre son vis-à-vis. C'est dire ! Bruyant à cause, souvent, d'un fond musical trop élevé, ou bien, plus ennuyeux, parce que la salle ne bénéficie pas d'une bonne acoustique. Gênant et fatigant pour les clients de restaurants commerciaux, pour leurs personnels, ainsi que pour les convives des restaurants collectifs (notamment scolaires) qui doivent supporter ces nuisances au quotidien.

L'idéal : intervenir en amont de l'ouverture, mais il existe aussi des solutions en aval, parfois simples. Elles ont un coût, bien sûr, mais mieux vaut le considérer comme un investissement en vue d'améliorer le confort de tous. D'ailleurs, elles peuvent être éligibles à des aides financières d'organismes de santé. Un restaurant où l'on se sent bien pour discuter donnera envie de rester et de revenir. Un restaurant bruyant rend pressé de le quitter... souvent définitivement.

Le confort sonore, voilà un réel élément différenciant. Le bruit est la source n°1 de mécontentement des clients (Zagat) et plus de 50 % des restaurants parisiens sont perçus comme très bruyants (Saint-Gobain Recherche) rapporte Kandu qui propose notamment des éléments de diagnostic sur son site. De son côté, le Centre d'information sur le bruit a publié fin 2017 un guide RestO Quiet donnant des solutions aux restaurateurs pour améliorer le confort sonore de leur établissement. Voilà, par exemple, des initiatives qui mériteraient d'être mises en lumière en concourant aux Ze Awards du Resto ! ●

LA PHRASE DU MOIS



« Je suis convaincu qu'au-delà de la notion de profit les acteurs de notre économie doivent plus que jamais s'engager dans les grandes causes qui concernent notre société : la recherche contre le cancer en est une, c'est pourquoi Biomega Services s'engage aujourd'hui à faire don de 10 000 € par an à la Fondation Toulouse Cancer Santé. »

Jean-Michel Diener, président-fondateur de Biomega Services

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Ze Awards	4
Planète	6
France	8
Régions	14

FOCUS

Équipements & services : Resto France Expert valorise les compétences	22
---	----



Food Service Vision passe les chaînes à la loupe.



Ça roule pour Rural de Moma Group et Marc Veyrat.

MARCHÉS

Snack & Fast	26
Chaînes & groupes	28
Indépendants	30
Bars & Bistrots	32
SRC	34
Gestion directe	36



Nouvelle vie pour Le Grand Café Capucines.



Le bio fait sa place à Cergy.

LA FRANCE DES CHEFS	38
GAULT & MILLAU RESTAURANTS	40
FOURNISSEURS	42
DISTRIBUTEURS	50
NOUVEAUTÉS	52
EMPLOI-FORMATION	56
RECETTES	57
PEOPLE	58

TOP DÉPART POUR LES PREMIERS



**PLACÉS SOUS LA PRÉSIDENTIE DU CHEF
NORBERT TARAYRE**



***Pourquoi avez-vous
accepté d'être président
du jury des premiers
Ze Awards du Resto ?***

C'est une belle entrée en matière pour cette première édition des Ze Awards du Resto que d'être le président du jury. Mettre à l'honneur les femmes et les hommes qui, par leur sens de l'innovation et de leur engagement responsable, donnent une nouvelle diversité à la restauration, et saluer les plus belles initiatives, ce sera pour moi un grand privilège.



***Quels conseils
donneriez-vous
aux candidats ?***

Osez, créez et donnez le meilleur de vous-même !

► **NORBERT TARAYRE**

Homme d'affaires, chef, artiste, comédien, auteur...

Révélaté par l'émission Top Chef en 2012, Norbert Tarayre est né le 22 septembre 1980 à Enghien-les-Bains. Après un passage à Londres par les cuisines de Chez Nico, il développe sa passion pour la cuisine et rentre en France où il devient propriétaire de son premier restaurant.

Son franc-parler et sa sympathie naturelle lui permettent d'acquérir une solide notoriété à l'écran où il devient animateur de plusieurs émissions : Norbert et Jean, le défi, Norbert commis d'office, La meilleure boulangerie de France... Homme d'affaires aguerri aux multiples talents, Norbert Tarayre se dévoile tour à tour cuisinier, artiste, performer, comédien, auteur de livres, ou propriétaire de plusieurs restaurants.

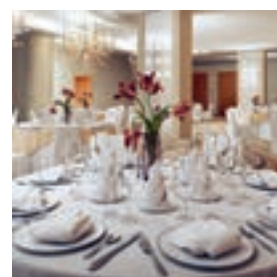
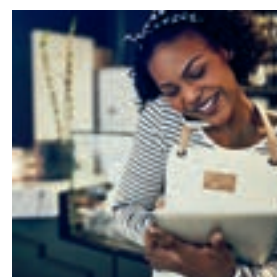
Il est en effet le gestionnaire avisé d'une chaîne de restaurants, tous installés dans les Hauts-de-Seine. Outre Colombes, il possède des adresses à Puteaux, Suresnes et Levallois-Perret. Le Saperlipopette, Le Macaille, L'Escargot, le Bistrot Là-Haut : autant d'établissements qui proposent de la cuisine française traditionnelle dans un décor de bistrot chic.

ZE AWARDS DE LA RESTAURATION

Entrepreneurs indépendants de la restauration, inscrivez-vous aux premiers Ze Awards de la Restauration organisés par Zepros Resto !

En septembre prochain, *Zepros Resto* installera son premier événement intitulé les Ze Awards de la Restauration. Ce rendez-vous, appelé à être récurrent, s'adresse aux restaurateurs indépendants de la restauration hors domicile.

Les Ze Awards de la Restauration visent à mettre à l'honneur le dynamisme et le caractère entrepreneurial des restaurateurs indépendants au travers de différentes catégories. Ils se traduiront par une remise de prix le 16 septembre en présence de la profession (restaurateurs, fournisseurs, distributeurs, etc.)



NOUS ATTENDONS VOS DOSSIERS



LES ZE AWARDS

- Meilleur engagement en restauration responsable
- Meilleure carte de restaurant innovante (hors digitale)
- Meilleure initiative digitale
- Meilleure initiative en ressources humaines
- Meilleure décoration (par ex. cadre, aménagement, arts de la table...)
- Meilleure croissance de chiffre d'affaires
- Meilleure diversification
- Meilleur distributeur RHD (jury dédié)
- Spécial du jury



LE JURY

Un jury de professionnels de la restauration et du foodservice (fournisseurs, distributeurs) et de membres de *Zepros Resto*, et placé sous la présidence du chef Norbert Tarayre (Les Bistrot pas Parisiens) se réunira mi-juin pour décider de l'attribution des trophées aux dossiers qui lui auront été soumis (candidatures spontanées de restaurateurs, repérages de dossiers par la rédaction de *Zepros Resto*...).



LE RÈGLEMENT

Les candidats restaurateurs devront adresser leur dossier avant **le 31 mai 2019 minuit** à **contact-resto@zepros.fr** dûment rempli avec les informations suivantes :

1. Nom, prénom et coordonnées du candidat ;
2. Enseigne et coordonnées de l'établissement en compétition ;
3. Catégorie dans laquelle concourt l'établissement ;
4. Descriptif synthétique (entre 15 et 30 lignes maxi) des raisons qui justifient de concourir dans cette catégorie ;
5. Un visuel de l'établissement et/ou de l'initiative, du décor, etc. en compétition.



PLANÈTE RESTO

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

1 ASIE

Odette sacré Meilleur restaurant de Singapour et d'Asie



La cérémonie se déroulait cette année au Wynn Palace de Macao.

C'est le restaurant Odette (Singapour) du chef français Julien Royer qui a décroché la 1^{re} place cette année du classement des 50 meilleurs Restaurants d'Asie (Asia's 50 Best Restaurants 2019) lors de la cérémonie qui se tenait à Macao. C'est aussi le 1^{er} restaurant de Singapour à remporter le titre de ce classement sponsorisé par S.Pellegrino & Acqua Panna. Odette, qui propose une cuisine française moderne d'inspiration asiatique, était classé 5^e l'an dernier. La liste 2019 intègre 10 nouveaux restaurants dont une table malaisienne pour la 1^{re} fois. La présence japonaise est dominante avec 12 restaurants figurant dans ce top 50. Cf. Tokster.com

2 ROYAUME-UNI | ÉDIMBOURG

Mark Donald « Number One » au Balmoral



Mark Donald supervise une équipe de 13 chefs au Number One et a imaginé une carte innovante inspirée de l'Écosse et influencée par ses voyages internationaux et ceux de l'équipe.

Le Balmoral, un hôtel Rocco Forte à Édimbourg, vient de nommer Mark Donald au poste de chef du Number One, le restaurant gastronomique de l'hôtel. Après treize ans passés à l'étranger, le chef d'origine écossaise a perfectionné ses compétences sur la scène culinaire internationale. Mark Donald rejoint le Number One après avoir travaillé à Sydney en Australie, où il était chef cuisinier au Bentley Restaurant and Bar. Auparavant, il a notamment travaillé au restaurant Hibiscus de Claude Bosi à Londres et au restaurant Andrew Fairlie à Gleneagles dans le Perthshire. Il a également beaucoup appris au Noma à Copenhague.



3 ANDORRE

Trio de talents pour Chef's Table



De g. à d. : Romain Fornell, Oscar Manresa et Bernard Bach. Au menu : des déclinaisons de leurs recettes fétiches, une sélection de produits frais et de saison...

Les chefs Bernard Bach (Le Puits Saint-Jacques à Pujaudran près de Toulouse), Romain Fornell (Caelis à Barcelone) et Oscar Manresa (Casa Guinart et Kauai à Barcelone, entre autres) proposent Chef's Table, le meilleur de la gastronomie franco-espagnole en un seul espace de 1 000 m². Situé à Andorre-la-Vieille dans le chic concept store The Embassy, le concept gastronomique unique allie un espace de restauration, un marché et 6 comptoirs à thèmes : Ibérico & Gascon, Oyster Bar, Bar BQ, la Pâtisserie, la Fromagerie et le Bar.



© John Palm

5 ÉTATS-UNIS | MODESTO

J & M Wholesale Meat et Imperio Foods dans l'escarcelle de Sysco

La Sysco Family s'agrandit encore. Sysco Corporation, leader de la distribution foodservice, vient en effet d'acquiescer les distributeurs californiens J & M Wholesale Meat et Imperio Foods, soit globalement 44 M\$ de CA supplémentaire. Ces deux sociétés établies à Modesto, en Californie, exercent leurs activités dans tout le nord de la Californie et de l'Oregon. Cette acquisition complète l'activité de Sysco en Californie et lui permet de se développer davantage auprès du segment de la clientèle hispanique.



4 LIBAN | BEYROUTH

Guillaume Gomez reçoit le premier Recognition Award

Le président des Cuisiniers de la République française, Guillaume Gomez, a répondu présent, comme de coutume, en venant à la 26^e édition du salon professionnel Horeca de Beyrouth (du 2 au 5 avril) pour promouvoir la cuisine française. Le chef de l'Hôtel du Castellet, Christophe Bacquié, était l'invité d'honneur de ce salon qui accueille plus de 300 exposants et 18 000 visiteurs. Pour sa contribution au rayonnement de Beyrouth et du Liban en France et à l'international, ainsi que pour son engagement sur le salon Horeca, Guillaume Gomez a reçu des mains du gouverneur de Beyrouth le premier Recognition Award. Cf. Tokster.com



Le gouverneur Ziad Chebib et le chef Guillaume Gomez.

6 AUTRICHE | SALZBOURG

Olivier Nasti bon pour le Hangar



Entouré de la team Ikarus – composée des chefs Martin Klein et son équipe, Tommy Eder-Dananic et Jörg Bruch – Olivier Nasti succèdera à de nombreux chefs de renom.

© Anne-Emmanuelle Thion

En mai, c'est au tour du grand chef alsacien Olivier Nasti (Le Chambard à Kaysersberg) d'être accueilli au célèbre restaurant Ikarus du Redbull Hangar-7 situé à l'aéroport de Salzbourg et hébergeant l'exceptionnelle collection d'avions et de Formule 1 rassemblés par le propriétaire de Red Bull, Dietrich Mateschitz. Ikarus invite en effet chaque mois depuis son ouverture en 2003 les meilleurs chefs du monde pour confectionner sa carte The Guest Chef Concept.

7 ITALIE | PARME

Deux Français champions du monde de pizza

Un duo tricolore pour un doublé gagnant. Jérémy Viale de Côté Pizza Famiglia à Faramans (38) et Frédéric Desmurs du restaurant Le Refuge à Megève (74) ont remporté l'épreuve en double du Championnat du monde de la pizza qui s'est tenu à Parme du 9 au 11 avril. Un titre obtenu grâce à leur création originale baptisée « Crevettes Gambero Rosso » et composée de crevettes, de culatello di zibello, d'épinards ainsi que d'un duo de straciatella et mozzarella di latte di bufala Galbani aux zestes d'agrumes. Les deux hommes avaient déjà remporté le 2 avril, dans le cadre du salon Parizza, la 3^e édition du concours Pizza a Due de Galbani Professionale. Cf. Tokster.com



Les Français sur la 1^{re} marche du podium lors du Championnat du monde de pizza à Parme.

Vite!

TVA RESTAURATION

Le gouvernement exclut un relèvement



Tot. Euro	224.50
Tax. Total	17.17
Tax. 20%	44.90
Tax. 10%	22.45
Tax. 0%	159.05

Dans un entretien accordé aux Échos le 3 mai sur le financement de la baisse d'impôt sur le revenu de 5 Md€. Le ministre de l'Économie et des Finances exclut notamment de relever la TVA dans la restauration. À la question « Pourriez-vous rediscuter la TVA réduite dans la restauration, dont l'effet sur l'emploi n'a pas été démontré ? » Bruno Le Maire répond : « Le président de la République a été clair : il ne veut pas de hausse d'impôts mais des baisses d'impôts. Nous ne toucherons pas à la TVA restauration car, in fine, c'est une taxe sur les ménages. »

SALON

Food Use Tech revient en 2019

Le salon dédié aux nouveaux usages du numérique et des technologies dans l'alimentation, du champ à l'assiette, se tiendra au Parc des expositions et des congrès de Dijon les 19 et 20 septembre pour sa 3^e édition. Cet événement professionnel rassemble l'écosystème de la FoodTech et de l'AgTech et connecte start-up, porteurs de projets, grands groupes, investisseurs, institutionnels...

NATEXPO 2019

Fréquentation internationale en hausse



Le salon Natexpo 2019 (du 20 au 22 octobre au Parc des expositions de Paris Nord Villepinte) attend une fréquentation internationale en hausse. Plus de 250 exposants annoncés sur cette édition sont issus de l'international et la surface occupée par l'international est en hausse de 40 % par rapport à la dernière édition parisienne. Seize pays sont d'ores et déjà représentés et Natexpo accueille pour la première fois de nombreux pavillons internationaux.

ÉTUDE

Food Service Vision passe les chaînes à la loupe

« En 2017, nos clients ont vu arriver de nouveaux concepts, de nouvelles façons de travailler la restauration. Comment capter les nouveaux codes ? Comment faire pour gagner ? », lance en préambule François Blouin, président fondateur du cabinet d'études et de conseil spécialisé Food Service Vision. Une réflexion qui a mené à la réalisation de l'étude « Les Concepts gagnants de la restauration en France » ayant pour objectif de décrypter l'attractivité des chaînes de restauration (en restauration assise et rapide) et les modèles gagnants qui s'y développent. En novembre 2018, le cabinet a ainsi interrogé 1 200 Français sur leur connaissance et leur avis des chaînes qui émaillent le territoire.

Record de fréquentation de 3 enseignes

Premiers constats : sept Français sur dix sont clients en restauration chaînée (au moins une



L'étude « Les Concepts gagnants de la restauration en France » a interrogé 1 200 Français sur leur perception des chaînes de restauration

fois tous les trois mois). En moyenne, ils connaissent 22 chaînes (sur 250 au total) et en fréquentent 12 chaque année. Au top de la fréquentation, on retrouve les enseignes Buffalo Grill, Flunch et Courtepaille en restauration assise.

L'étude révèle pourtant que les consommateurs français sont en attente de plus de qualité dans la restauration chaînée. Pour

preuve, le taux de recommandation des enseignes est particulièrement bas en France (-8 selon le score NPS, ou Net

Promoter Score, un indicateur de la satisfaction et de la fidélité client, contre +9 en Italie ou au Royaume-Uni). Toute restauration confondue, ce sont les enseignes Sushi Shop, Big Fernand et Exki qui bénéficient des plus forts taux de recommandation.

Pour comprendre les facteurs clés du succès des 44 enseignes présentées, l'étude analyse les raisons de la fréquentation et les moteurs d'attractivité. En ressortent cinq modèles mettant en avant les points forts de chacune des enseignes : « la qualité au prix juste », « l'emplacement d'abord », « l'hyperfonctionnalité », « la livraison/VAE » et « l'expérience 360° ». ●

Cf. Tokster.com

CONCOURS

Les lauréates de La Cuillère d'Or 2019



De g. à d. : Betty Guillo, Ève Beauvais, Marie Sauce-Bourreau, Amélie Maurin et Carole Ferron.

La cérémonie de remise des prix du Trophée La Cuillère d'Or, concours culinaire exclusivement réservé aux femmes, présidé par Marie Sauce-Bourreau, avait lieu le 15 avril, à la Région Ile-de-France, en présence de Valérie Péresse, présidente du conseil régional d'Ile-de-France, de Babette de Rozières, déléguée à la Région pour le Parcours de la gastronomie en Ile-de-France, ainsi que de nom-

breuses personnalités de la restauration. Le palmarès de cette édition 2019 est le suivant : trophée Cuisine - catégorie Professionnelles, 1^{re} Amélie Maurin (Là-Haut, Le Bistro d'Altitude à Suresnes, 92) ; catégorie Amatrices : Betty Guillo (Martinique) ; trophée Pâtisserie - catégorie Professionnelles 1^{re} Ève Beauvais (Présidence de l'Assemblée nationale) ; catégorie Amatrices : Carole Ferron (Triors). ●

HÔTELLERIE ET RESTAURATION

Les métiers du secteur toujours très recherchés

Selon l'enquête annuelle « Besoins en main-d'œuvre » (BMO), réalisée à l'initiative de Pôle Emploi, avec l'appui du Crédoc, les intentions de recrutement des employeurs progressent globalement de 14,8 % en 2019, après une hausse déjà

soutenue en 2018 (18,7%), et représentent 2,69 millions d'embauches potentielles (soit le plus haut niveau observé depuis le début de la décennie). Ce sont ainsi 347 000 projets de recrutement supplémentaires qui sont comptabilisés en 2019.

Plusieurs métiers de l'hôtellerie et restauration figurent parmi les principaux recruteurs : serveurs de cafés et restaurants (97 900 projets), aides, apprentis et employés polyvalents de cuisine (93 900 projets), cuisiniers (49 800 projets), employés de l'hôtellerie (45 800 projets). Ces métiers se caractérisent par une saisonnalité et des difficultés de recrutement anticipées souvent supérieures à la moyenne. ●





Service Pro

Votre business, c'est notre affaire !

**Vous avez beau être un pro des affaires,
vous n'êtes pas forcément un pro en affaire de déco !**

C'est pour cela que le Service Pro Maisons du Monde vous accompagne pour l'aménagement et la décoration de votre business : catalogue BtoB & références spécifiques, Conseil Déco personnalisé, livraisons adaptées à vos contraintes...



Contactez-nous !

☎ 02 51 71 55 87 @ pro@maisonsdumonde.com

Vite!

NOTRE-DAME DE PARIS

Les CHR et les acteurs du tourisme s'engagent



La Confédération des acteurs du tourisme (CAT), le Groupement national des chaînes hôtelières (GNC), le Groupement national des indépendants de l'hôtellerie et de la restauration (GNI), l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) ainsi que l'Umih Prestige ont annoncé qu'ils participeront à la reconstruction de Notre-Dame de Paris. « Nous, professionnels des cafés, hôtels, restaurants et du tourisme, unis, nous participerons, comme tous les Français, avec l'ensemble de nos entreprises, à la reconstruction de Notre-Dame de Paris », déclarent les organisations professionnelles. Cf. Tokster.com

ÉVÈNEMENT

Roquefort fait la fête



Les 8 et 9 juin, la confédération générale de Roquefort organisera la première édition d'un événement d'envergure pour l'appellation d'origine protégée roquefort et son territoire d'origine : « Roquefort, un territoire en fête ». Cet événement festif prendra ses quartiers au cœur de la cité fromagère installée au pied du Combalou, Roquefort-sur-Soulzon (12).

CONCOURS CULINAIRE

Le Bocuse d'Or France attend ses candidats

Plus que quelques jours pour déposer son dossier pour la sélection France du Bocuse d'Or ! La date limite de dépôt de candidatures est en effet fixée au 17 mai. Les 23 et 24 septembre, le Palais de la Mutualité à Paris accueillera le 11^e Bocuse d'Or France, en vue de la sélection européenne puis de la prochaine finale du prestigieux concours en 2021. Cf. Tokster.com

INSPIRATION

Les entrepreneurs de la restauration sur le gril

L'entrepreneuriat a le vent en poupe et suscite autant de vocations que de questions. C'est pour lever le voile sur l'envers du décor de success stories de l'hôtellerie-restauration que Pépite, qui met en avant des adresses parisiennes pointues au travers des carnets thématiques, et Kymono, créateur de textile personnalisé haut de gamme pour les entreprises, ont organisé une conférence.

L'événement, qui était une première édition, s'est déroulé le 24 avril au sein des locaux de l'incubateur The Family, à Paris. « *Le but est de comprendre le parcours de ces entreprises inspirantes* », a introduit Camille Gersdorff, la fondatrice de Pépite et animatrice de la conférence. Trois dirigeants se sont donc prêtés au jeu des questions-réponses : Olivier Bon, cofondateur de l'Experimental Group (près de vingt adresses dans plusieurs pays), Antoine Martinez, cofondateur

de Melt (deux restaurants parisiens de barbecue texan), et Hervé Sawko, cofondateur de Wild & The Moon (restauration rapide 100 % bio et saine à base de plantes, une dizaine de restaurants à Paris et Dubaï).

Des murs de « non »

Quel a été le déclic pour se lancer ? La première étape dans la concrétisation ? Comment gérer plusieurs ouvertures et lieux ? Les bonnes et les mauvaises surprises ? Autant de thématiques abordées pour éclairer le chemin des futurs entrepreneurs. « *Les débuts sont euphorisants et la réalité beaucoup plus compliquée. Il faut affronter des murs de "non" et savoir s'adapter. L'idée initiale et la concrétisation sont souvent bien différentes* », a confié Olivier Bon. « *Pour se développer, il faut rapidement organiser ses process, tout doit être planifié. Le reporting, l'administratif c'est la*



De g. à d. : Olivier Bon (Experimental Group), Antoine Martinez (Melt), Hervé Sawko (Wild & The Moon) et Camille Gersdorff (Pépite) lors de la conférence intitulée « Rien n'est impossible ».

réalité au jour le jour », a abondé Hervé Sawko. Une rigueur à maintenir d'un peu d'inconscience cependant, comme l'a rappelé Oli-

vier Bon qui conseille à ceux qui veulent se lancer « *de ne pas trop penser. Les erreurs font partie de la vie d'entrepreneur* ». ●

VINEXPO BORDEAUX

+ 15 % de nouveaux exposants

Plus de 1 600 sociétés de vins et spiritueux de 29 pays couvriront les 70 000 m² bruts d'exposition du salon Vinexpo Bordeaux (du 13 au 16 mai) : l'événement sera le plus important salon international professionnel de vins et spiritueux en France. Vinexpo conforte sa vocation de point de rencontre international avec les acteurs du marché en accueillant 15 % des nouveaux exposants et 3 nouveaux pays : la Suède, la Turquie et le Vietnam.

Parmi les marques françaises d'envergure internationale : Champagne Bollinger, Henri Bourgeois, Minuty, GH Martel & Co, Grands Chais de France, Champagne Nicolas Feuillatte, Albert Bichot, Joanne, Baron Philippe de Rothschild, Bernard Magrez, CVBG-Dourthe Kressmann... Les exposants étrangers seront issus de 28 pays : Argentine (Clos de Los Siete, Catena Zapata...), Afrique du Sud (Robinson & Sinclair), Espagne (Felix Solis Avantis, Marqués de Cáceres...), Italie (Piccini, Emilia Romagna...), mais aussi la Chine avec notamment Cofco Greatwall.

Pour favoriser la diversité, Vinexpo Bordeaux a conçu cette année un pavillon donnant accès au salon aux plus petites structures. De la même façon, l'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine (Aana) a également proposé des stands de 4 à 12 m² aux PME/TPE viticoles de la région. Une offre internationale des vins et spiritueux bio et biodynamiques sera mise en avant sur l'espace World of Organic Wines (Wow!) et regroupera 150 producteurs de 9 pays.

Cet « événement dans l'événement » bénéficie de l'attractivité mondiale de Vinexpo Bordeaux et séduit les acheteurs à la recherche de vins labellisés. Un restaurant composant des plats 100 % bio viendra compléter l'offre. ●



CONCOURS

Julien Medard remporte Le Panier Mystère 2019

Placée sous la présidence de jury du chef MOF 2019 Julien Roucheteau, la finale du concours national des maîtres restaurateurs, Le Panier Mystère, qui se déroulait le 29 avril à l'Institut le Cordon Bleu Paris, était une nouvelle fois l'occasion de partages de savoir-faire et de créativité. Cette 4^e édition comptait huit candidats maîtres restaurateurs finalistes venus de la France entière. Le podium est le suivant :

- 1^{er}, Julien Medard – L'ardoise du Marché, Boulleret (18); commis, Agnieszka Wiedziewicz (Pologne), avec la recette Tournedos de veau, queue de homard cuit dans sa carapace, salade de pinces et coudes, mousseline de veau au foie gras, royal de panais et pommes de terre, jus de veau monté au beurre.
- 2^e, Fabrice Arnould – Brasserie des Arts et Métiers, Metz (57); commis, Rui Geng (Chine), avec



la recette Mignon de veau rôti, risotto poêlé au safran, salpicons de homard, mousseline de panais et foie gras, asperges et morilles, jus de veau au foie gras.
- 3^e, Jérôme Cazanave – Le Jarrouset, Murat (15); commis, Qinyu Zhou (Chine), avec la recette Mignon de veau farci de homard bleu, croustis foie gras, pinces de homard, morilles farcies et jus court. ●

© Thierry Marshillac-Camille Sayec-Laura Hammacott

© Jean-Bernard Nadeau

**MINI
FORMAT**



Our Menu Signatures

POTATO POPS

**EXTRA
CROUSTILLANT**



Façon poutine



Façon poke bowl



**EXTRA
CROUSTILLANT**

TENDANCE

**RAPIDE À METTRE
EN ŒUVRE**

Retrouvez nous sur
www.mccainfoodservice.fr

Le bon accueil en VO

En partenariat avec



En partenariat avec Tourism Academy, spécialiste des formations en ligne et en réseau pour les professionnels du tourisme et de la restauration, Zepros Resto vous offre quelques conseils pour bien recevoir vos visiteurs étrangers*.



Ce mois-ci, la clientèle espagnole :

- Les Espagnols sont fiers de leur gastronomie et très ouverts aux nouvelles saveurs, ils seront ravis de découvrir les plats de votre région.
- Ils ont l'habitude de prendre un petit déjeuner léger, enrichi d'une pause tapas vers 11 h 00.
- Les horaires des repas principaux sont plus tardifs qu'en France, 14 h 00 pour le déjeuner qui est le repas le plus riche de la journée et autour de 21 h 00 pour le dîner.
- Si vous voyez arriver des touristes espagnols tardivement, ne leur fermez pas la porte au nez, mais proposez-leur plutôt un plat simple et rapide, une omelette ou un sandwich au jambon les ravira.



BONUS LANGUE !

- Apprendre les rudiments de la langue pour les accueillir permettra de créer rapidement une relation chaleureuse !
- Pour les saluer, dites *Buenos días* le matin, *Buenas tardes* l'après-midi, et *Buenas noches* le soir, et pour souhaiter la bienvenue, dites *Bienvenido*.
- Comment puis-je vous aider ? se dit *¿Como puedo ayudarle?*
- Quand vous les accueillez, demandez *¿Una mesa para dos?* (une table pour deux ?). Donnez-leur *la carta* (le menu) et recommandez leur *le aconsejo el menú del día* (le menu du jour).
- Au revoir, à bientôt ! *Adios, Hasta pronto*

*L'accueil des clientèles internationales, une collection de formations en ligne et en réseau coproduites en partenariat exclusif avec Atout France. Tél. : 01 58 10 39 90 - commercial@tourism-academy.com - www.tourism-academy.com



ALERTES PROMO

En partenariat avec



En partenariat avec le cabinet Labor Action, cabinet conseil en commercialisation qui propose chaque mois une veille sur l'activité promotionnelle et digitale de 46 enseignes de la restauration commerciale, Zepros Resto vous révèle 3 événements qui ont marqué le mois d'avril.



TENDANCE DE FOND
Opération « petits prix » avec, chez Flam's, la flam's à partir de 6,80 € le midi.



OPÉRATION SPÉCIALE

Chez Burger King, l'opération décalée 1 menu Whooper Cheese&Bacon = 1 verre grillé.



NOUVEAUTÉ DU MOIS

Le lancement de la nouvelle carte printemps chez Flunch.

ÉDITION 2019

Serbotel optimiste



Serbotel, le salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration, revient pour sa 18^e édition à Nantes du 20 au 23 octobre. Six mois avant l'ouverture du salon, 90 % des espaces d'exposition sont d'ores et déjà réservés avec 84 % de renouvellement.

Plus d'une quinzaine de fédérations, organisations professionnelles... ont annoncé que Serbotel accueillerait une nouvelle fois leurs événements, notamment le 7^e Mondial du pain, la 20^e Coupe d'Europe de la Boulangerie, le Trophée Masse, les finales nationales du concours Un des meilleurs apprentis de France Boulangerie et Un des meilleurs apprentis de France Sommelier, le concours Mémoire d'éléphants, le Trophée national des établissements de restauration collective autogérée dont le président est cette année le grand chef Mathieu Guibert, restaurant Anne de Bretagne à la Plaine-sur-Mer (44), le Cham-

pionnat de France de sculpture sur glace hydrique parrainé par des Meilleurs apprentis de France de renom...

Les nouveautés 2019

Un nouveau plateau 100 % dédié à la pâtisserie sera inauguré. Il accueillera, entre autres, le concours inédit des Agitateurs de Papilles coorganisé par Vincent Guerlais, emblématique pâtissier de l'agglomération nantaise, et Serbotel.

Avec également : la création d'un espace commun Recruter et Fidéliser organisé par la CCI de Nantes Saint-Nazaire en partenariat avec le GNI Grand Ouest, sur lequel se tiendront différents ateliers et conférences, le congrès national du GNI (Groupement national des indépendants de l'hôtellerie & de la restauration), le 1^{er} concours de cuisine et service de l'association Tables et Saveurs de Bretagne qui célébrera son 30^e anniversaire sur Serbotel. ●

ASSOCIATION

Euro-Toques France met la viande à table

Organisée par l'association de chefs Euro-Toques France, la 1^{re} édition de la Semaine de la viande se déroulera du 13 au 19 mai. « Pour la toute première édition de cette semaine



axée autour de la viande, et pour mettre en avant des morceaux de viande méconnus ou délaissés, c'est avec nos partenaires Chazal et Or Rouge que l'association Euro-Toques France, et l'ensemble des chefs, travaillera

la viande dans tous ses états », commentent les organisateurs. Cette semaine vise à mettre en avant des pièces de viande écartées de la consommation en élaborant des recettes et des cuissons tout aussi adaptées que soient les événements. « Pourquoi ne pas servir un bon paleron de bœuf bien fondant sur le gril, à la place d'une côte de bœuf bien charnue ? », questionne Euro-Toques. ●

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	24 et 25 mai	Grand Tasting de Printemps au Carreau du Temple
31 Toulouse	3 juin	1 ^{re} édition du Salon des métiers alimentaires et culinaires (Smac) au Grand Marché Min Toulouse-Occitanie
12 Roquefort-sur-Soulzon	8 et 9 juin	Roquefort, un territoire en fête

Vos salons et événements nationaux

75 Paris	du 19 au 21 mai	JET Expo, salon des professionnels de l'entretien des textiles
21 Dijon	du 23 au 25 mai	57 ^{es} journées d'études de l'AFDN
75 Paris	du 24 au 26 mai	Salon des vins bio et HVE des vignerons indépendants au Parc Floral
75 Paris	du 25 au 27 mai	Paris Coffee Show au Parc Floral
69 Lyon	5 et 6 juin	60 ^e édition du salon Handica
17 Saintes	du 5 au 7 juin	33 ^e Forum Agores de la restauration territoriale
33 Bordeaux	du 14 au 16 juin	Salon Vinibio
75 Paris	du 14 au 17 juin	2 ^e édition du Salon de la pâtisserie
75 Paris	du 21 au 23 juin	Café ! 1 ^{er} Festival & expo du café en France à l'espace Centquatre

Vos salons et événements internationaux

DE Cologne	du 9 au 11 mai	Euwend & Coffeena 2019
FR Bordeaux	du 13 au 16 mai	Vinexpo
FR Paris	du 17 au 19 mai	Mondial de la bière au Parc Floral
FR Thiers	18 et 19 mai	29 ^e édition de Coutellia, Festival international du couteau d'art et de tradition
US Chicago	du 18 au 21 mai	100 ^e édition du salon National Restaurant Association Restaurant, Hotel-Motel Show
BE Anvers	3 et 4 juin	The Brewers of Europe Forum
DE Stuttgart	du 21 au 24 sept.	Südback 2019
FR Paris	du 5 au 7 octobre	6 ^e édition du Salon européen du saké et des boissons japonaises
DE Cologne	du 5 au 9 octobre	Anuga
CN Shanghai	du 23 au 25 octobre	Vinexpo Shanghai au Shanghai World Expo Exhibition & Convention Center
FR Paris	du 30 oct. au 3 nov.	Salon du chocolat à la Porte de Versailles
FR Nice	5 et 6 novembre	Food Hotel Tech Nice à Nice Acropolis

RELATIVITÉ :

« Caractère attribué à la connaissance humaine, soit parce qu'elle est imparfaite, limitée, soit parce qu'elle dépend de la constitution organique ou mentale du sujet connaissant, soit encore parce qu'elle varie en fonction de la relation même qui est établie »

SIMPLIFIONS ET RETENONS : $E=mc^2$

tokster
Agence digitale



30 JOURS dans vos REGIONS

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

37 TOURS

Repas Balzac au CFA

Le CFA Tours Alternance Formation a organisé récemment un repas Balzac à l'occasion du 220^e anniversaire de la naissance de l'écrivain à Tours. 40 apprentis ont préparé et servi à 80 convives un dîner au menu copieux : salade d'anchois, huîtres de Cancale, côtelettes d'agneau, sole normande, pommes de terre à la maître d'hôtel, caneton aux navets, cailles rôties, épinards au jus, omelette sucrée, pot de rhum en gelée, meringues...

VAL DE LOIRE

David Fontaine, président des sommeliers de Loire



David Fontaine préside désormais l'Union de la sommellerie française du Val de Loire. Il succède à Christian Péchout, enseignant au lycée Bayet à Tours. David Fontaine est maître sommelier depuis 2014 et responsable du Bistrot des Belles Caves à Tours, fondé par le vigneron de Montlouis Jacky Blot. Ses priorités : « Mettre en valeur les AOC du Val de Loire avec des partenariats auprès des institutions, développer la formation, promouvoir le métier de sommelier et le plaisir du partage. »

44 NANTES

Frigo solidaire au Chacha

Le 1^{er} frigo solidaire nantais a été placé devant le restaurant Chacha, à l'initiative de sa patronne Séverine Figuls. Les particuliers peuvent y déposer des denrées, mais seuls les restaurateurs peuvent y mettre des plats préparés à destination des SDF, étudiants, retraités précaires...

44 REZÉ

Le Work'Chope investit le Min

Le 4^e Work'Chope Entreprendre en restauration s'offre un bel écrin pour sa 4^e édition, le 6 juin. Le salon organisé par RestauGestion et le GNI Grand Ouest se déroulera en effet sur le nouveau Min de Nantes Métropole à Rezé. Plus de 90 exposants (acteurs de la création, du financement, de la communication, fournisseurs, agences, installateurs...) s'installeront sur le carreau des producteurs. Ateliers, animations et rendez-vous individuels seront proposés aux porteurs de projet. Le Work'Chope 2019 aura une tonalité développement durable avec la présence d'Interbio et



Thomas Leroy (GNI Grand Ouest) et Frédéric Schmitt (RestauGestion) coorganisent le Work'Chope.

VegOresto, autour de l'intégration du bio et du vegan dans l'offre, de Too good to go, ou encore de La Tricyclerie. Associés à la manifestation, les opérateurs du Min proposeront en fin de journée un marché avec dégustation de leurs produits. ●

35 RENNES

Christian Le Squer fait étape en gare de Rennes

Éscale culinaire. Début juin, le grand chef Christian Le Squer (Four Seasons Hotel George V) ouvrira en gare de Rennes le Paris-Brest by Christian Le Squer. Au menu : une cuisine locale, revisitée, et accessible à tous. Comme le carpaccio de mulot de pleine mer relevé d'un jus de yuzu et soja ou encore les saveurs terre et mer : foie de volaille et haddock en sauce tartare. Il faudra compter 12 € les plats du semainier et 24 € la formule express. « J'ai voulu proposer une carte originale tout en partant de l'ADN de la région. Une cuisine avec des matières premières de proximité, simples et pas chères pour faire voyager les clients dans l'élégance des sa-



De g. à d. : Benjamin Le Coat, chef du restaurant, et Christian Le Squer qui signe le menu.

veurs », explique le chef. Si Christian Le Squer signe les menus, c'est Benjamin Le Coat – formé au restaurant Le Cinq – qui dirigera le restaurant de 130 couverts. Pour l'ambiance, l'agence Jouin Manku signe une décoration avant-gardiste, lumineuse, mettant à l'honneur les matériaux de la région. ●

35 RENNES

Après Angello Pizza, Angello Dei Lices

Après des années passées à écumer la campagne rennaise en camion, Yann Dayer, champion de France de la meilleure pizza et 4^e au classement mondial (2014), décide en 2011 d'ouvrir un premier restaurant en ville, Angello Pizza. Ses 20 couverts ne suffisant vite plus, il déménage en 2017 place de Bretagne et propose 70 couverts. Là encore, c'est un succès. « En moyenne, on réalise quatre fois notre capacité d'accueil par jour. » Pour répondre à la demande, il a récemment racheté l'ancienne pizzeria La Notte et ses 120 couverts, place des Lices, qui ouvrira dans le courant du mois de juin sous le nom d'Angello Dei Lices. « Nous proposerons la même



Yann Dayer ouvre son second restaurant place des Lices.

carte que dans l'autre restaurant mais réfléchissons à commercialiser en plus le samedi, jour de marché, des pizzas pliées, à emporter, comme à Naples. » Les prix : entre 7,50 € et 13,80 €) ●

44 SAINT-NAZAIRE

L'usine élévatoire accueillera Les Brassés

Bâtiment emblématique érigé en 1909, épargné par les bombardements, l'ancienne usine élévatoire de Saint-Nazaire va connaître une nouvelle vie en accueillant un restaurant et un hôtel. Un ticket nantais, mené par les gérants des Brassés et de Sozo, a remporté l'appel à manifestation d'intérêt lancé par le Port de Nantes-Saint-Nazaire. Gildas Bretagne et Gabriel Charin vont reproduire le modèle nantais des Brassés qui associe une brasserie locavore et la production artisanale de bière. L'outil nazairien, destiné à produire 2 500 hectolitres à l'année, proposera ses bières aux autres

restaurateurs locaux, aux festivals... L'hôtel de 6 étages, construit dans la continuité du bâtiment existant, accueillera sur son toit des événements culinaires puis un restaurant haut de gamme. ●



Les Brassés va déployer son concept nantais et ses cuves jaunes à Saint-Nazaire.

**CHOISISSEZ
LA QUALITÉ
LES YEUX
FERMÉS**

Chef

PROFESSIONAL

MES NOUVELLES MARQUES METRO

DES PRODUITS SÛRS ET DE QUALITÉ

- TESTÉS ET APPROUVÉS PAR DES PROFESSIONNELS DANS NOTRE CUISINE D'ESSAI
- AU MEILLEUR PRIX
- POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS

 DÉCOUVREZ VOS NOUVELLES MARQUES METRO SUR METRO.fr

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

35 | RENNES

Le Bistrot de Cocagne ouvre ses portes

Cocagne : « Temps de réjouissance où l'on boit et on mange abondamment ». Un nom parfaitement trouvé pour ce « resto de copains et bistrot de quartier » que l'on doit à une partie de l'équipe du bar des Grands Gamins sur le mail François-Mitterrand. Ouvert mi-mars, le Bistrot de Cocagne (12, rue des Dames) propose une cuisine locale, maison et variée, le tout dans une ambiance festive.

75 | PARIS

Le 2^e Bouillon fait salle pleine

Inauguré le 1^{er} février dernier au 59 boulevard du Montparnasse par le Groupe Joulie (14 établissements à Paris), le 2^e Bouillon Chartier de la capitale a enflammé le Tout-Paris gastronomique et attire une horde de clients d'habités et de touristes. La preuve : une file d'attente se forme à chaque service devant l'établissement. Car, ici, exit les réservations. À peine passé la porte, on y trouve un décor Belle Époque et un rapport qualité/prix imbattable (entrées de 1 € à 6,80 € ; plats de 8,50 € à 13,50 € ; desserts de 2,20 € à 4 €).

49 | ANGERS

Du neuf aux beaux-arts

Le Café des Orfèvres, longtemps géré par Mickaël Bansard, change de nom. Place au 1801 et à sa nouvelle directrice, Isabelle Lelandais. L'établissement du musée, concédé par la Ville d'Angers, a été reloué et propose une restauration à base de produits issus de circuits courts, bio en majorité.

PAYS DE LA LOIRE

L'Umih adhère à Collectif Énergie

Les cinq fédérations départementales de l'Umih ont adhéré à la plateforme internet de Collectif Énergie, une start-up nantaise qui permet aux entreprises de réduire leurs coûts énergétiques. Celle-ci va accompagner les adhérents grâce à des campagnes d'achat groupé de gaz et d'électricité.



41 | LOIR-ET-CHER

Tous à table pour l'emploi

Près de 400 postes sont non pourvus dans l'hôtellerie-restauration en Loir-et-Cher. « La profession souffre d'une mauvaise image. Mais elle a connu de grandes avancées sociales. Il faut le faire savoir ! » Présidente de l'Umih 41, Sabine Ferrand a pris le problème à bras-le-corps. Elle rencontre le préfet et le directeur de la Direccte, qui lui proposent un Comité de développement pour l'emploi, avec Pôle Emploi, la CCI, le Conseil régional, le Greta... « Une première nationale. Nous travaillons tous en

synergie », sourit Sabine Ferrand. La restauratrice est allée présenter les métiers de l'hôtellerie-restauration à Pôle Emploi : « Les conseillers peuvent ainsi mieux les "vendre" auprès des demandeurs d'emploi. Des conseillers ont aussi passé une journée dans des établissements. »

Des formations courtes pour les demandeurs d'emploi, un accompagnement au recrutement et au management sont aussi prévus, de même qu'une vidéo avec Loïc Ballet de Télématin, pour « faire rêver les jeunes ». ●



Des animations sur des marchés ont aussi été organisées pour promouvoir les métiers de la restauration.



59 | BAVAY

Une reconversion réussie au Nervien



Romain Maes (à g.) et Quentin Mercier, les 2 chefs hautement expérimentés du nouveau restaurant de cuisine traditionnelle française.

Le Nervien est devenu la nouvelle bonne table dédiée à la cuisine traditionnelle française du centre-ville de Bavay (59). À la

tête, le Belge Bruno Liégeois, ancien responsable de projet dans une multinationale allemande, qui a décidé de changer de vie pour s'investir dans un secteur privilégiant le goût et la convivialité. Cet entrepreneur a repris fin 2018 une affaire dans une ville qu'il connaît bien, en étudiant la concurrence et le marché pour offrir une cuisine de qualité avec des acteurs locaux.

Depuis mars, deux chefs hautement expérimentés sont aux manettes des fourneaux, Romain Maes qui a fait ses classes au Bristol et au Fouquet's, et le Belge Quentin Mercier, ancien élève du grand chef Éric Fernez excellent dans la pâtisserie. Le Nervien a aujourd'hui trouvé son rythme en gardant des prix accessibles. ●



75 | PARIS

Chez Fred entame une autre histoire



Laurent Hullo, nouveau propriétaire de Chez Fred, a notamment passé vingt ans au Plaza Athénée.

Repris en janvier par Laurent Hullo (ex-Monsieur Bleu), l'ancien bouchon lyonnais Chez Fred, doté de 50 places (+ 30 en terrasse) et installé depuis 1945 boulevard Pereire*, désormais transformé en bistrot parisien, entame une nouvelle histoire. En cuisine, David Crozat, complice de

Laurent Hullo, entend réaliser ici une « cuisine bistrotière, goûteuse, gourmande et élégante, mais jamais prétentieuse ». Avec des références aussi aux saveurs du Sud, en clin d'œil aux origines mi-catalanes mi-italiennes du nouveau propriétaire.

De fait, la carte d'été surfe sur la légèreté : salade de haricots verts et champignons de Paris (11 €) ; carpaccio de bar, citron, baies roses (12 €), pavé de thon juste saisi, à la sicilienne (26 €)... à côté de classiques tels que les œufs bio mayonnaise, macédoine de légumes (8 €), le tartare de bœuf au couteau (21 €) ou le filet de bœuf au poivre, béarnaise (35 €). Les vins du Bordelais, région d'adoption de Laurent Hullo, sont quant à eux bien représentés. ●

*19, boulevard Pereire, 75017



59 | MARCQ-EN-BARŒUL

La Brigade évolue et se repense

Le cuisiniste La Brigade conçoit et installe les cuisines des professionnels et des particuliers dans la région de Marcq-en-Barœul. Trois cents cuisines ont été installées depuis 2009 chez des particuliers et aussi des restaurants (Better-La Cousinerie, le Barbier qui Fume, Villa Yoga et bientôt celle du futur Mama Shelter lillois). Son showroom de 150 m² propose des cuisines uniques et un service sur mesure. Avec son équipe de 12 experts et son nouveau directeur, la société évolue et se réinvente pour ses dix ans. Partenaire historique spécialisé dans la ventilation et la cli-

matisation, Pascal Vitse a pris la tête de la Brigade depuis janvier dernier avec des ambitions fortes et une volonté de changements. L'objectif est clair : 2 M€ de CA d'ici à la fin d'année. Pour y parvenir, le nouveau directeur souhaite développer chaque pôle expert de La Brigade. La transformation se poursuivra avec le showroom qui deviendra un lieu hybride. La brigade va y organiser des ateliers culinaires avec des chefs de la région, des soirées dégustation de vins, des cours de cuisine pour les particuliers. La programmation sera lancée en septembre. ●



Pascal Vitse, directeur de La Brigade.



33 | BORDEAUX

Haha, nouvelle cantine asiatique



Exemple de néocuisine asiatique.

La déferlante asiatique, ludique, gourmande et exotique poursuit son avancée et c'est au cœur d'une petite rue du Vieux Bordeaux que vient de s'ouvrir Haha. Décor de street-cantine, avec un bar en échafaudage de bambous, des chaises en Formica multicolores et des tables en caisses de bière pour une cuisine à consommer sur place ou à emporter. Au programme, des plats dont les

recettes ont nettement mis le cap à l'Est. Ramen japonais au bouillon maison, gyoza, poke bowl hawaïen, banh bao vietnamien, tempura croustillante se dégustent sur le pouce, à l'heure de l'apéro, où l'on pourra même redécouvrir une nouvelle version du Spritz, agrémenté de coriandre et de fruit de la passion ! De quoi jouer à saute-frontières dans une ambiance cool qui devrait secouer les Bordelais... ●



33 | BORDEAUX

Point Rouge réinvente la nuit bordelaise

Il faut encore un peu d'imagination pour visualiser ce que sera ce nouveau quartier bordelais en devenir situé derrière la gare, Euratlantique. C'est là, dans un ancien chai, dont la déco a été superbement refaite, que Claude Martignoles, collectionneur historique de spiritueux et de grands crus, a ouvert le Point Rouge. Un lieu spectaculaire, au mobilier design et à l'éclairage bien étudié, qui réinvente les codes de la nuit

bordelaise, dans la mesure où il mixe bar à cocktails, bar à vins et restaurant. En embauchant un chef expérimenté, Paul Gouzien, il a donné à sa table un attrait que les clients de l'afterwork et des cocktails (près d'une centaine à la carte) découvrent avec surprise. Des tapas au menu dégustation (55 €/5 plats), se joue une expérience inédite pour les amateurs d'accords mets-vins et spiritueux étudiés à la loupe ! ●

Ambiances et décors différents au fil de la soirée.



59 | LILLE

Plateforme pour restaurateurs et artisans locaux

Créée par une entrepreneuse lilloise, Alaude Lefebvre, Sublimeurs.fr est une nouvelle solution digitale pour promouvoir les restaurateurs de la Métropole et leur fournisseurs locaux (artisans et commerçants) auprès du grand public. Un développement est prévu vers le monde de l'hôtellerie et du bar.

24 | MEYRALS

Réouverture de L'Auberge de Meyrals

Après plusieurs années de fermeture, L'Auberge de Meyrals a enfin rouvert ses portes. Des travaux réalisés pendant l'année 2018 ont permis de remettre le restaurant en état et aux normes. L'espace a été revu et repensé pour créer un restaurant accessible, chaleureux et inspiré permettant de mettre en valeur la cuisine du chef Laurent Nazzari. L'inauguration avait lieu le 22 mars.



MYTILICULTEUR DEPUIS 1905
Moule de Bouchot et de Filière

MAISON HURTAUD 3 impasse Samuel Champlain 17000 LA ROCHELLE +33(0)5 46 43 44 20
info@maisonhurtaud.fr ♦ www.maisonhurtaud.fr

59 VILLENEUVE-D'ASCQ

2^e franchise dans les Hauts-de-France pour It

It, la trattoria italienne aux inspirations new-yorkaises fondée par les frères Gio et Renato Iera, vient d'ouvrir sa quatorzième franchise dans le centre commercial Heron Parc à Villeneuve-d'Ascq. Ce deuxième établissement dans le Nord s'étend sur 450 m², l'une des plus grandes surfaces du groupe.

59 LILLE

Palacio Gusto, événement culinaire franco-mexicain

Dans le cadre de la manifestation culturelle Eldorado, les festivals Mange Lille et Qué Gusto s'associent les 5 et 6 juin avec deux soirées aux saveurs exotiques, « Palacio Gusto », au Palais Rameau. Au menu : des assiettes mijotées avec quatre chefs mexicaines et quatre célébrités culinaires locales.

69 VILLEFRANCHE/SAÔNE

Début des travaux du Ninkasi

Le Ninkasi, célèbre brasseur lyonnais, s'installera dans le quartier de la Quarantaine à Villefranche-sur-Saône. Les travaux viennent de commencer et devraient se poursuivre jusqu'à l'été. L'enseigne a également annoncé qu'elle allait revenir à Saint-Étienne en 2019 après avoir quitté la région stéphanoise en 2011.

74 LE REPOSOIR

La Savoie fête ses fromages



La Fête des Fromages de Savoie tiendra sa 15^e édition sur le territoire de l'AOP chevrotin, les 6 et 7 juillet, sur la route des Grandes Alpes, au Reposoir. Avec plus de 16 000 visiteurs par an, cet événement permet de découvrir toutes les coulisses des 8 fromages de Savoie AOP-IGP, au lait cru de vache ou au lait de chèvre. De les déguster aussi et de tester quelques accords autour du vin, de la bière, de la confiture et des épices...



64 ESPELETTE

Ouverture du Choko Ona

Clément Guillemot travaille en cuisine depuis quatorze ans dans des restaurants gastronomiques et Flora Le Pape depuis six ans. Le moment était venu pour eux de lancer leur propre affaire. Après s'être rencontrés à l'Hostellerie de Plaisance et avoir travaillé ensemble à l'Auberge Basque, ils ont donc repris le Choko Ona (« Le Bon Coin » en basque) qui a ouvert le 2 avril à Espelette. « Nous avons une carte très courte qui change tous les



Clément Guillemot et Flora Le Pape.

mois, c'est-à-dire 2 entrées, 2 plats, 2 desserts. Nous avons par exemple travaillé l'asperge blanche à l'ouverture », précise Clément Guillemot qui explique se distinguer des autres établissements d'Espelette « qui sont des restaurants traditionnels ».

Le Choko Ona peut accueillir 24 personnes en hiver, une trentaine l'été, « mais le but n'est pas de faire beaucoup de couverts ». Il faut compter 25 € le menu le midi, 35, 45 ou 65 € le soir. ●



Le restaurant a ouvert le 2 avril.



33 BORDEAUX

Au Resto Chut, on signe pour commander



De g. à d. : Geoffroy Bernard (chef), Jimmy Balsera (en cuisine) et Baptiste Boucherie (gérant).

Il a appris la langue des signes il y a une vingtaine d'années et réfléchissait depuis à la création d'un café signe. C'est finalement un restaurant que Baptiste Boucherie vient d'ouvrir dans le quartier de Mériadeck. Son nom : Resto Chut. Avec ce slogan : Dites-le autrement ! La serveuse et les deux cuisiniers sont sourds, mais tout est prévu pour passer commande. Un set répertorie les quelques signes à connaître. Du simple « bonjour »

aux ingrédients. « Et les clients se plient au jeu, reconnaît le gérant. Car si les malentendants viennent manger ici, ce restaurant n'est pas réservé aux sourds. » Le Resto Chut propose deux entrées et deux plats, une viande et un poisson, qui changent toutes les semaines. « On espère passer à trois plats rapidement. » Car, un mois après son ouverture, il y a déjà des habitués. L'établissement peut accueillir une cinquantaine de couverts. ●



54 NANCY

SNBI : haro sur les contrats-brasseurs

Une petite bombe à l'occasion de l'AG du Syndicat national des brasseurs indépendants (SNBI) lors du salon du brasseur le 30 mars au parc des expositions de Nancy ! Le SNBI, présidé par le Lorrain Jean-François Drouin, pilote des Brasseurs de Lorraine à Pont-à-Mousson, a annoncé officiellement vouloir mettre fin aux contrats de brasseurs. « Il est utilisé abondamment par les brasseurs industriels. En France, environ 80 % des établissements CHR sont emprisonnés par ces contrats brasseurs, assure Jean-François Drouin. C'est une entrave à la liberté de la concurrence et empêche les consommateurs français d'accéder à des bières artisanales et régionales de qualité. »

Le président du SNBI rappelle qu'en 2014, en Angleterre, l'association Campaign for Real Ale



Le Syndicat national des brasseurs indépendants, présidé par le Lorrain Jean-François Drouin, se lance dans la bataille contre les contrats-brasseurs.

(Camra) obtenait la dissolution d'une loi équivalente à ces contrats-brasseurs... ●



54 NANCY

Une Rencontre des chefs au « vert »

Les Traiteurs de France, présidé par le Meurthe-et-Mosellan Alain Marcotullio, ont organisé, début avril, la 11^e Rencontre des chefs au lycée Stanislas à Nancy. Près d'une soixantaine étaient au rendez-vous. « Cette rencontre est un lieu d'échange entre les chefs du réseau mais également un formidable outil de formation auprès des élèves », expliquent les organisateurs. Objectifs affichés : échanger des

conseils et des astuces et imaginer les concepts de demain. Pour le cru 2019, l'accent était mis sur l'univers végétal sous la conduite du chef Grégory Coutanceau. Chefs et lycéens se sont penchés sur le sujet au sein de neuf équipes pour offrir, lors du buffet final à l'hôtel de ville de Nancy, un buffet 100 % végétal de l'entrée au plat en passant par le dessert. Une mise au vert réussie ! ●

Les chefs des Traiteurs de France ont investi la place nancéienne à l'occasion de la 11^e rencontre des chefs.



59 | LILLE

Le Cerisier refleurit

Une adresse mythique du Nord-Pas-de-Calais a pris un nouvel élan le 27 avril. Créé en 1986 par Éric Delerue à Laventie (62), Le Cerisier* rejoint le cœur du Vieux Lille autour de deux propositions culinaires de haut niveau. Cette création architecturale contemporaine interpelle de l'ex-

Éric Delerue, l'âme et le cœur de ce remarquable projet.



© Sophie Stahnikiewicz

térieur avec ses larges baies vitrées, et un écrin culinaire décontracté, naturel et ouvert à tous. À l'entrée au rez-de-chaussée, La Griotte s'impose comme une brasserie contemporaine ouverte la journée pour des moments conviviaux. À l'étage, Le Cerisier en Ville se démarque comme un restaurant fort d'une cuisine fine et décomplexée, traditionnelle dans l'esprit, libre dans sa réalisation. Dans un décor travaillé, la cuisine ouverte s'ouvre sur une table du chef, des salons privés, un bar à fromages, un bar

avec vue panoramique, et un fumoir à cigares. Également à l'étage, un boutique-hôtel de 4 chambres s'articule autour de l'univers gastronomique du maître des lieux. ●

*14, avenue du Peuple-Belge



75 | PARIS

BrewDog brasse dans le Marais



Le premier bar du brasseur écossais dans le quartier du Marais.

Un fameux brasseur écossais a inauguré son premier bar dans le quartier du Marais à Paris (III^e) le 29 mars. Ouvert du dimanche au mercredi de midi à minuit et du jeudi au samedi de midi à 2 h 00, le BrewDog* répond à la demande de bières artisanales en France. Ce marché a ex-

plosé à Paris ces dernières années, avec l'émergence de microbrasseries et le développement de plusieurs grands bars à bières artisanales.

La carte des boissons décline 22 bières pression, dont les gammes Headliners et Amplified de BrewDog, une sélection de brasseurs, et le café torréfié

BrewDog en espresso, autour de pizzas cuites sur pierre, et des planches de fromages et de charcuteries. L'objectif pour la marque vise à développer des ouvertures en France dans les mois à venir, avec notamment un bar à Nice (06) prévu cet été. ●

*1, place de Thoiry, 75003



PARIS COFFEE SHOW

LE PREMIER EVENEMENT
CAFÉ EN FRANCE

25 – 27
MAI 2019

PARC FLORAL DE PARIS

BARISTA MASTERS FRANCE
MEILLEUR TORREFACTEUR DE FRANCE
MEILLEUR MELANGE POUR EXPRESSO DE FRANCE

STREET FOOD
COCKTAILS
CONCOURS

(M1) LIGNE 1 – CHATEAU DE VINCENNES (A) VINCENNES



WWW.PARISCOFFEESHOW.COM




06 SAINT-TROPEZ

**Nouvelle
escale chic
à Pampelonne**

La plage la plus iconique de Saint-Tropez accueille La Réserve à la Plage. La conception du bar, du restaurant et de la boutique a été confiée à Philippe Starck. Un retour à l'esprit original de Saint-Tropez, léger et fantaisiste. La carte du restaurant célèbre une cuisine méditerranéenne de partage et de fraîcheur, généreuse et parfumée. Ambiance plus festive en fin de journée.

69 LYON

**Réouverture
de Léon de Lyon**

Après avoir racheté, le 4 janvier dernier, le célèbre restaurant lyonnais Léon de Lyon ouvert en 1904, Laurent Gerra et Les Gastronomistes, Fabien Chalard et Julien Géliot, ont rouvert celui-ci le 21 mars. Au sein d'un décor revisité mais fidèle à l'esprit du restaurant Alexis Billoux, chef de la table Léon de Lyon, Sophie Gauthier, chef du Bistrot Petit Léon, et Lucas Tubiana, chef de Bar Exécutif, sont enthousiaste d'animer au quotidien une expérience au service d'une « gastronomie pour tous ».

54 NANCY

**Nespresso
arrive...**

Cela se confirme ! Nespresso devrait prendre possession des murs de l'ancienne boutique Somewhere, rue des Dominicains, à quelques pas de la place Stanislas. Déjà présent à Metz depuis 2014, la firme suisse filiale de Nestlé apparaît plus qu'attendue par les Nancéiens.



54 NANCY

**O'Noodle
made in China**

Une carte traditionnelle et des plats à emporter ! Installé depuis quelques semaines rue Stanislas à Nancy, O'Noodle piloté par Jin Huiping entend redorer l'image du restaurant chinois version buffet à volonté. Recette phare annoncée : les nouilles de Pékin.



92 | LA DÉFENSE

Table Square dévoile ses futures tables

Ce seront pas moins de 4 500 m² répartis en trois pavillons qui seront dédiés à la gastronomie au sein de La Défense (92). Conçu par le promoteur Urban Renaissance, le projet Table Square ouvrira au public en novembre dans un quartier qui abrite 180 000 salariés, 42 000 habitants, 45 000 étudiants et 500 entreprises. Urban Renaissance et Paris La Défense ont dévoilé, au dernier Marché international des professionnels de l'immobilier (Mipim) à Cannes, le nom des enseignes qui feront partie de l'aventure.

L'offre joue sans surprise la carte de la diversité et mêle gastronomie, bistronomie et restauration rapide. On retrouvera donc Daily Pic par Anne-Sophie Pic sur le principe de verrines rafraîchissantes et créatives, Mersea par



Table Square ouvrira en novembre au sein de La Défense 4 500 m² dédiés à la gastronomie.

Olivier Bellin avec sa street-food autour du poisson, Grillé et ses kebabs haut de gamme réalisés avec de la viande d'Hugo Desnoyer, Koedo spécialisé dans la

cuisine japonaise authentique à base de bentos, curry et autres onigiris, It Trattoria dans une veine italo/new-yorkaise et enfin Eclipse-The Table Bar créé par

l'entrepreneur Georges Abi Aad en partenariat conseil avec le chef Akrame Benallal. Un septième restaurant sera annoncé dans le courant de l'année. ●



57 | MAIZIÈRES-LÈS-METZ

Cap sur le label MOSL !

C'est au Pavillon Blanc du Parc Walygator que se sont déroulées les premières Rencontres MOSL à destination des restaurateurs.

MOSL pour Moselle sans limite ! Cette marque du territoire mosellan, pilotée par l'agence Moselle Attractivité, gagne le secteur de la restauration. Le 25 mars, à l'occasion des premières rencontres Pro Qualité MOSL organisées au Pavillon Blanc du parc d'attractions Walygator à Maizières-lès-Metz, Alexandre Keff, à la tête du Domaine de la

Klauss de Montenach dans le nord du département représentant les restaurateurs au

sein du conseil d'administration de la Moselle Attractivité, s'en réjouit. « Le consommateur est aujourd'hui en perte de repères.

Il faut lui redonner confiance. »

Sur les quelque mille restaurants que compte le département, une centaine pourrait être labellisés d'ici à la fin de l'année. Le cahier des charges est en cours d'élaboration. Les critères d'obtention porteront sur l'approvisionnement local mais aussi l'accueil et la qualité des établissements. ●



13 | AIX-EN-PROVENCE

**Matthieu Dupuis-Baumal
au Château de la Gaude**

Après plus de deux ans de travaux, le Château de la Gaude, bastide du XVII^e siècle située près d'Aix-en-Provence, ouvrira ses portes cet été avec 17 chambres et suites design. Matthieu Dupuis-Baumal (ex-Domaine de Manville aux Baux-de-Provence) y prend les commandes de la restauration : un restaurant gastronomique qui a ouvert fin avril, un bistrot qui ouvrira ses portes fin 2019, le room-service ainsi que les banquets de l'hôtel. Le chef a eu carte blanche pour faire de cet endroit un lieu gastronomique par excellence et une référence culinaire en Provence. Des choix de l'art de la table aux uniformes en passant par la décoration, il s'est investi pleinement dans ce projet.

Au restaurant gastronomique (35 places assises), Matthieu Dupuis-Baumal sert chaque jour une cuisine provençale influencée de ses voyages. C'est Maëlle

Bruguera (ex-La Chèvre d'Or) qui est chef pâtissière, Alexandre Corret (ex-Le Mirazur), chef sommelier, et Erwan Leblanc, maître d'hôtel. ●



Matthieu Dupuis-Baumal.

Plus de **Pro**duits d'exception



**Vous garantir des produits
haut de gamme
issus de filières d'exception**

La force d'une enseigne,
l'engagement d'un indépendant.

«Pour exprimer toute ma crédibilité, j'ai besoin de produits de qualité. Mon magasin Promocash travaille avec de nombreuses filières d'exception (Boeuf de Coutance, Agneau du Limousin, Porc Iberico, Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc...) et leurs équipes sont toujours disponibles pour me guider dans mes choix.»

Pierre Bocille, restaurateur à Saint-Genies

Promocash

Engagés pour faciliter votre métier



promocash.com

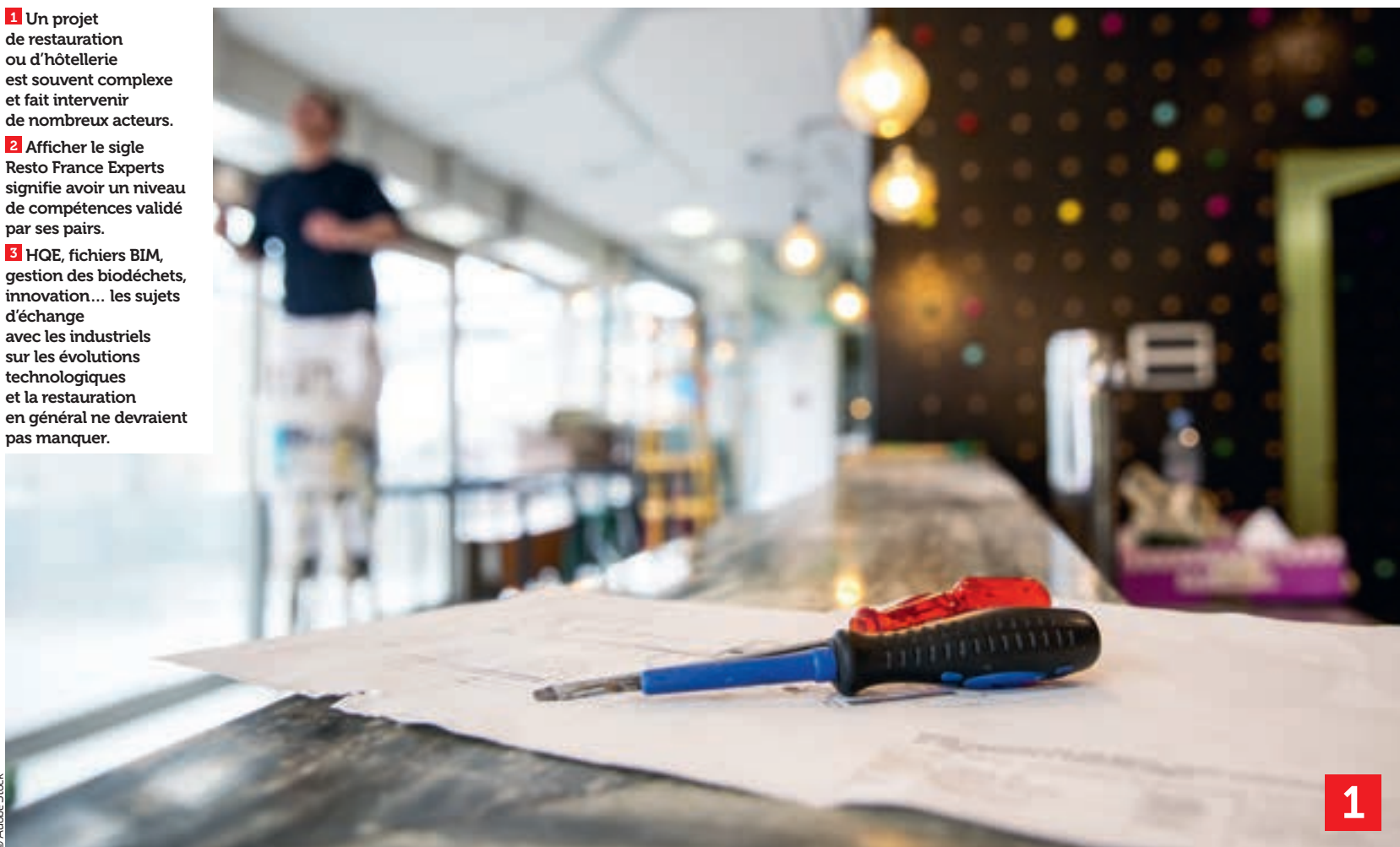


1 Un projet de restauration ou d'hôtellerie est souvent complexe et fait intervenir de nombreux acteurs.

2 Afficher le sigle Resto France Experts signifie avoir un niveau de compétences validé par ses pairs.

3 HQE, fichiers BIM, gestion des biodéchets, innovation... les sujets d'échange avec les industriels sur les évolutions technologiques et la restauration en général ne devraient pas manquer.

© Adobe Stock



FOCUS

ÉQUIPEMENTS & SERVICES RFE valorise les con

La toute jeune association Resto France Experts entend mettre en avant l'expertise et le savoir-faire des consultants et des fabricants en hôtellerie-restauration. Elle tiendra sa première grande réunion les 20 et 21 juin à Toulouse.

Promouvoir l'expertise et le savoir-faire de ses adhérents, répondre à un code d'excellence, être au service des utilisateurs, être un pôle de recherche et d'innovation, promouvoir le métier de consultant en hôtellerie-restauration : tels sont les 5 objectifs majeurs de la nouvelle association Resto France Experts (RFE). Sont ainsi appelés à se fédérer tous les métiers de l'ingénierie, du consulting, des bureaux d'études, des constructeurs de matériels en matière de projets de restauration collective mais aussi commerciale. L'idée étant d'élargir le cercle des adhérents à d'autres professions afin qu'un porteur de projet de restaurant, de cuisine, de cuisine centrale, de labo, etc. puisse, le cas échéant, avoir tous les interlocu-

teurs nécessaires accrédités sous le label Resto France Experts. « Nous aurons aussi des spécialistes qui s'occupent par exemple des sols ou des systèmes de contrôle de traçabilité qui vont nous rejoindre de façon que chacun explique son vécu et qu'ensemble nous gommions les imperfections que nous constatons assez régulièrement », explique Marc Grandmougin, président-fondateur de Resto France Experts.

Parler prospective et de sujets transversaux

Tous ces spécialistes sont appelés à se réunir au moins deux fois par an pour faire de RFE un lieu d'échange et élargir le débat en faisant intervenir des personnes extérieures pour parler de prospective et de sujets transversaux. De cette façon, les adhérents pourront notamment

se positionner sur des choix déterminants pour l'avenir. Sont ainsi prévus les 24 heures de Resto France Experts, les 20 et 21 juin, à Toulouse (31), puis les 26 et 27 septembre à Prague (République tchèque) dans un souhait d'ouverture sur l'international et de rayonnement de l'excellence à la française. « On peut imaginer que des professionnels qui font partie d'une même association et qui se voient deux fois par an trouvent spontanément des solutions dans l'intérêt du client. Ces dernières remonteront alors dans l'association comme des cas d'école issus de la solidarité qu'auront pu développer les membres entre eux », souligne Marc Grandmougin. Avec des limites : pas question de parler de commerce dans les réunions, ni de « vendre » sa société.

Par ailleurs, si certains achats (inox, etc.) ne peuvent être partagés, d'autres fournitures (papier d'imprimante, etc.) ou locations (flotte de véhicules, etc.) pourraient se massifier ou se mutualiser. « On peut rendre transversales un certain nombre de choses dans l'intérêt général », ajoute Marc Grandmougin. Une autre des volontés de l'association : se positionner très en amont des préparations de lois et de réglementations et donc établir des relations avec les institutionnels. Le chiffre d'affaires cumulé des membres de l'association et le nombre de ses salariés pourraient lui donner voix au chapitre en matière de lobbying pour participer aux réflexions. Histoire de s'assurer que l'outil professionnel est capable de mettre en place demain ce qui se décide aujourd'hui. ●



Compétences

"Je crois vraiment à nos métiers et je souhaite réunir les gens."

Marc Grandmougin, président de Resto France Experts



FOCUS UNE FÉDÉRATION D'EXPERTS

Au service de la restauration

Avec la création de Resto France Experts, de nombreux acteurs au service de la restauration et de l'hôtellerie (bureaux d'études, fabricants de matériels, ergonomistes, nutritionnistes, informaticiens...) devraient voir leur expertise et leur savoir-faire mieux reconnus tant au national qu'à international. En se fédérant, ils souhaitent valoriser leurs compétences, interagir et participer activement au rayonnement de l'art culinaire en France et à l'étranger. Et aussi répondre à un code d'excellence, car faire appel à un membre de l'association permettra de s'appuyer sur un professionnel reconnu pour la qualité de ses réa-



Resto France Experts est aujourd'hui une association qui émane des bureaux d'études français (8 voix pour 4 voix de fabricants) avec une capacité à fédérer.

lisations, rigoureusement sélectionné par ses pairs, selon une charte qui fixe les critères et les conditions d'admission.

Besoins des utilisateurs

Organisés au sein de RFE, ces professionnels affirment agir au service de la restauration des grandes cuisines professionnelles et de ses futurs utilisateurs. Un projet de restauration ou d'hôtellerie est en effet souvent complexe et fait intervenir de nombreux acteurs. « Hélas, les maîtres d'ouvrage ne prennent pas toujours en compte les besoins des futurs utilisateurs », regrette l'association. Les professionnels de RFE s'engagent donc à réaliser un projet maîtrisé, parfaitement

opérationnel : mètres carrés utiles, énergie, outils informatiques, besoins en matériel, études de postes de travail, ergonomie, juste prix, respect de l'environnement... « Les ouvrages sont réalisés dans le respect de La loi Egalim du 30 octobre 2018 qui vise à améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production », souligne la nouvelle organisation professionnelle. Enfin, RFE a vocation à être un pôle de recherche et d'innovation. « Ses membres souhaitent se réunir dans un esprit de prospective et d'idéation. Ils travaillent avec les nouvelles technologies et sont en capacité de proposer des process et des produits innovants à leurs clients », affirme l'association. ●

RFE EN CHIFFRES

82 adhérents

dont

29 consultants

et

53 fabricants

5

objectifs majeurs

2 000 €

le coût d'adhésion pour un fabricant

500 €

le coût d'adhésion pour un consultant

L'ADHÉSION

Un dossier de candidature avec deux parrains

Fin avril, l'association Resto France Experts comptait quelque 82 membres adhérents (soit 29 consultants et 53 fabricants). Pour adhérer, il faut déposer un dossier de candidature avec deux parrains, soit 2 sociétés déjà adhérentes. Une fois déposé, le dossier circule parmi les adhérents puis le conseil d'administration décide. Si un éclaircissement est nécessaire, un « oral » est alors organisé. Des auditions sont ainsi prévues lors du conseil d'administration du 21 mai et lors des journées toulousaines de juin. Faire partie de Resto France Experts signifie répondre à un code d'excellence et représente une caution pour les clients faisant appel à l'une des sociétés adhérentes de l'association.

Le coût de l'adhésion est de 2 000 € pour un fabricant, ce qui lui permet d'inscrire sa société et de désigner nominativement 2 personnes. Il est de 500 € pour un consultant, ce qui lui permet d'inscrire sa société. S'il souhaite mandater des collaborateurs supplémentaires, il lui en coûtera 100 € par personne.

POINTS DE VUE DE FABRICANTS

FOCUS OLIVIER ROBIN

« Une réelle avancée pour le métier »

Si la création de RFE correspond à la mobilisation des bureaux d'études français, dont une partie était dans une autre organisation (FCSI France), les premières inscriptions montrent que cela dépasse le cadre de cette dernière. « RFE est certainement une association plus proche des préoccupations du marché français tout en s'autorisant une vision internationale. Elle émane d'une volonté

d'un certain nombre de bureaux d'études français qui sont moteurs et qui ont une capacité à fédérer plus largement les bureaux d'études en France », estime Olivier Robin, président de Meiko France. Ce dernier, membre du bureau de RFE au titre du collège des industriels, entend travailler et échanger sur des thématiques telles que la HQE, les déchets, ainsi que des dossiers sur lesquels il existe une

complémentarité entre les réflexions des industriels et celles des concepteurs de cuisine. « Ajoutons que la dynamique impulsée par les bureaux d'études se retrouve également à travers d'autres typologies de membres qui, sans être concepteurs de cuisine,

apportent une compétence sur des évolutions sociétales ou qui impactent le métier telles que le digital. C'est une réelle avancée pour le métier. » Il souligne, par ailleurs, que RFE sera en contact avec d'autres associations comme le Géco ou le Syneg pour échanger :



« La reconnaissance du domaine de compétence de RFE ne fait pas de doute aujourd'hui ! » ●

FOCUS SÉBASTIEN GROS D'AILLON

« L'international va être important »

Pour Sébastien Gros d'Aillon, directeur commercial France de Sofinor et membre du bureau de RFE, cette nouvelle association est surtout une histoire de femmes et d'hommes de compétence, avec beaucoup de maîtrise du métier et la volonté de développer une plateforme d'échange : « Il était important d'avoir une association française qui puisse promouvoir l'excellence et le savoir-faire français dans le monde de la cuisine, tant en France qu'à l'international. » Également de pouvoir faire venir d'autres compétences et d'autres domaines d'application dans l'association, le tout dans une ambiance chaleureuse et de travail. « Ce qui m'intéresse, c'est promouvoir no-



tre excellence française dans son ensemble à l'international. Pas seulement les chefs, mais aussi le conseil et la fabrication. Typiquement, des salons comme Host Milano et Dubai seront importants. » Sébastien Gros d'Aillon reste, par ailleurs, adhérent du FCSI France mais il a démissionné de son bureau. ●

FOCUS JEAN-MICHEL SOTO

« Vers des échanges facilités avec les bureaux d'études »

Nous sommes adhérents de cette nouvelle association et nous allons travailler avec elle, pour différentes raisons. D'une part, elle prône des valeurs dans lesquelles nous nous reconnaissons – qui sont d'ailleurs aussi portées par le FCSI chez qui nous restons adhérents – et, d'autre part, parce qu'elle réunit des professionnels qui sont positionnés sur les spécificités françaises. En tant qu'acteurs sur le marché français, il nous semble important d'avoir des contacts avec cette association », annonce Jean-

Michel Soto, directeur général de Rosinox et Friginox (groupe Ali). Il espère de cette adhésion des échanges plus importants et facilités avec cette composante importante de la filière que représentent les bureaux d'études, afin de pouvoir travailler plus en amont et être proche des tendances de marché. Par ailleurs, en tant que président du Syneg*, il est prêt à l'ouverture : « Notre volonté au Syneg est de dialoguer avec tout le monde, les représentants des installateurs comme ceux des bureaux



d'études. Plus on échange entre nous, plus l'intégralité de la filière en bénéficie. Nous souhaitons donc la bienvenue à cette nouvelle organisation professionnelle ! » ●

*Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines

LE BUREAU DE RESTO FRANCE EXPERTS

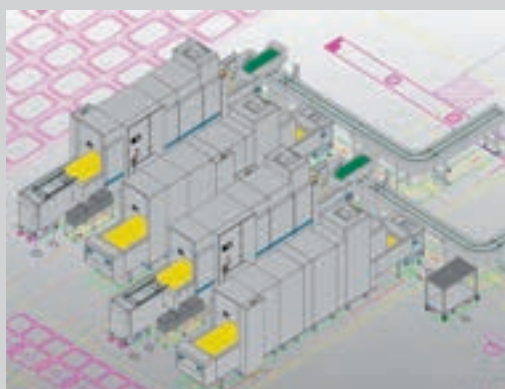
Le bureau est constitué de Marc Grandmougin (ex-directeur d'AC2R, ex-président du FCSI France), président ; Gilles Castel (G.SIR, Le Plessis-Robinson), trésorier ; Jean-Marc Golfier (Canopée Associés, Lille) ; Joseph Diatta (Diatta Consulting, Toulouse) ; Yves Chalandar (Ingecor, Montpellier) ; Pierre Kaskassian (Arwytec, Paris) ; Patrice Legrand (Behal Legrand, Lille) ; Nicolas Richard-Bethry (AC2R, Jouy-en-Josas) ; Sébastien Gros d'Aillon (Sofinor, Bois-Grenier) ; Pierre Marcel (Tournus Equipement, Tournus) ; Olivier Robin (Meiko, Saint-Thibault-des-Vignes) ; Olivier Robinot (France Air, Miribel). Ces derniers sont membres fondateurs ainsi que Sylvaine Bouquerel, responsable administrative et relations internationales. Site en construction www.restofranceexperts.fr

GESTION DES BIODÉCHETS



LE TRI ET LA VALORISATION DES BIODÉCHETS en restauration, conformément à la Loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte, fait partie des thématiques à partager.

BIM



LE BUILDING INFORMATION MODELING (BIM) consiste à un partage d'informations fiables durant la vie de bâtiments ou d'infrastructures, de leur conception jusqu'à leur démolition.

BARQUETTES EN PLASTIQUE



LA FIN DES BARQUETTES EN PLASTIQUE est programmée pour l'année 2025. Les collectivités commencent d'ores et déjà à s'y préparer.

La nouvelle M-iClean U

Ultrarapide et sans émissions de buées



Des verres brillants et une vaisselle parfaitement propre?
Indispensable pour mon activité!

Sven Freystatzky, Gérant, Restaurant **Burgerlich**, Gänsemarkt Hambourg/ Allemagne



-50% sur votre lave-verres avec osmoseur

Ultrarapide et économe grâce au nouveau système de récupération d'énergie ConfortAir.
Les plus grandes innovations proviennent de la récupération d'énergie intégrée:

1. Gain de temps de 30 secondes à chaque lavage.
2. Réduction des émissions de buées pouvant atteindre 80 %. L'ouverture de la machine ne provoque aucun échappement de buées visible ni dégagement d'humidité ou de chaleur supplémentaire dans la pièce.
3. Un séchage accéléré - Grâce à ConfortAir l'humidité résiduelle est éliminée - jusqu'à 98% pour les assiettes et jusqu'à 75 % pour les verres. Le MODULE GiO rend superflu l'essuyage de la vaisselle, ce qui réduit d'autant le risque de bris de verre et permet de réutiliser la vaisselle plus rapidement.
4. Réduction des coûts d'exploitation jusqu'à 21 %



www.meiko.fr

COMMERCIALE

Snack & Fast	26
Chaînes & Groupes	28
Indépendants	30
Bars & Bistrots	32

COLLECTIVE

SRC	34
Gestion directe	36

FOURNISSEURS

Boissons	42
Produits	44
Équipements & Services	46

DISTRIBUTEURS

Cash, MIN, Spécialistes	50
----------------------------	----

**Tous
les métiers
de la
restauration**

Vite !

COUPE DU MONDE FÉMININE
DE FOOTBALL

Speed Burger hisse les couleurs

Speed Burger lancera une offre exceptionnelle du 3 juin au 7 juillet prochain, à l'occasion de la Coupe du monde féminine de football. À l'image de l'équipementier officiel de la FFF qui a opté pour un maillot avec un coq orangé-cuivré qui tire sur le rose, Speed Burger a fait le choix des burgers roses. Déclinés en 3 recettes originales, les burgers La capitaine, L'aillier et L'arbitre sont élaborés avec du colorant naturel à la bet-

terave et des buns
boulangers français
100% artisanaux.
Des menus, com-
prenant les bur-
gers pour 1, 2 ou
4 personnes ainsi
que des « mix »,
seront proposés.



SNACK & FAST

DÉVELOPPEMENT

Planet Sushi croit à la franchise



Trois restaurants parisiens bénéficieront d'un remodeling avant l'été.

Une partie du réseau parisien de Planet Sushi s'ouvre à la franchise. Le pionnier de la « japan fusion food », qui compte 50 restaurants, affirme sa volonté de transformer une partie de ses succursales en franchises sur le format de son nouveau concept conçu par l'agence W. Ce dernier s'apprête à être progressivement déployé : début mai un 1^{er} établissement débutera à Puteaux (92), puis un 2^e à Chantilly (60), et 3 restaurants parisiens bénéficieront d'un re-

modeling avant l'été. Tous proposeront notamment une offre fast casual en libre-service. Cette stratégie s'intègre dans le plan de transformation amorcé par l'enseigne en 2018 qui entend remettre le franchisé au centre du projet afin qu'il devienne un ambassadeur de la marque. Planet Sushi, qui a réalisé en 2018 un chiffre d'affaires sous enseigne de 63 M€, prévoit un plan de développement soutenu avec 10 ouvertures/remodeling en 2019 puis 20 à compter de 2020. ●

OUVERTURES

Maison Vérot et Caviar Kaspia en food court



Ce sont deux illustres maisons qui déclinent leur versions du snacking haut de gamme au sein du food court des toutes nouvelles Galeries Lafayette Champs-Élysées. Maison Vérot y ouvre, en effet, sa cinquième boutique et son tout premier Comptoir. Un format

inédit pour l'enseigne dans lequel les clients pourront se restaurer de 10 h 30 à 22 h 00 de ses spécialités : pâtés en croûte, jambon de Paris, terrines, charcuterie, plats cuisinés ou encore salades de saison. Avec, comme partenaires, le pain Poilâne et le fromage Bordier. Le tout à déguster sur de grandes tables d'hôtes centrales ou à emporter.

Même baptême du feu pour le groupe Kaspia qui réunit pour la première fois ses trois maisons phares : Caviar Kaspia, Maison de la Truffe et Crabe Royal dans son espace baptisé Kaspia Deli. On y retrouvera les produits emblématiques de ces enseignes et également les fameux crab rolls à manger sur place ou à emporter. Le Groupe Caviar Kaspia a ouvert en parallèle à Paris deux autres adresses créées en collaboration avec le designer Simon Porte Jacquemus : le café Citron et le restaurant Oursin. ●

CONCEPT

Rémoulade, la VAE à la sauce Frechon

Avec Rémoulade, installé dans la galerie commerciale de la Gare Saint-Lazare à Paris, le grand chef Éric Frechon explore un nouveau territoire d'expression culinaire. Dans un décor chaleureux et élégant (agence Reinh), il y propose sa vision de la restauration rapide à emporter (exclusivement) : sain, vite, bon et bien, au juste prix.

Chez Rémoulade, tous les jours de 7 h 00 à 20 h 30, tout est frais, tout est fait maison du jour, à partir de produits sourcés auprès des meilleurs artisans pro-

ducteurs de Paris. Recettes classiques ou créatives, toujours avec la touche du chef, viennoiseries et gâteaux de voyages, sandwiches généreux, soupes parfumées, salades gourmandes originales, tartares, planches de fromages et charcuterie, desserts sont tous proposés dans des contenants écoresponsables. Côté tarifs, les formules petit déjeuner s'affichent à 3 € et 7 €, les formules déjeuner à 9 €, 11 €, 12 € et 15 €, la formule apéro est à 21 € tandis qu'à la carte il faut compter de 1,50 € à 10,50 €. ●



Le nouveau concept parisien d'Éric Frechon est situé dans la galerie commerciale de la Gare Saint-Lazare (niveau rue)... non loin de Lazare.

PARTENARIAT

Picadeli France prend la route avec Euro Garages

Picadeli France a conclu un accord de partenariat avec la chaîne de stations-service Euro Garages. Celui-ci prévoit l'installation de bars à salades Picadeli dans des stations-service stratégiquement importantes, le long des principales autoroutes de France, et dans les centres-villes avec une forte population active. Cet accord permet à Picadeli France d'intégrer un nouveau ca-

nal de vente, visant un groupe cible : le consommateur en déplacement. « Notre objectif est d'occuper une plus grande place dans la vie quotidienne des consommateurs en proposant plus largement notre concept : une nourriture fraîche, savoureuse et saine à la disposition des consommateurs à tout moment et où ils le souhaitent », explique David Bicheron, DG de Picadeli France. ●



Picadeli France
a installé son 312^e bar
à salades en vingt-quatre
mois d'existence.

FOOD-TRUCK

Ça roule pour Rural



Le restaurant Rural, lancé par Moma Group et le chef Marc Veyrat, se décline sur quatre roues. Son Camion Café s'installe sur le parvis du Palais des Congrès de Paris, Porte Maillot, et propose une offre de petits déjeuners et de déjeuners à em-

porter. La carte propose des salades de saison, des soupes du jour, le Pela de Tartifle des Aravis (la tartiflette façon Marc Veyrat) et des sandwichs variés à l'image du truite gravlax, du jambon carotte ou encore d'une proposition vegan. Sans oublier une carte de desserts à la part et des boissons chaudes comme froides, maison. Les formules déjeuner démarrent à 9 €.

Autre démarrage pour Rural : le lancement de ses brunchs dominicaux avec un accueil spécial pour les enfants et des animations autour de la nature. ●

Cf. Tokster.com

BOULANGERIE

Un concours qui mène à la meilleure baguette

Le 6^e Concours national de la meilleure baguette de tradition française – concours de fabrication devant le public durant un temps imparti – est organisé en deux étapes.

D'une part, les épreuves qualificatives (lundi 13 et mardi 14 mai) : toutes les entreprises candidates concourent puis le jury sélectionne, chaque jour, les 3 meilleures. D'autres part, l'épreuve finale (mercredi 15 mai) : les 6 meilleures des épreuves qualificatives concourent pour le titre. Les candidats disposent de six heures au maximum.

Chacun doit fabriquer, sur place et devant le public, 40 baguettes de tradition française répondant aux exigences de l'article 2 du décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993. Ces baguettes seront réalisées avec des ingrédients qui seront fournis, sans indication de marque. L'utilisa-



Le jury notera 6 critères : aspect, croûte (couleur, croustillant), arôme, mie (couleur, alvéolage), mâche et goût.

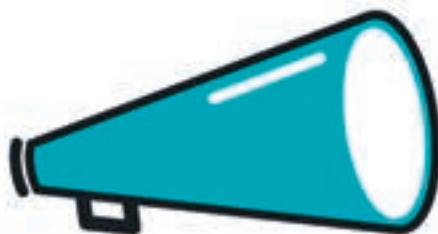
tion d'adjuvants et d'améliorants est interdite. Les baguettes doivent mesurer 50 cm de long (tolérance + 5 %) et peser 250 g après cuisson (tolérance + 5 %). La teneur en sel ne doit pas excéder 18 g par kilogramme de farine. Lors des épreuves qualificatives, les candidats devront présenter 20 baguettes ; et les finalistes, la totalité des 40 baguettes produites. ●

LIVRAISON

Deliveroo délivre ses (bons) chiffres

Deliveroo a généré 6 500 emplois et 577 M€ pour l'économie française, selon le rapport rédigé par des experts en économie de Capital Economics. Au cours des 12 mois précédant novembre 2018, Deliveroo a créé 438 M€ de revenus additionnels pour le secteur de la restauration en France, dont 300 M€ pour les chaînes de restaurants et 138 M€ pour les restaurants indépendants.

PAS FORCÉMENT ÉVIDENT AU DÉPART



CONFIEZ-NOUS VOTRE STRATÉGIE DE CONTENUS DIGITALE

tokster
Agence digitale

CONTACT :
CLAUDINE.MARTINEZ@TOKSTER.COM

Vite!

DÉCLINAISON

Fish'Tro prend le large

Léon de Bruxelles sort de sa zone de confort pour s'aventurer sur les eaux aussi tumultueuses que porteuses de la restauration rapide. Avec son tout nouveau concept baptisé Fish'Tro, lancé dans le centre commercial Vélizy 2 (78), en mars, l'enseigne développe une carte « street seafood » bâtie autour d'une recette phare : le fish & chips. « Nous avons lancé ce produit chez Léon de Bruxelles et rencontré un succès important et rapide. C'est aujourd'hui le meilleur taux de prise après les moules », confie Fabrice Gaudriot, directeur du marketing. D'où l'envie de monter un concept de res-

tauration à emporter s'appuyant sur cette spécialité fédératrice avec l'accent mis sur les produits frais et le cuisiné minute. « Une marque leader comme la nôtre doit innover, préempter les nouvelles tendances de consommation. En tant qu'acteur majeur de la restauration commerciale en France nous devons être présents sur le secteur de la restauration rapide. »

Une stature de groupe

À la carte de Fish'Tro donc, du fish & chips mais aussi des accras de poissons et des crevettes snackées ou en tempura. Le tout se conjugue en plat, en



Léon de Bruxelles a lancé son premier Fish'Tro au sein du centre commercial de Vélizy 2 (78) et y propose des produits de la mer façon street food.



salade ou en roll avec un pain fourni par Gontran Cherrier. Les frites sont découpées et cuites sur place, la glace à l'italienne façon sundae est confectionnée avec de la crème d'Isigny. Le tout avec un ticket moyen entre 12 € et 13 € sur un espace de 150 m² et d'une cinquantaine

de places assises. Ce pilote sera suivi d'une deuxième ouverture cette année, toujours en propre. Le rythme devrait ensuite s'établir autour de trois ou quatre unités par an dans des centres commerciaux mais aussi des centres-villes, des gares ou aéroports.

Pour Fabrice Gaudriot, ce lancement très novateur pour Léon de Bruxelles affirme la stature de groupe de l'entreprise, « la notoriété de Léon aide Fish'Tro et Fish'Tro démontre que Léon de Bruxelles est une marque à part entière qui sait innover. L'un va nourrir l'autre. » ●

RÉOUVERTURE

Nouvelle vie pour Le Grand Café Capucines

Tombé dans le portefeuille de Bertrand Restauration depuis sa reprise du Groupe Frères Blanc en 2016, Le Grand Café Capucines rouvre ses portes après plusieurs semaines de travaux de rénovation avec un décor signé par le studio Toro et Liautard. Les architectes ont rhabillé avec du laiton doré les grandes colonnes autrefois en miroir, et ont repensé le jeu des banquettes au cœur de la brasserie. Ils ont réintroduit la mosaïque avec une réinterprétation du motif capucines à l'entrée et dessiné tous les tissus et luminaires, afin de faire revivre l'âge d'or des brasseries parisiennes. Le Grand Café Capucines propose 4 espaces pour 4 ambiances. Au rez-de-chaussée, la grande salle esprit belle brasserie, le jardin d'hiver sous la verrière et, grande nouveauté : un bar américain qui sert des cocktails à toute heure. À l'étage, le salon indien offre un cadre plus feutré et intimiste.

La célèbre brasserie du boulevard des Capucines (IX^e), ouverte 24h/24 et 7j/7, entend proposer une nouvelle carte « fidèle au patrimoine gastronomique de la brasserie parisienne ». Banc de fruits de mer, bar à huîtres sont



© Lenny Guetta

bien sûr au rendez-vous. Au niveau du sourcing, les meilleurs producteurs ont été convoqués. Les Boucheries nivernaises livrent une viande d'exception, le MOF Philippe Urraca travaille sur les meilleures coupes glacées, le pain est signé Poujauran.

Autre singularité, le chef Ludovic Olmetta s'attelle à servir des poissons de pêche entiers selon les arrivages. Le chef pâtissier Christian Victor propose les grands classiques parisiens (Opéra, baba au rhum, profiteroles au chocolat chaud, fraisier, pavlova, millefeuille à la vanille, crêpes Suzette...) et fait revivre la coupe glacée (parfait au café, chocolat liégeois, coupe vacherin aux fruits rouges, meringue et chantilly...). ●

DIVERSIFICATION

Æpicure lance ses cantines

Depuis avril, le restaurant de l'espace de coworking et galerie d'art Rest'ici à Montreuil (93) accueille un nouveau chef. Ruben Sarfati et sa société Æpicure succèdent en effet à Bruno Viala à la tête d'Executive Traiteur. Pour la société, l'idée est de proposer une offre du midi à prix tenus et raisonnée en termes nutritionnels et « de se positionner sur un segment où il y a peu d'acteurs en court-circuitant le fast-food du coin, le sandwich de boulangerie ou les multiples livraisons avec des plats correspondant au montant d'un titre-restaurant », explique Ruben Sarfati. Le ticket moyen s'élève, en effet, à 11 €.

Construction verticale et autonomie

Æpicure a déjà éprouvé et stabilisé une première cantine ouverte en septembre au sein d'une société de consultants à Paris et devrait en compter quatre ou cinq d'ici à quelques mois. Ces solutions de restauration visent des structures d'une centaine de personnes sans espace de restauration afin d'assurer une quaran-

taine de couverts jour. La cuisine est réalisée dans les deux laboratoires situés à Épinay-sur-Seine (93) et à Provins (77) car Ruben Sarfati multiplie les casquettes : traiteur, chef à domicile, mais aussi une activité de conseil et de formation avec laquelle il met au point la carte de restaurants, comme avec le tout récent Fumé à Paris.

Dernière activité et non des moindres : une exploitation agricole en Seine-et-Marne (77). « L'ambition est d'allier la production et la transformation, d'avoir une

construction complètement verticale : on sélectionne la graine qu'on veut cuisiner, on la fait pousser, on la récolte, on la convertit en produits bruts ou transformés », détaille Ruben Sarfati. Œufs, miel, fruits, légumes et bientôt poisson et viande y seront produits afin d'être rapidement autonomes en approvisionnement.

Une seconde exploitation verra le jour d'ici à la fin de l'année. Æpicure prépare une levée de fonds dans ce but et ambitionne de monter une dizaine de fermes sur ce modèle à l'horizon 2021. ●



Le chef Ruben Sarfati, à la tête d'Æpicure, développe des cantines du midi, comme ici à Montreuil, et des exploitations agricoles.

RESTAURATION CONCÉDÉE

PAI Partners va racheter Areas

C'est finalement le fonds PAI Partners qui va mettre la main sur Areas, filiale de restauration de concession d'Elior Group. Le groupe français annonce avoir reçu une offre ferme de cet acteur d'un montant de 1,542 Md€ pour l'acquisition de ses activités de restauration de concession regroupées au sein de sa filiale Areas.

Avec 23 000 salariés dans 13 pays, ces activités ont réalisé un chiffre d'affaires de 1,832 Md€ au cours de l'exercice fiscal 2017-2018. « Le projet de PAI Partners permettrait à Areas, numéro trois mondial de la restauration de concession, d'accélérer sa croissance. Après cette cession, le groupe se concentrerait sur ses activités de restauration collective et de services afin de renforcer ses positions de leader en Europe et d'accélérer son développement aux

États-Unis et en Inde », déclare Philippe Guillemot, directeur général d'Elior Group.

Dans les prochaines semaines, les processus requis d'information-consultation des instances représentatives du personnel du groupe seront effectués, ce qui est un préalable à la signature d'un contrat de cession. La réalisation définitive de la cession serait soumise aux conditions suspensives usuelles dans ce type de transaction. La clôture de l'opération devrait intervenir cet été. Elior Group utiliserait le produit de la vente pour abaisser son ratio d'endettement de 1,5 à 2,0 fois l'Ebitda. Ainsi, l'entreprise pourrait soutenir son développement ambitieux dans son nouveau périmètre focalisé sur la restauration collective, racheter ses propres actions ou distribuer des dividendes à ses actionnaires. ●



En novembre dernier, Elior Group avait annoncé une « revue des options stratégiques » pouvant se traduire par une séparation d'Areas (ici au Ciel de Paris) du reste du groupe.

FRANCHISE

Gagao avec Lito.co

La chaîne Gagao (coffee-shop et cacaotéria 100 % bio) a réalisé une levée de fonds avec Lito.co, la plateforme d'investissement responsable. Grâce à ce partenariat, l'enseigne donne la possibilité à chacun de devenir actionnaire en investissant dans le capital de Gagao. L'objectif de la collecte s'élève à 200 000 €, montant qui participera à financer de nouveaux points de vente Gagao et le développement de la franchise. Une phase de précollecte* a commencé et il est possible de formuler une intention d'investissement à partir de 300€. Ces intentions, qui per-

mettent d'être au courant de la collecte en priorité, sont non engageantes et modifiables. Cette phase de précollecte vise à mobiliser un réseau plus grand, à convaincre des investisseurs institutionnels et, surtout, à passer à l'étape de la collecte. Pour cela, Gagao doit atteindre au moins 30 % du montant recherché en intentions d'investissement. « Rejoindre Gagao, c'est valoriser une alimentation saine même hors domicile, réduire l'impact environnemental de sa consommation, soutenir le bio éthique et gourmand ! », argumentent les responsables. ●

* <https://fr.lito.co/fr/projects/678-gagao>

40 MAGASINS

ecotel

au cœur de vos régions

www.ecotel.fr

Réseau de distribution pour les professionnels de la restauration

- arts de la table
- mobilier
- hygiène
- cuisine
- vêtements
- hôtellerie
- unique usage

ecotel

Proximité • Conseils • Services

Suivez-nous !

INITIATIVES

Les FrogPubs font mousser l'offre événementielle

Danone, Canal+, Gauthier, BNP Paribas, Orange, EDF... Depuis quelque temps, FrogPubs séduit une nouvelle clientèle sur Paris : celle des entreprises. Ces dernières apprécient l'offre casual et originale de l'enseigne, qu'il s'agisse d'afterworks, de team building ou encore d'événements promotionnels. « Depuis deux ans, nous enregistrons une montée en puissance des soirées corporate/events. Cela va représenter environ un chiffre d'affaires de 600 000 € cette année. Les entreprises apprécient des soirées dans un pub. Pour un moindre coût que des dîners professionnels classiques, les événements sont qualitatifs, informels, et conformes à leurs attentes. Les salariés des entreprises, tout comme leurs invités, sont contents », résume Paul Chantler, fondateur du groupe FrogPubs, en nous recevant chez The Frog & Underground (Paris 11^e), l'un des 13 établissements du groupe.

Du simple apéritif à la soirée animée avec DJ en passant par un magicien, tout est envisageable de 18 h 00 à 3 h 00 du matin chez FrogPubs, pour un maximum de 100 € par convive. D'un point de vue opérationnel, cela s'avère intéressant car le restaurateur sait ce qu'il va préparer... et vendre.

Plaisir partagé

Le personnel, quant à lui, n'a pas de ventes à réaliser lors de ces soirées « qui sortent de la rou-

tine » mais se consacre uniquement au service et à la satisfaction du client. « Tout le monde y prend du plaisir », sourit Paul Chantler qui ne cache pas son désir de voir revenir ensuite cette clientèle à titre individuel. Ces soirées sont commercialisées par des agences d'événementiel, tandis que le bouche-à-oreille contribue à leur rayonnement.

D'une capacité de 150 à 500 places, les 8 FrogPubs parisiens disposent de toute l'infrastructure et d'équipes disponibles



Paul Chantler, fondateur.

pour répondre à toute demande de privatisation, partielle ou intégrale : événements professionnels et de loisirs. ● Cf. Tokster.com

RÉHABILITATION

Grégory Coutanceau donne vie à Vivre(s)

Pour ouvrir un restaurant, le chef rochelais Grégory Coutanceau insiste : « Il faut qu'il y ait du sens. » Et en l'occurrence, le projet présenté par l'entrepreneur qui a réhabilité l'ancien magasin aux Vivres de Rochefort (17), un bâtiment classé, l'a séduit. « Il s'agit d'un lieu historique qui servait à armer les bateaux en nourriture, en vin et en vivres, avant de partir en mer », rapporte Grégory Coutanceau. C'est dans cet environnement-là, à côté d'une résidence hôtelière, qu'il

ouvrira donc, le 10 juin, son restaurant Vivre(s). Un établissement de 1 600 m² imaginé sur 4 étages, avec au rez-de-chaussée un bar à vins, une salle de réception au 1^{er} étage, un restaurant et un jardin d'hiver au 2^e, enfin un toit terrasse composé d'un potager. « Dans le restaurant de 80 couverts, où le ticket moyen s'élèvera à une quarantaine d'euros, tout sera cuit au feu de bois, qu'il s'agisse du poisson, des légumes ou de la viande. »



Grégory Coutanceau entend donner du sens à Vivre(s).

En tout, une vingtaine de personnes travailleront dans cet établissement. ●

TOR

De nouveaux associés à la table de Gimm

Dans le cadre de son développement, le traiteur organisateur de réceptions (TOR) Gimm accueille à sa table trois nouveaux associés, aux côtés du fondateur et président de la société, Gérard Calvet. Gérard Baylé, entrepreneur épicurien (fondateur de Tridem Pharma), Philippe Braun et Jérémy Morin, deux chefs qui partagent la volonté de Gimm de continuer à déployer l'innovation et l'audace qui animent le traiteur toulousain depuis sa création en 1989. Gérard Baylé investit à titre personnel et

devient actionnaire de Gimm. Philippe Braun (Chez Fifi, rue Croix-Baragnon à Toulouse) et Jérémy Morin (L'Aperté), deux chefs aux riches parcours gastronomiques, vont désormais travailler avec Jean-Luc Blanc, chef de Gimm, pour imaginer de nouvelles créations culinaires. Ils viendront régulièrement au laboratoire de Saint-Jean, pour initier de nouvelles recettes et réfléchir avec les équipes à l'évolution des gammes de produits. Gimm a réalisé un CA de 3,3 M€ en 2018. ●

OUVERTURE

Bierbuik, le lieu trois en un de Florent Ladeyn



L'établissement offre 2 espaces de restauration, l'estaminet Bierbuik et le bistrot Bloemeke.

Après l'Auberge du Vert Mont et Bloempot, le chef Florent Ladeyn a ouvert fin mars à Lille (59)* son nouvel établissement, un lieu trois en un, estaminet-bistrot-microbrasserie qui rime avec convivialité. Une réflexion économique guidée après de longs mois de travaux. La philosophie de cet électron libre nordiste de la cuisine reste ici inchangée : une mise en avant du terroir local et l'amour du goût.

Au rez-de-chaussée, Bierbuik (ventre à bière en flamand) se divise entre bar, tables et espace pour l'élaboration de la bière maison (4 cuves de 1 000 litres), proposant des plats cuits au feu de bois pour un ticket moyen de 10 €. Au 1^{er} étage, Bloemeke (petite fleur) offre dans un cadre bucolique une cuisine pour 30 couverts à l'image du Bloempot avec un menu pour 25 €. Une réussite ! ●

*19, rue Royale



De g. à d. : Philippe Braun, Gérard Baylé, Gérard Calvet (debout) et Jérémy Morin.

CARTE

MetsEnFusion by Sofistik pour chefs volants

Né à l'initiative de la consultante Anastésia Bergo (Sofistik) et mis en œuvre chez son partenaire restaurateur Stéphane Beraza (Crêperie Caramel Sarra-sin)*, le concept MetsEnFusion by Sofistik propose des associations culinaires originales et internationales à quatre mains. Mais attention : pas question pour autant de faire de la cuisine fusion ! Il s'agit ici, pour des chefs internationaux sans restaurant (traiteurs, chefs à domicile, etc.), d'utiliser certains ingrédients du restaurant hôte (sarrasin, cidre, chouchen, jus de pomme, viande de porc, légumes bretons...) dans leurs recettes, en les adaptant. À raison de 3 prestations par mois et par chef dans le restaurant résident Crêperie Caramel Sarra-sin, le concept MetsEnFusion by Sofistik crée la surprise et suscite l'intérêt des clients. Plusieurs chefs s'y sont ainsi déjà essayés (grec, italien, portugais, brésilien, japonais, comorien, polynésien, turc...). L'opération permet également d'enrichissants échanges culi-

naires entre les chefs et Stéphane Beraza. « *En termes de rencontres, c'est fabuleux ! C'est comme si je prenais des cours en restant chez moi !* », s'enthousiasme ce dernier. Ces échanges influencent également les cuisiniers invités. Le chef turc Abi Din Meriç a ainsi trouvé particulièrement intéressant de remplacer le riz des feuilles de vigne par de la kasha (graine de sarrasin).

Reprise en juin

Ce menu MetsEnFusion (entrée-plat-dessert, boisson) est proposé à 27,50 € et ses retombées se partagent en trois : 50 % à Stéphane Beraza, 25 % au chef invité et 25 % à Anastésia Bergo qui œuvre en salle lors de ces soirées éphémères. « *Nous faisons relâche en mai et nous reprendrons en juin avec le chef vietnamien Kim Lâm Thành, mercredi 19, samedi 22 et mercredi 26, à partir de 18 h 30* », annonce la consultante. ●

Cf. Tokster.com

*47, rue du Faubourg-Montmartre, 75009 Paris



De g. à d. : Abi Din Meriç, Anastésia Bergo et Stéphane Beraza.

RÉSEAU

51 nouvelles adresses Les Collectionneurs

En 2019, les Collectionneurs accueillent 51 nouvelles adresses dans le guide orange 2019 et sur lescollectionneurs.com. Présents dans 18 pays, majoritairement en France et en Europe, les Collectionneurs rassemblent 585 professionnels réunis autour d'une même promesse : proposer le bien-dormir et le bien-manger, dans des maisons à taille humaine qui favorisent la rencontre.

TRANSFORMATION

Le Pigeon Blanc vole vers la ville

Sylvain Belouin change son fusil d'épaule. Le Pigeon Blanc, sa table gastronomique de Vern-d'Anjou (49), est devenue un restaurant ouvrier. Le projet du chef, qui avait obtenu un Bib gourmand et le Trophée Jeune talent Gault&Millau, est d'implanter son nouveau restaurant gastronomique à Angers à la rentrée prochaine.

Découvrez
notre gamme

Botanic


Ariane

Suivez-nous :

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

Retrouvez-nous sur
chomette.com

Vite!

BRASSERIE

La Brasserie Bellanger impose ses codes



Deux entrepreneurs, Charly Perez et Victor Dubillot, s'attellent à faire revivre le secteur de la brasserie typique parisienne avec un nouvel établissement. Ouverte rue du Faubourg-Poissonnière à Paris (X^e), le 24 avril, la Brasserie Bellanger intègre les fondamentaux d'une restauration de qualité avec une cuisine traditionnelle et une séduisante carte des vins.

CONCEPT

Lomben la belle aubaine

Un nouveau restaurant de viandes



grillées au remarquable rapport qualité/prix a vu le jour dans le passage des Panoramas à Paris (II^e). À la tête de ce projet, Aurore et Matthieu Bégue redonnent à la viande toutes ses lettres de noblesse, et glissent même au sous-sol un speakeasy. Le feu de bois figure au cœur du concept avec un gril apparent de 700 kg en fonte sur lequel sont préparés la majorité des plats de la carte.

COCKTAILS

Kachette s'est bien trouvée

La première vermoutheria de Paris



(I^{er}) a été inaugurée le 2 avril. Kachette met les vermouths artisanaux comme Otto's, Del Professore, ou Vermood à l'honneur. Les amers, gentianes, anisés ou encore xérès figurent également à la carte avec 50 références autour de planches de charcuteries et de fromages dénichés chez des petits artisans français.

CONCEPT

Tigermilk offre un saisissant voyage

Ce nouvel établissement propose depuis le 29 avril un formidable aller-retour express en Amérique du Sud, autour d'un concept fort, original et dépayçant. Situé en plein cœur du Sentier à Paris (II^e), Tigermilk* doit son nom au leche de tigre, une marinade mythique péruvienne qui donne au ceviche son goût unique et saisissant. Pour recréer la chaleur du continent sud-américain, cet établissement de 100 couverts au décor affirmé mise sur une ambiance animée et conviviale tout au long de la journée.

Du déjeuner au dîner, avec un brunch le dimanche, les clients sont invités à un joli voyage plein de saveurs fraîches et vibrantes.

La carte d'inspiration d'Amérique centrale et du Sud, via des pays emblématiques comme le Mexique, l'Argentine, ou encore le Pérou, est réalisée avec des produits frais et de qualité. Elle est portée par une logique de petit prix remarquable pour le quartier avec des plats entre 9 et 12 €, des entrées à partir de 3 €, et des desserts à partir de 4 €. L'offre boissons suit ce mouvement avec une proposition attractive et fédératrice à un prix raisonné.

Qualité à petits prix

Dans un secteur très tendance et apprécié, les cocktails classiques revisités sont proposés à partir de seulement 6 €. Toujours dans cette optique de ne pas faire de



Un concept fort, original et dépayçant.

compromis sur le prix et la qualité, et de s'adresser au plus grand nombre, les vins soigneusement sélectionnés chez des vignerons indépendants affichent sur la carte un ticket entre 12 et 45 € la bouteille. Avec ce voyage vers l'excellence, cette formule du pe-

tit prix a rencontré dès ses débuts un réel succès, avec une clientèle ravie, par ailleurs, de l'originalité des plats, de l'extrême compétence du service, et une carte des boissons tout à fait remarquable. ●

*77, rue d'Aboukir, 75002 Paris

INAUGURATION

Monak premier acte



Un décor qui célèbre l'art et le confort, rehaussé par les œuvres d'Emmanuelle Rybojad et Kadoche.

La rue de Serbie à Paris (XVI^e) accueille un lieu original et élégant depuis le 15 avril : Le Monak. Ce restaurant et bar à cocktails de 72 couverts intérieurs et 12 en terrasse constitue le fruit de l'association de personnalités du milieu sportif international pour créer un écrin de plaisir où l'on peut admirer des œuvres d'artistes contemporains. La cuisine à base de produits frais est orchestrée par le chef Marc Dizman, passé par de belles enseignes comme L'Avenue et Marius et Janette. Elle s'agrément d'une carte de boissons pertinente et travaillée à 6 et 10 € le

verre de vin, entre 25 € et 1800 € la bouteille pour un saint-émilion d'exception, et 12 et 18 € la coupe de champagne, entre 70 et 490 € la bouteille.

Au bar, Michaël Gomes Mendonça, chef barman et mixologue, a créé une carte de cocktails signatures à 18 €, classiques à 14 € et mocktails à 10 €, aux accords uniques. Le Monak, cocktail signature emblématique de la maison, offre dans sa version alcoolisée des effluves de vodka, champagne, maracuja et fleur de sureau, très appréciés. ●

*25, avenue Pierre-I^{er}-de-Serbie, 75016 Paris

BISTRONOMIE

Anco, encore plus grand

Un collectif de 5 jeunes amis talentueux apporte un souffle nouveau dans un quartier de Bercy à Paris, bercé par l'art et la culture. Situé entre l'AccorHotels Arena et la Cinéma-thèque française, Anco* se distingue depuis le 21 janvier par une capacité d'accueil de 150 couverts, portée à 230 avec la terrasse. Cet espace à la fois gigantesque et convivial est porté par des assiettes qui rafraîchissent la bistronomie sans sacrifier le portefeuille, avec des formules déjeuner à 17 et 21 €,

entrée, plat et dessert, à la carte à 25 et 31 €, et une belle proposition de cocktails.

Afin d'offrir de jolis moments de plaisir, aussi bien aux profanes qu'aux initiés, une cave à vins située au cœur du restaurant valorise une large sélection de cuvées finement choisies entre petits producteurs, vins bio et grands crus. Les soirs de spectacles à l'AccorHotels Arena, l'établissement n'hésite pas à fermer ses portes, selon l'affluence, à 2 heures du matin. ●

*108, rue de Bercy, 75012 Paris



L'établissement manie l'élégance avec une belle proposition de vins.



L'ASSURANCE
D'UNE
DÉGUSTATION
DE QUALITÉ
AU MEILLEUR
PRIX

SIROP
FRIGOLET



UNE MARQUE
FRANCEBOISSONS

Contactez votre commercial France Boissons ou retrouvez
la filiale la plus proche de chez vous sur www.myfranceboissons.fr

Vite !

RÉSULTATS ANNUELS

CIS impacté par les effets de change



L'excellente dynamique commerciale du groupe CIS (+ 17,5 M€), intégrant la montée en puissance de nombreux contrats, la signature de nouveaux marchés et l'ouverture de nouveaux pays d'opération, a été affectée par le non-renouvellement d'un contrat majeur en Afrique du Nord (9,9 M€ sur l'exercice) et par des effets de change défavorables (19,6 M€). Le CA de 224,2 M€ est en recul de 10,8 %. Le résultat opérationnel s'élève à 9,6 M€, en baisse de 21,9 %. Le résultat net part du groupe (4,9 M€) progresse de 13,3 %.

COMMUNICATION

Les Menus Services s'affiche sur le digital

Les Menus Services, spécialiste du service à la personne, se met en scène sur le digital à travers une campagne de communication orchestrée par l'agence de communication Call Me Back. Depuis le 24 avril et pendant 6 semaines, une vidéo aux couleurs des Menus Services est en effet visible sur les grands médias nationaux.



ENGAGEMENT

Biomega Services avec Toulouse Cancer Santé

La société Biomega Services choisit de soutenir la recherche contre le Cancer en s'engageant pour 3 ans auprès de la Fondation Toulouse Cancer Santé (don de 10 000 € par an). Les fonds collectés sont dédiés soit à des équipes de recherche basées à Toulouse ou en régions, soit à la venue et à l'implantation de médecins et chercheurs talentueux.

CANTINE SCOLAIRE

Le bio fait sa place à Cergy !

À l'occasion de la passation du marché public de restauration scolaire confiée à Sogeres, la ville de Cergy (95) a opté pour une montée en gamme des repas. Les produits bio représentent désormais de 20 % à 35 %.

Dans le cadre du renouvellement du marché public de la restauration scolaire, la ville de Cergy a choisi de mettre en place une démarche participative avec le conseil local des parents. Ces derniers ont ainsi participé au choix des critères de qualité demandés au nouveau prestataire.

Dans ce contexte, la part de bio a sensiblement augmenté dans les repas, bondissant de 5 % à 20 %, voire 35 % sur certains menus. 100 % des œufs sont bio, ainsi que le pain, et les laitages qui peuvent être également AOC/AOP.

Par ailleurs, les approvisionnements en circuit court ou en local sont privilégiés : un produit local est garanti par semaine (lait, farine, concombre, pommes, lentilles...). Les viandes sont exclusivement françaises. Le veau est Label Rouge. Seul l'agneau provient de l'UE. « L'objectif est de passer rapidement à 50 % de produits durables ou label de qualité », explique la municipalité. Plusieurs plats « maison » sont garantis par mois : une purée de pomme de terre, une compote, des légumes frais, deux recettes de pâtisserie.

Équipement progressif de bornes de tri

Parallèlement, la ville a établi un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les écoles sont ainsi équipées progressivement de bornes de tri, pour lesquelles les enfants sont particulièrement sensibilisés au tri des déchets et



© Ville de Cergy

La ville sert, via son prestataire, 6 200 repas par jour au sein des 25 groupes scolaires soit 8 900 élèves. Afin d'offrir à tous les enfants un repas équilibré, 3 menus sont proposés par la ville de Cergy : 1 repas classique (50 %), 1 repas classique sans porc (28 %), Le p'tit complet – 1 repas sans viande (22 %).

à la chasse au gaspi. D'autres animations sont prévues pour sensibiliser à l'importance d'un repas équilibré à base de produits sains, ainsi qu'à la découverte de nouvelles recettes. Par exemple, l'amuse-bouche fait de-

couvrir aux enfants d'élémentaire de nouvelles saveurs de façon ludique et leur permet de donner leur avis par le biais d'un vote (soupe de concombre, marmelade d'orange, gâteau de maïs...). ●

BILAN 2017-2018

Elior Group au rapport



Le rapport d'activité 2017-2018 d'Elior Group, intitulé We are family !, illustre l'importance de la restauration, sous toutes ses formes, qui permet de nourrir le corps comme l'esprit. Ce nouveau rapport d'activité est placé sous le signe de la famille, celle qui se rassemble autour d'un repas, celle qui se retrouve pour une pause, celle qui se rejoint pour une réunion, celle qui se rencontre autour d'un projet. La famille comme un symbole d'unité dans la diversité, un cercle de bienveillance et de solidarité, une volonté d'avancer ensemble. Acteur mondial de la restauration et des services, Elior

Group accueille six millions de personnes chaque jour et les accompagne à tout âge, à toute heure, en tous lieux. « Il est essentiel de pouvoir se restaurer dans un environnement agréable, et le métier du groupe peut donc se résumer en deux verbes riches de sens : nourrir et prendre soin », commente le groupe de restauration.

Réalisé avec l'agence Abmo, le rapport d'activité a vu son concept décliné en six familles réunies pour l'occasion devant l'objectif de Guia Besana, pour illustrer la couverture et les chapitres du document : nourrir, prendre soin, soutenir, développer, guider. ●

RESTAURATION D'ENTREPRISE

Gardinier Hospitality à table avec MRS

Taillevet et Multi Restauration Service (MRS) lancent Les Tables de Taillevet, une nouvelle structure qui propose un service inédit de restauration et de conciergerie haute couture dédié aux entreprises. Partenaires à parts égales des Tables de Taillevet, MRS et Gardinier Hospitality se complètent pour assurer la réussite du projet. MRS figure ainsi parmi les leaders de la restauration d'entreprise n'intervenant qu'au sein des sièges sociaux. La société dispose en outre d'une structure spécialisée qui sert d'appui commercial, logistique et stratégique.

De son côté, Taillevet définit le périmètre des prestations, supervise les recrutements et le suivi qualitatif des missions. Enfin, au-delà de l'exigence du service et de la cuisine du Taillevet,

Les Tables de Taillevet partage aussi un livre de cave et un réseau d'approvisionnement en vins rare, voire unique. La prestation permet ainsi d'organiser des dégustations ou l'envoi de cadeaux. ●

Cf. Tokster.com



Gilles Terzakou (MRS), à gauche, et Thierry Gardinier (Taillevet).

ET SI
"LA BELLE
ÉPOQUE",
C'ÉTAIT
AUSSI
LA NÔTRE ?

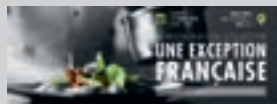
VIVALYA est la **coopérative leader sur la première mise en marché sécurisée de produits frais**. Ses adhérents s'engagent depuis des générations en faveur du local et du BIO. Avec une base de données de plus de 1350 producteurs sur le territoire français,

**VIVALYA FAIT DU LOCAL
UNE EXIGENCE, SINON UNE ÉVIDENCE.**



Vite !

SALON RESTAU'CO

5 start-up
présentent
leurs solutions

Pour la première fois cette année, le salon Restau'Co avait invité des start-up à venir présenter leurs solutions innovantes. Cinq sont venues exposer le fruit de leurs recherches : Meal Canteen (self-service virtuel) ; SolZero (réemploi des emballages) ; La Trinitaire (dindes élevées sans traitements antibiotiques) ; Winnow (IA d'enregistrement des déchets alimentaires dans les cuisines) ; Livefood (gestion des magasins).

ARRÊTÉ

Dioxyde
de titane interdit
dès 2020

C'est fait ! Les ministères de la Transition écologique et solidaire et de l'Industrie se sont mis d'accord. Le dioxyde de titane (TiO2) sera interdit dans les denrées alimentaires à partir du 1^{er} janvier 2020. Un arrêté vient en effet d'être signé (17 avril) afin de suspendre la mise sur le marché des denrées contenant cet additif.

SERVICE PUBLIC

Composition des repas :
le décret est sorti !

Attendu avec impatience par bon nombre de professionnels, le décret relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs – qui fixe les dispositions d'application de l'article 24 de la loi du 30 octobre 2018 dite Egalim – a été publié, mercredi 24 avril, au Journal officiel. « Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques. » Et de préciser : « La proportion de 50 % de produits servis dans les repas par les restaurants collectifs [...] correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats

© Agence Bio



Afin de contrôler la mise en œuvre de ces nouvelles obligations, les exploitants de restauration collective, publique comme privée, devront établir, au plus tard le 31 mars de chaque année, un bilan statistique de l'année précédente.

des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif. »

Par ailleurs, le décret donne également des explications concernant les 20 % de produits bio : « La proportion de 20 % [...] correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette

proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif. »

Six signes ou mentions
retenus

S'agissant des signes ou mentions pris en compte, le gouvernement en a retenu seulement

six : le Label Rouge, l'appellation d'origine ; l'indication géographique ; la spécialité traditionnelle garantie ; la mention « Issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » ainsi que la mention « Fermier » ou « Produit de la ferme » ou « Produit à la ferme », pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. ●

RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

Agores prépare son 33^e forum

Organisé par Agores, la Communauté d'agglomération de Saintes (17) et la ville de Saintes, sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et du CNFPT, le 33^e Forum Agores de la restauration territoriale se déroulera du 5 au 7 juin à L'espace Pierre-Mendès France de Saintes (17) sur la thématique « La loi #Egalim une chance pour

développer une alimentation favorable à la santé et au juste prix ». À travers 3 formats de rencontres (cafés-débats, séances plénières et des éveils au goût) et 3 espaces d'échanges informels (salon professionnel, atelier des chefs et espace partenaire), ce forum mêlera réflexion professionnelle, découvertes d'innovations, confrontation des pra-

tiques et des expériences. Au programme des cafés-débats, notamment, Pacte II de lutte contre le gaspillage alimentaire, mutualisation et transfert de compétences ; Marchés publics, actualité et échanges de pratiques ; Allergies alimentaires, préparer l'alimentation des seniors dès 50 ans, éducation à l'alimentation : de la théorie à la pratique ; Atelier culinaire : les cantines prennent de la graine ; Alimentation favorable à la santé ; Sortir du plastique en 2025 : pourquoi ?

Du côté des séances plénières : Gouvernance alimentaire et alimentation favorable à la santé ; innovation managériale ou comment accompagner des équipes dans le changement ? (mercredi 5 juin) ; 20 % de bio et 30 % de produits locaux, contraintes et

PARTENARIAT

Mettre en œuvre l'approvisionnement
local dans la collective

André Gilles et Jean-Yves Gouttebel, présidents d'Agrilocal, et Éric Lepêcheur, président de Restau'Co, ont signé sur le salon Restau'Co, sur l'espace Réseau, une convention de partenariat qui vise à faire évoluer les usages des acteurs de la restauration collective vers le développement des circuits d'alimentation responsables et de proximité. Ce partenariat s'inscrit dans le contexte de la loi Egalim du 30 octobre 2018, en faveur de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de bio, dans la restauration collective d'ici à 2022. L'association nationale Agrilocal a pour vocation d'intégrer l'approvisionnement local dans les assiettes des convives de la restauration collective, via une plateforme d'achat de produits locaux qui met directement en relation les acheteurs et les fournisseurs locaux, dans un respect des règles de la commande publique.



De gauche à droite : Jean-Yves Gouttebel, André Gilles et Éric Lepêcheur.

leviers pour une mise en œuvre effective en 2020 ; Suppression des plastiques dans la restauration collective à l'horizon 2025 (jeudi 6 juin).

À travers son forum annuel, Agores accompagne les élus et professionnels dans le dévelop-

pement de démarches durables. Il s'agit de bâtir des projets de restauration publique citoyens et responsables conjuguant ambition nationale et préoccupations locales fondées sur des logiques de territoire et de valorisation des ressources. ●



Le 33^e Forum Agores attend 250 congressistes de métropole et des Dom-Tom ainsi que 80 exposants et fournisseurs.

NOUVEAU
LE GOÛT DES FRUITS

Vittel
up



LE BIO EN PLUS !

85 AIZENAY

Florian Boire marie terre et mer à La Sittelle

Après un parcours remarqué en étoilés Relais & Châteaux, notamment auprès de Thierry Marx à Pauillac et Jean-Michel Lorain à Joigny, Florian Boire revient dans sa commune natale d'Aizenay. Le chef y a repris au 1^{er} janvier La Sittelle, créé en 1991 par Jean-Claude Cotar. Il a d'emblée modernisé la salle de 35 couverts et orchestré une montée en gamme côté cuisine. Beaucoup de ses plats marient terre et mer, « *le iodé cassant le côté gras de la viande* », comme son cochon de lait et coques ou son ris de veau aux anguilles fumées.



Installé avec son épouse Marie-Aude à Chaudes-Aigues (15), Serge Vieira dirige 2 adresses : le restaurant Serge Vieira et l'hôtel-restaurant Sodade.

15 CHAUDES-AIGUES

Serge Vieira, président de la Team France Bocuse d'Or

Lauréat du Bocuse d'Or 2005 et chef du restaurant gastronomique Serge Vieira à Chaudes-Aigues, Serge Vieira succède à François Adamski, corporate chef Servair, à la présidence de la Team France du Bocuse d'Or. Il entend désormais encourager le candidat français à s'épanouir pleinement à travers le concours. Le nouveau président souhaite également impliquer encore plus fortement les partenaires. La sélection tricolore se déroulera les 23 et 24 septembre, au Palais de la Mutualité, à Paris.

Cf. Tokster.com

La France des chefs

77 PRINGY

Kevin Kowal innove à L'Inédit

Pas facile de reprendre une affaire, même prestigieuse. « *Quand j'ai racheté L'Inédit au chef Eddy Creuzé, il a rendu son étoile Michelin. Il a fallu repartir de zéro* », explique Kevin Kowal. Pas question pour ce chef combatif passé par le 110 de Taillevent ou Champeaux de se laisser abattre. Depuis la reprise, il y a plus d'un an, il multiplie les initiatives : cours de cuisine, ouverts depuis janvier aux enfants, site internet refondu en mars, cours de sommellerie ou accords mets-alcools comme saké-risotto ou foie gras-cognac Hennessy en préparation. « *Il faut se démarquer* », glisse le chef.



Kevin Kowal a repris il y a un an L'Inédit et entend y imprimer son identité.

33 CENON

Christophe Girardot fait de La Cape un Paradoxe

Fort de son passé d'étoilé à La Table de Montequieu (La Brède) puis à La Guérinière (Gujan-Mestras), Christophe Girardot a décidé de voler de ses propres ailes. En rachetant La Cape, le restaurant créé par Nicolas Magie dans une zone commerciale improbable des environs de Bordeaux, qu'il rebaptise Paradoxe, le voici aux manettes. Pour cet ancien de chez Guérard, la star reste le produit. En ligne de mire : une trentaine de couverts en terrasse et 50 en salle, une équipe de 4 personnes et un enthousiasme intact pour celui qui s'était converti au consulting et retrouve le piano avec joie.



© François Blazquez

69 COLLONGES-AU-MONT-D'OR

Cyril Roméro aux fourneaux de La Bastide

Un an après avoir ouvert La Bastide à Collonges-au-Mont-d'Or, Les Gastronomistes Fabien Chalard et Julien Géliot (propriétaires entre autres de Léon de Lyon, Pléthore & Baltazar et du Fer à Cheval aux Halles Paul Bocuse) confient les cuisines au chef lyonnais Cyril Roméro, maître restaurateur, membre des Toques blanches lyonnaises, et couronné à 3 reprises Meilleur restaurant bistrannique de Lyon. Pour celui qui a grandi près de Collonges-au-Mont-d'Or, intégrer La Bastide était une évidence : « *Je suis très heureux de rejoindre une des plus belles adresses que comptent Lyon et ses alentours* ». Cf. Tokster.com



© Studio-Largo - Hervé Deroo

75 PARIS

Omar Dhiab s'envole chez Loiseau Rive Gauche

À 28 ans, ce fils de cuisinier a déjà derrière lui une longue et solide expérience dans le métier. Omar Dhiab est ainsi passé par Le Train Bleu de la Gare de Lyon, il a côtoyé Christian Le Squer au Pavillon Ledoyen, Christophe Moret chez Lasserre puis au Shangri-La, où il était sous-chef puis chef des cuisines du restaurant gastronomique L'Abeille. Omar Dhiab est également un grand saucier et un compétiteur. Autant de qualités qu'il saura mettre en œuvre comme nouveau chef de Loiseau Rive Gauche !

© Romain Herlin Photographie



La terre et ses légumes guident la réflexion et la créativité d'Omar Dhiab.

© Bruno Preschiesnisky



De g. à d. : Franck Pelux, Cédric Moulot et Sarah Benahmed.

67 STRASBOURG

Franck Pelux et Sarah Benahmed quittent Le Crocodile

Franck Pelux et Sarah Benahmed vont quitter Le Crocodile à peine deux ans après leur arrivée dans cet emblème de la cuisine strasbourgeoise. Le couple, récompensé à plusieurs reprises depuis qu'il officie en Alsace, a dit souhaiter un nouveau projet. En filigrane, un possible désaccord sur la gestion du restaurant. Ce départ se fait en accord avec le gérant du restaurant, Cédric Moulot, qui a déjà lancé ses recherches pour trouver un nouveau chef d'ici au 1^{er} juin. Les paris sont ouverts !

17 LA ROCHELLE

Christopher Coutanceau en or

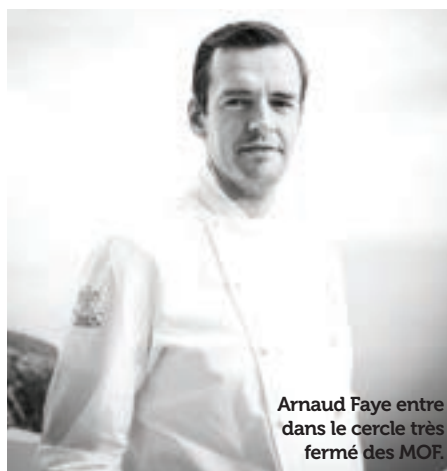
Le Gault&Millau Tour 2019 séjournait fin mars à La Rochelle pour sa deuxième étape. L'occasion pour le célèbre Guide jaune de mettre en avant chefs, produits et savoir-faire régionaux et, bien sûr, de distinguer les talents (Gault&Millau d'Or, Grands de Demain, Jeunes Talents, Pâtissier, POP), le service (Sommelier, Accueil en salle et Jeune Talent service en salle), et le savoir-faire (Tradition d'aujourd'hui et Transmission). Le Gault&Millau d'Or La Rochelle était attribué cette année à Christopher Coutanceau (Restaurant Christopher Coutanceau).



06 ÈZE

Arnaud Faye distingué MOF

Le château La Chèvre d'Or à Èze ouvre sa saison avec une nouvelle distinction. Son chef Arnaud Faye (2 étoiles au Michelin, 4 toques et 17/20 au Gault&Millau) a été élu Meilleur ouvrier de France. Une grande satisfaction pour ce jeune chef de 40 ans, aux commandes depuis trois ans du restaurant gastronomique de la Chèvre d'Or, où il propose une cuisine méditerranéenne avec une prédilection pour le terroir niçois. Depuis avril, les gourmands disposent d'une nouvelle offre culinaire avec le restaurant les Remparts. Des prix plus doux, mais les mêmes exigences au niveau de la qualité.

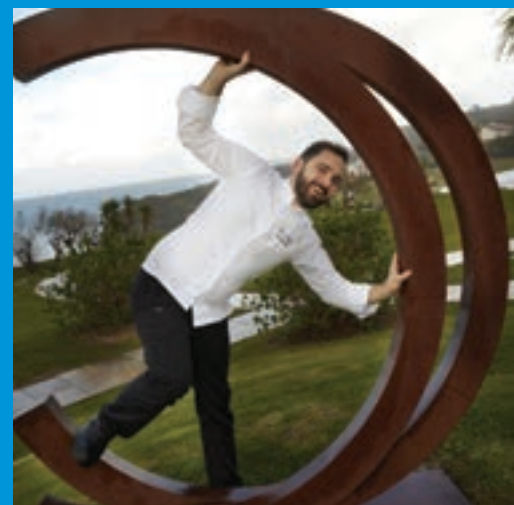


Arnaud Faye entre dans le cercle très fermé des MOF.

64 SAINT-JEAN-DE-LUZ

Pierre Boffo de retour à La Réserve

Pierre Boffo est le nouveau chef d'Ilura, la table gastronomique de l'hôtel de luxe La Réserve. Originaire de Haute-Garonne, il est passé par le Domaine d'Auriac ou encore la Maison Bras avant d'intégrer, en 2014, la brigade de Fabrice Idiat à La Réserve en devenant tour à tour commis, chef de partie, puis second. Après le départ de ce dernier, il y revient donc aujourd'hui. Entretemps, dès 2017, Pierre Boffo a voyagé au Vietnam, aux États-Unis mais aussi en Australie pour découvrir des univers culinaires différents. « Ma cuisine est lisible et centrée sur la qualité des produits du terroir », prévient-il.



44 SUCÉ-SUR-ERDRE

Valentin Bonnissent a construit son Beau Nid

Natif de Menetou-Salon, Valentin Bonnissent s'est enrichi d'expériences en gastronomie à l'étranger, à la Tour à Sancerre, avant de découvrir la bistronomie comme chef du Pantruche à Paris. À 27 ans, il ouvre son restaurant dans une bâtisse du XVI^e siècle. Aménagé avec des amis, le Beau Nid respire la convivialité et la sincérité. Dans l'assiette, le chef s'attache à « agrémenter des produits locaux d'influences exotiques », apportant des surprises par touches. Le menu du marché, le midi, laisse place le soir à un menu dégustation en 7, 5 ou 3 temps.



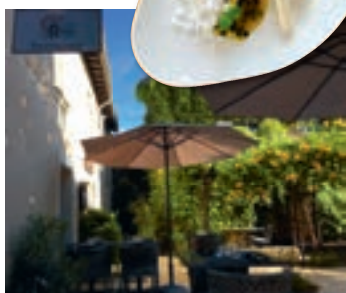
84 RICHERENCHES

O'RABASSE

Au pays de la truffe, les rabasseurs sont rois, et cette bonne maison ne se prive pas de l'allusion. La mélanose est évidemment à l'honneur en hiver et, tout au long de l'année, un bon fait maison préside dans cette jolie salle décorée avec un certain raffinement, en accord avec une cuisine plutôt élaborée : saumon confit au sel d'agrumes, crémeux avocat wasabi et yaourt citronné à la livèche, vitello tonnato, suprême de pintade 62°, légumes glacés, écrasée de pomme de terre et jus à l'olive noire de Nyons... Cave régionale.

À partir de 32 €. Note G&M : 12/20

5, place de la Pompe, 84600 Richerenches. Tél. : 09 52 97 34 93.



84 AVIGNON

POLLEN

Houreux et chez lui ! Il rayonne, le grand Mathieu, qui dépasse son équipe d'une tête et met largement la main à la pâte en associant tout le monde, en posant certaines assiettes lui-même, en donnant du rythme dans un moment de charme. De l'ancien CO2, il a évidemment profité de la situation, au cœur de l'intra-muros, au calme, en gardant la petite cour intérieure muée en véranda terrasse, et bien sûr à tout changé dans la déco et l'approche globale. Une table de partage, raffinée et simple à la fois, très centrée sur le produit, ce qui correspond à sa philosophie de tête chercheuse du bon légume ou du bon fruit de saison. Ce qui donne les premières cartes d'un début d'été avec l'arlequin de tomate (cœur de bœuf excellent, green zebra, ananas...), le maquereau et légumes grillés bouillon citronnelle gingembre, un très bon ris de veau aubergine et jus corsé, avant les fraises fromage frais et graines de tournesol grillées et caramélisées. On va à l'essentiel sans complication, mais avec application, la cave est intéressante, avec un excellent jeune sommelier ramené de l'Europe.



À partir de 28 €. Note G&M : 13,5/20

3 bis, rue de la Petite-Calade, 84000 Avignon. Tél. : 04 86 34 93 74.

13 MARSEILLE

LE BISTRO DU COURS

Lauréat de la Dotation, Laurent Biaggi peut poursuivre l'aventure à son aise dans ce bistrot au long cours qui a su au fil des ans imposer sa philosophie, bons produits, recettes simples mais travaillées, bon goût du naturel. Cela fonctionne fort bien, dans deux bons menus, à 20 € le midi et 32 € le soir, avec un bon arancini à l'encre de seiche et concassé de tomate, le filet de rascasse mousseline de chou-fleur avocat thym miel ou l'andouillette

de veau Bobosse de notre dernier lunch sur le Cours Julien. Au programme du soir, la même cuisine sur des produits plus nobles (rognons, loup sauvage...). Belle sélection viticole de connaisseur.



À partir de 16,50 €. Note G&M : 13,5/20

13, cours Julien (6^e), 13006 Marseille. Tél. : 04 86 97 59 11.

84 CAVAILLON

MAISON PRÉVÔT

Aucun doute, cette maison vénérable, par son évolution et l'on peut dire sa modernité, qui traverse les années sans vieillir, devient un centre d'attraction jusqu'à Avignon où l'équivalent est rare. Une cuisine deux toques bien affirmée, un joli décor, le dynamisme et le professionnalisme de la famille Prévôt, Jean-Jacques (photo) et sa fille Sandra-Rose en tête et voilà pourquoi nous nous réjouissons chaque saison de passer sous la marquise pour rejoindre cette salle accueillante où le melon est roi en saison (goûtez la spécialité de homard en cocotte de melon, un plat original et attrayant). On est en confiance avec le menu à 59 € qui dit le meilleur du moment : raviole de brousse aux herbes fraîches artichaut ail des ours petits pois écume barigoule citronnée, saint-pierre velouté de cresson épeautre de Sault, veau rôti de superbe qualité, déclinaison céleri condiment estragon jus réduit, chiboust mangue tartare de pamplemousse mangue et coriandre glace noix de coco. On est tout près de la troisième toque, le service est dynamique, la cave fort belle avec de grands châteauneufs et de petits rhodaniens.

À partir de 34 €. Note G&M : 14,5/20

353, av. de Verdun, 84300 Cavaillon. Tél. : 04 90 71 32 43.



© Ange Lorente

84 GIGONDAS

LES FLORETS



Un peu hors du temps, cette maison de famille dans les bois, au-dessus du village. La vue est belle, l'air est pur, et cette tradition lentement distillée, d'une génération à l'autre, a bon goût : pressé de jarret et joue de porc aux pruneaux, confit d'oignons, dos de merlu de ligne, chorizo, écrasée de charlotte au citron confit, suprême de pintade, légumes printaniers, émulsion vin doux dans le bon menu Balade à 40 €.

À partir de 25 €. Note G&M : 13/20

1243, chemin des Florets, 84190 Gigondas. Tél. : 04 90 65 85 01.

83 LE CASTELLET

SAN FELICE



Dialement efficace, le petit frère du grand gastro de Christophe Bacquière à l'Hôtel du Castellet. Bien mieux qu'une brasserie (même si elle est désignée ainsi) cette table jolie et bien tenue, ouvrant sur les jardins et le golf du domaine, propose un menu à 55 € qui vaut ses toques, autant par la qualité du service que par celle de la cuisine de Guillaume Lecomte, qui sait régaler avec du tradi de haut vol, le pâté en croûte, l'épaule d'agneau confite comme les

fraîches assiettes du jour, un tartare de denti et saint-pierre ou une belle assiette de rougets de pêche locale. La tarte caramel-chocolat est un incontournable, seule la cave pouvant encore s'améliorer en se rapprochant un peu plus des vigneron locaux.

À partir de 45 €. Note G&M : 13/20

3001, route des Hauts-du-Camp, 83330 Le Castellet. Tél. : 04 94 98 37 77.

13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

L'AILE OU LA CUISSE

Les efforts de chaque saison, de chaque carte, portent évidemment leurs fruits. Dans une des petites artères qui s'échappent du boulevard pour rejoindre le cœur, cette gentille maison affiche son décor soigné et son service pro.

Tout est bien calibré, dans un registre de bistrot provençal gourmand : pressé de joue de bœuf braisée tartine de champignons au parfum de truffe, rillettes de cochon, fougasse croustillante sauce gribiche, coquelet rôti mous-seline de pomme de terre sauce foie gras, souris d'agneau braisée en croûte et Roseval en persillade. Le menu à 37 € est convaincant, les pâtisseries sont en vitrine.



À partir de 37 €. Note G&M : 12/20

5, rue de la Commune, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 32 62 00 25.

13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

RESTAURANT FANNY REY & JONATHAN WAHID

Il y a sûrement la place à Saint-Rémy pour une gastronomie ambitieuse comme le souhaitent Fanny Rey et Jonathan Wahid. Dans l'assiette, de beaux produits, les tomates avec l'eau infusée au thym cerises mondées et sucres d'oseille en amuse-bouche, le rouget, très bien cuit mais accompagné sommairement, l'agneau rosé avec un jus olive fortement poivré, avant des desserts qui sont tous remarquables, indiscutablement à trois toques (ananas riche en saveur et textures, tube coco fraises lemon curd basilic).



Carte des vins pas assez fouillée en local, pas mal en général, très courte en bordeaux rouges, vin au verre pas très régional, à partir de 8 €.

À partir de 39 €. Note G&M : 13,5/20

12, bd Mirabeau, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 90 92 15 33.

84 SAINT-SATURNIN-LÈS-APT

LA MAISON DES SAVEURS

Sur les hauteurs du village, l'un des plus beaux domaines du Luberon, un jardin d'Eden au cœur de la Provence. C'est dans ce cadre exceptionnel, alliant la modernité d'esprit à



l'art et la culture contemporaine, que le chef réalise ses compositions du Sud. Très porté sur la production artistique des années 1950, l'établissement arbore une ligne très épurée, agrémentée ses volumes des meubles, des couleurs et des œuvres d'art de l'époque ; tout en faisant profiter la clientèle d'expositions d'art en partenariat avec la galerie parisienne Kamel Mennour. Dans ce décor, donc, une cuisine italienne-provençale nourrit les assiettes avec, dans la continuité des lieux, une attention esthétique particulière. À la carte, on pourra ainsi découvrir l'épeautre de Sault en risotto et la truffe d'été de Gordes, les aiguillettes de saint-pierre, fenouil confit à l'orange et l'émincé de calamar, le pigeon des Costières en deux façons et la variation carotte/verveine, le fraisier des Andéols. Prix logiques.

À partir de 30 €. Note G&M : 13/20

Domaine des Andéols, Hameau des Andéols, 84490 Saint-Saturnin-lès-Apt. Tél. : 04 90 75 50 63.

13 MARSEILLE

LE GOÛT DES CHOSES



Une table agréable et sincère dans le paysage de Notre-Dame-du-Mont. En bourlingueurs des fourneaux, Sylvie et Olivier Rathery ont su poser les amarres au bon endroit, en proposant ici une tradition revisitée de bon courant : risotto au magret, pavé de cabillaud poché au lait de coco, rognons de veau au pineau des Charentes, onglet de bœuf au poivre... Menus étagés et bien composés, desserts sérieux (cheesecake, financier crème de mascarpone...).

À partir de 29 €. Note G&M : 12/20

4, place Notre-Dame-du-Mont, 13006 Marseille. Tél. : 04 91 48 70 62.

Vite!

BIÈRE

Mondial de la bière 2019 au Parc Floral



Le Mondial de la bière fera son retour du 17 au 19 mai au Parc Floral avec une toute nouvelle programmation. La nocturne Beer Night Fever, le 17 mai de 17 heures à 23 heures, mêlera dégustations de bières artisanales, grande scène de musique live en partenariat avec Ninkasi Musik Lab et une programmation street food. Le week-end offrira DJ set, concerts, cuisine live et dégustations de bières.

Cf. Tokster.com

VINS

Vers des origines géographiques lisibles

Le Sénat a adopté en première lecture, le 3 avril, une proposition de loi (n° 322) relative à la valorisation des produits agricoles et alimentaires, renforçant la transparence sur leur provenance. En séance publique, les sénateurs ont adopté plusieurs dispositions, dont une visant à prévoir que l'origine géographique des vins vendus par les professionnels de la restauration soit mentionnée de façon lisible sur les cartes présentées aux consommateurs.

ÉVÉNEMENT

8^e Paulée de l'Anjou

Les vignerons de l'Anjou noir organisent la 8^e édition de leur Paulée annuelle le dimanche 30 juin. Celle-ci se déroulera à la Coulée de Serrant, à la veille du 1^{er} congrès international du chenin blanc (qui se déroulera à Angers du 1^{er} au 3 juillet). La proximité et la complémentarité des deux événements, ancrés autour de la ville d'Angers, renforceront la dimension internationale de la Paulée de l'Anjou. Cf. Tokster.com



CAFÉ

Le Paris Coffee fait son Show

Du 25 au 27 mai au Parc Floral de Paris, le Comité français du café, présidé depuis un an par David Serruys, torréfacteur dans les Hauts-de-France (400 clients en CHR, 2 boutiques, 1,3 M€ de CA), organise le Paris Coffee Show. Cet événement mi-grand public/mi-professionnels aura pour mission de faire découvrir le café au plus grand nombre tout en valorisant le produit et la filière café.

Au programme : la présence de stands tenus par des fabricants, torréfacteurs, fabricants de sucre, de machines, etc. – pour l'heure, 120 exposants ont confirmé, dont deux tiers de stands exclusivement professionnels – ; l'organisation de parcours de découverte ou encore de 3 concours réunissant des professionnels du café : celui du

meilleur torréfacteur de France (10 candidats sélectionnés), celui du meilleur mélange pour espresso de France (11 candidats) et le Barista Masters France (6 candidats), nouvellement créé autour de l'art de réaliser café espresso, café latte et autres cafés cocktails (six épreuves théoriques et pratiques au total).

Encourager la filière

L'événement s'est doté de parrains de qualité à l'instar du célèbre pâtissier Pierre Hermé, amateur et utilisateur de café – notamment dans sa tarte Infiniment Café avec ganache au café, biscuit à la cuillère imbibé de café et chantilly au café – et du journaliste gastronomique Vincent Ferniot, créateur de la marque Carré de Café, du café à croquer fabriqué par la maison Pralus.



Vincent Ferniot, à gauche, et Pierre Hermé, parrains de l'édition 2019.

« Depuis quelques années, il se passe quelque chose dans le monde du café. J'avais envie d'encourager la filière », a ainsi expliqué Pierre Hermé. « Le café est un produit de tous les jours, de tous les instants. Nous souhaitons emmener le grand public

pour expliquer ce produit et faire se rencontrer les professionnels de la filière », argumentent quant à eux les organisateurs de l'événement ayant nécessité un investissement d'un demi million d'euros. ●

Cf. Tokster.com

ACCORDS METS ET VINS

Vignobles & Signatures en représentation

Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, recevait début avril, dans son restaurant Le Bistrot du Sommelier (Paris, Ville), 4 membres du club Vignobles & Signatures. Champagne Drappier, Couly-Dutheil (chinon), Coume del Mas (banyuls, collioure, côtes-du-roussillon...), Roger Groult (calvados Pays d'Auge). L'occasion pour chacune de ces entreprises familiales de faire déguster à la presse trois de leurs cuvées et d'en faire ensuite découvrir quelques-unes en accords avec les plats réalisés par le chef de l'établissement, Guillaume Sa-

luel. On pouvait ainsi apprécier : un carpaccio de Saint-Jacques et truffe noire avec La Réserve de l'œnothèque 2002 de chez Champagne Drappier (79 € TTC départ cave) ; un rouget et son jus de crustacés à la réglisse avec Le Clos de l'Écho 2015, chinon rouge de chez Couly-Dutheil

(20,70 € TTC départ cave) ; un agneau de lait rôti avec son jus à l'anchois avec Quadratur 2014, collioure rouge de Coume del Mas (25 € TTC départ cave) ; une tarte fine aux pommes, mousse de chèvre, miel, poivre timut, avec Les Grisettes 2015, un cidre du pays d'Auge de Roger Groult (12 € TTC départ cave), ainsi que quelques calvados du même domaine, dont la Réserve Ancêtre (320 € les 70 cl).

Vignobles & Signatures regroupe au total 26 familles de vignerons dont le point commun est de posséder une histoire viticole qui remonte à plusieurs générations. Né en 1984, à l'initiative de Jean-François Janoueix, ce « club des grands domaines » réunit des entités familiales leaders dans leurs appellations. Il est organisé en SARL avec cogérance et présidence tournante tous les trois ans. Le bureau actuel est présidé par Julien Révillon. ●



BIÈRE

Bud démarre sa campagne de France

Le débarquement a commencé... La célèbre bière américaine Bud arrive dans l'Hexagone, en GMS et CHR. Ce lancement stratégique pour le groupe AB InBev s'annonce comme le plus important sur le marché français de la bière de ces dix dernières années, avec un plan de soutien marketing exceptionnel. Bud est une bière blonde lager à 5° alc. « Le lancement de Bud en France va permettre de redynamiser le segment des lagers sur le marché de la bière

et de créer de la valeur pour le groupe AB InBev », commente Peter Cammaerts, BU Europe North President. Bud est disponible depuis fin mars en 25 cl, boîte 50 cl, fûts de 30 l et 6 l. Avec plus de 15 milliards de bouteilles vendues en 2017, Bud est la bière numéro un dans le monde en termes de volume. Chaque seconde, 480 bouteilles sont vendues dans plus de 85 pays dans lesquels elle est distribuée... ●

Cf. Tokster.com



Dès fin mars, Bud a mis en place une campagne de lancement à grande échelle.

Vite !

DES CAFÉS POUR NOS RÉGIONS

La 6^e édition attend ses candidats



C'est parti pour une nouvelle édition du prix Des cafés pour nos régions. Ce concours Heineken-France Boissons récompense les 5 meilleurs projets de création, de reprise ou de rénovation de cafés en France grâce à une dotation de 10 000 € par lauréat. Pour sa 6^e édition, le prix a pour ambition d'être un soutien toujours plus actif de la filière CHR et d'évoluer vers un accompagnement plus complet des lauréats sur l'ensemble de l'année. Les candidatures sont à déposer jusqu'au 15 juillet sur www.descafes-pournosregions.fr. Cf. Tokster.com

THÉ

Andromède & Persée, le début du mythe

Une nouvelle marque de thé entend proposer une sélection pointue de grands crus. Baptisée Andromède & Persée, en référence au mythe grec, elle a été fondée par deux sœurs Sarah et Hajer Ghoula. La première est professeur de lettres, la seconde médecin passionné de thé. D'où la volonté d'allier culture et gastronomie lors de teatime thématiques qui sont l'occasion de présenter leurs nouveautés. Leur première collection, amenée à s'étoffer, dé-

cline quatre thés : L'Impérial (China Yunnan Imperial Golden Bud), Le Fastueux (Darjeeling First Flush), Émoi (thé Oolong Da Wu Ye) et Le Volupté (thé Dan Cong Oolong Ya Shi Xiang). Chaque référence est issue d'une même plantation avec seulement des feuilles entières ou des bourgeons. La marque vise les particuliers mais aussi l'hôtellerie-restauration avec la possibilité d'obtenir l'exclusivité sur un thé en raison des éditions toutes limitées. ●



La marque présente ses nouveautés en avant-première lors de cérémonies du thé.



IT'S
VEGIC

FUTURE
START

IL EST TEMPS DE PASSER À LA VITESSE SUPÉRIEURE !

NOUVEAU
LE BURGER GRIL
VÉGÉTALIEN



hilcona
FOODSERVICE

Vite !

FILIÈRE SUCRE

Le Cedus devient Cultures Sucre

Le Cedus, organisation inter-professionnelle du secteur betterave-canne-sucre, devient officiellement Cultures Sucre. Ce changement d'identité illustre une évolution de la mission de l'association « qui s'attache à encourager, sans équivoque, une consommation raisonnée de sucre ». Avec cette nouvelle identité, la filière sucrière affirme aussi sa volonté d'écoute et de dialogue avec l'ensemble des parties prenantes du secteur de l'alimentation et de l'opinion publique, loin de l'image et des intentions qui étaient parfois prêtées au Cedus.

SURGELÉS

Catalogue new-look chez Traiteur de Paris

Catalogue 2019 en rupture avec les précédentes éditions chez Traiteur de Paris. L'ouvrage se pare d'une nouvelle couverture au design graphique et résolument tendance dans les tons orange et bleu. À l'intérieur, des prises de vue à l'atmosphère chic et raffinée mettent en lumière les différentes créations. Le catalogue est disponible en téléchargement sur le site www.traiteurdeparis.fr



PRODUITS DE LA MER

Refonte de la charte graphique de Gel-Pêche

La société Gel-Pêche a modernisé cette année les emballages de ses gammes de produits de la mer surgelés. Gel-Pêche a aussi redessiné les produits distribués en RHF en sélectionnant la couleur marron pour les produits élaborés. Les crevettes gardent, quant à elles, les couleurs attribuées en fonction de leur type, soit les mêmes emballages qu'en GMS.

ORIGINE

L'art du caviar à Madagascar



Le Rova Caviar Madagascar est produit au lac de Mantasoa à 1400 m d'altitude.

Le projet pouvait sembler fou ou incongru, il est désormais réalité. Trois associés, déjà à la tête d'une entreprise de textile spécialisée dans le prêt-à-porter de luxe et amoureux de Madagascar, ont décidé de se diversifier et de produire du caviar sur l'île au lac de Mantasoa à 1400 m d'altitude. « Nous n'avons aucune pression financière, tout est en autofinancement. Nous avons donc décidé de construire une ferme parfaite, de produire l'excellence »,

confie Delphine Dabezies, la cofondatrice. Tout a été conçu spécialement pour les cinq espèces d'esturgeon qui y évoluent avec une faible densité au m³ et une nourriture produite sur place. Sans oublier de nombreuses actions sociétales et environnementales dans la région.

Baptisée Rova Caviar Madagascar et présentée à l'occasion du dernier Sirha, cette nouvelle origine a reçu le soutien de la Maison Petrossian, qui le distribue, et propose déjà du baeri, à l'avenir de l'oscietre, du persicus iranien, du nudiventris et le précieux beluga d'ici à une quinzaine d'années. ●

GLACE

Fruttini : le fruit givré débarque en France

Fruttini by Mo, une nouvelle enseigne créée par deux amies, Marie-Laure Pollet et Olivia Berdah, dédiée aux fruits givrés, a ouvert une boutique en fin d'année 2018 rue Saint-Placide dans le VI^e arrondissement de la capitale. Derrière la vitrine, une vingtaine de références de fruits givrés sont fabriqués sur place

dans le laboratoire attenant à la boutique par un maître pâtissier. Les fruits (de l'ananas à la datte medjool en passant par le fruit de la passion, la première vente de la maison, ou encore la mangue) sont issus des Vergers Saint-Eustache, grossiste à Rungis, avant d'être coupés en deux et garnis d'un sorbet réalisé avec la pulpe du fruit, de l'eau et du sucre bio.

Sur place, une dizaine de places assises sont installées pour déguster son fruit givré dans un service soigné avec coupelle en inox, eau fraîche et petits gâteaux personnalisés à l'image de l'enseigne. De 4,50 € à 49 € pièce pour la cabosse de cacao à partager. Une deuxième boutique devrait bientôt voir le jour sur la rive droite de la capitale... ●



Les fruits givrés by Fruttini : des sorbets haute couture.

RECETTES

Sweet Cheese ou la révolution douce

À l'initiative du Cniel, l'interprofession des produits laitiers français, l'événement Sweet Cheese propose la rencontre entre le fromage français, son terroir et les identités culinaires cosmopolites de

10 chefs cuisiniers de 10 nationalités différentes. L'objectif étant de créer une nouvelle séquence du repas, située entre le fromage et le dessert.

Pour cela, les 10 chefs ont créé 10 recettes inédites qui reposent sur la fusion du fromage français



et du dessert, afin également de favoriser la découverte des fromages français à l'international. Résultat : un livre, Sweet Cheese, à découvrir aussi sur le Web (téléchargeable en ligne www.ohmysweetcheese.com), qui permet de découvrir les 10 recettes, les 10 chefs, avec des interviews, des photos, des vidéos. L'opération propose aussi au grand public de déguster les recettes, lesquelles seront à la carte des restaurants des chefs en juin (dates sur le webzine). ●

met de découvrir les 10 recettes, les 10 chefs, avec des interviews, des photos, des vidéos. L'opération propose aussi au grand public de déguster les recettes, lesquelles seront à la carte des restaurants des chefs en juin (dates sur le webzine). ●

VOLAILLE

Gastronome trace dans le détail



Grâce à une plateforme digitale, le chef de cuisine – ou le consommateur – peut entrer en contact, en seulement 2 clics, avec plus de 100 éleveurs de poulets engagés dans La Nouvelle Agriculture.

Gastronome Professionnels, marque du 1^{er} groupe coopératif volailler français, offre la possibilité aux restaurateurs d'accéder à de nombreuses informations sur ses produits signés La Nouvelle Agriculture. Il suffit pour cela de se connecter sur le site www.jeproducts.coop en entrant le numéro de lot et le code-barres qui figurent sur l'emballage : le nom de l'éleveur, sa localisation géographique, les photos de son exploitation, son témoignage, ses engagements... toutes ces données y sont disponibles. Il est

également possible de découvrir en détail les différents modes d'élevage en visionnant les films en ligne. « Demain, pour apporter la preuve sur nos pratiques agricoles responsables, nous voulons pousser la traçabilité encore plus loin. Nous pouvons le faire parce que nous faisons partie d'une coopérative – Terrena – qui maîtrise ses filières agricoles et alimentaires, depuis la culture pour l'alimentation des animaux jusqu'à l'élevage et la transformation des produits », expliquent les responsables. ●



PLUS FINES, PLUS
LONGUES, PLUS
CROUSTILLANTES !

DÉCOUVREZ NOS FRITES FINEST !



NOUVEAU DES FRITES FINEST
SUPER-FINES!



the fresh taste of the land

Farm Frites France, Maatheide 50, 3920 Lommel, Belgique
T 0825 800 788 - F 0825 800 856 - csc-france@farmfrites.com - www.farmfrites.com

Vite !

HYGIÈNE

Plus de 100 nouveautés chez Sanipousse



Le Guide 2019-2020 Sanipousse propose plus de 100 nouveautés pour faciliter les bonnes pratiques d'hygiène. Parmi celles-ci : la boîte échantillon témoin format XL, Le Testuil, Le Sanibruiz « format poche », un miniphotomètre (testeur de chlore) pour contrôler que le rinçage des végétaux décontaminés a bien été effectué, etc. www.sanipousse.com

MACHINES À VIN

Absolument 10-Vins

La Compagnie Hôtelière de



Bagatelle met à l'honneur son partenaire 10-Vins avec des dégustations hebdomadaires. En avril et juin, les 6 hôtels du groupe invitent leurs clients à découvrir le vin autrement avec D-Vine et D-Vine Connect. Ces concepts de flacons de 10 cl équipés d'une puce contribuent au service de chaque verre dans des conditions parfaites de température et d'aération en une minute.

VERRES

Chef&Sommelier au sommet

Partenaire de l'Association de la sommellerie internationale depuis 2010, Chef&Sommelier a fourni 14 000 verres Reveal'Up lors du 19^e concours du Meilleur sommelier du monde à Anvers du 10 au 15 mars. Cette collection a ravi les jurés et les 66 candidats pour sa finesse, sa résistance, sa polyvalence, sa large surface d'oxygénation, et son élégance.



CONCEPTION

Ika Design en maître d'œuvre

Spécialisée dans les projets en architecture d'intérieur, Ika Design a mis en place une véritable stratégie de développement en CHR avec une offre pour les cuisines professionnelles. Contractant général et maître d'œuvre, la société fournit l'intégralité du chantier, du matériel de cuisine à la ventilation, en passant par la climatisation, le mobilier, ou encore le second œuvre, grâce à des contrats cadre avec différents fabricants comme Diamond Europe, Fujitsu pour la climatisation, France Air pour les extractions et compensation de cuisine professionnelle,



Le 2^e étage du Pizza Pino de Barcelone réalisé par Ika Design.

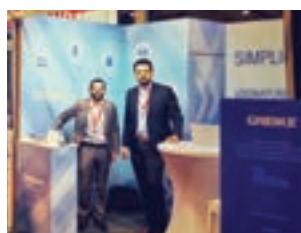
d'autres fournisseurs de différents pays (mobilier, éclairage, son, etc.). L'opération clefs en main permet d'obtenir un interlocuteur unique, de meilleurs prix au m², et des délais tenus.

Afin de permettre à des restaurateurs ayant des projets plus modestes d'accéder à des niveaux de design supérieur, Ika Design propose des contrats de mission clefs en main à honoraires fixes assez bas. La société met par ailleurs

en place des diagnostics gratuits pour des projets de différentes tailles. L'objectif consiste à accompagner les porteurs de projets, parfois primo accédants, avec des conseils techniques comme la sécurité incendie, l'accessibilité PMR, les questions structurelles, la faisabilité des cuisines, les normes, mais aussi budgétaires avec l'évaluation sommaire du coût projet au mètre carré. Le design constitue une autre étape très importante dans le succès d'un restaurant, d'où le soin apporté à la création d'images de synthèse, et aux planches de matériaux, matériels et mobiliers. ●

LOCATION

Grenke Location loué pour ses services



Le stand Grenke Location lors du salon CHR Pro Expo Alsace à Colmar (68).

Les offres de Grenke Location ont rencontré un franc succès lors du salon CHR Pro Expo Alsace à Colmar (68) du 25 au 27 mars. Cet expert en solutions de financement locatif, qui fête ses 20 ans cette année, accompagne les restaurateurs en leur proposant des solutions adaptées aux exigences de leurs activités. En effet, l'achat d'un matériel de qualité constitue un réel investissement qui ralentit parfois le dé-

veloppement d'une enseigne et entrave sa croissance. La location financière offre la possibilité à chaque professionnel de répartir le coût de son investissement sur la durée d'utilisation de son matériel. Cette option préserve sa trésorerie, avec un budget alloué fixe chaque mois, qui évite les mauvaises surprises, et facilite l'investissement des fonds dans d'autres projets.

Par ailleurs, une option d'échange permet de remplacer tout ou partie du matériel en cours de location et, ainsi, de profiter d'équipements performants, compétitifs et à la pointe de la technologie tout au long de l'année.

Grenke compte actuellement 169 collaborateurs répartis à travers son réseau de 19 implantations en France, 5100 partenaires et 200 000 clients actifs. ●



Le siège de Grenke Location.

MATURATION

Zernike assure la conservation



Une armoire de maturation qui combine élégance et performance.

Le groupe italien Zernike se développe sur le marché français via le réseau Eurochef. Parmi ses grandes nouveautés, une armoire de maturation conjugue innovations et design. « *Klima Meat Vision* constitue le résultat d'un projet commencé fin 2017, qui a impliqué nos revendeurs afin de développer un produit qui répond entièrement aux exigences du marché, explique Giuseppe Molinari, président et gérant du groupe. Un des constats était que les armoires n'apportaient pas assez de valeur ajoutée par rapport à un réfrigérateur classique. »

La qualité constructive et les performances n'étaient pas assez mises en valeur. Ces armoires haute technologie se distinguent par des brevets qui optimisent la ventilation et l'oxygénation pour la maturation en biosécurité. Un écran tactile personnalisé avec icônes s'accompagne d'un groupe tropicalisé construit sur mesure avec des composants de haute qualité. Son esthétisme attractif et sa vitrine permettent de l'exposer avec efficacité aux clients dans la salle d'un restaurant. ●

LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES JUSQU'AU 31 MAI

CONTACTEZ S.DUMONTIER@ZEPROS.FR



**LES ENTREPRENEURS
DE LA RESTAURATION
À L'HONNEUR**

les Ze Awards de la Restauration en partenariat avec :



Vite !

RÉSERVATIONS

Waze guide Zenchef

Le partenariat entre Zenchef et Waze entend simplifier le quotidien des clients et des restaurateurs. L'intégration de la solution de guidage de Waze au système de réservation en ligne sans commission ni intermédiaire de Zenchef aide les clients à arriver à temps pour leur réservation et contribue à réduire le no-show. Elle facilite leur venue en les informant en temps réel de l'état de la circulation, leur indique quand partir et le meilleur trajet pour arriver à l'heure choisie.

LAVERIE

Récompenses et grands travaux chez Hobart



La compagnie Hobart a remporté 3 nouveaux prix pour sa nouvelle gamme de lave-verres et lave-vaisselle : l'If Design Award 2019 dans la catégorie Produit, le Best of Market 2019 dans la catégorie Optimisation des process et le Star Award 2019 Or dans la catégorie Économie. Par ailleurs, pour assurer la fabrication des lave-vaisselle pour les années à venir, Hobart agrandit son site de développement et de production d'Offenburg (Allemagne).

Cf. Tokster.com

MACHINES À CAFÉ

Unic dans le portefeuille d'Electrolux

Electrolux vient d'annoncer l'acquisition de la société Unic, l'un des principaux fabricants français de machines à café espresso professionnelles. Unic propose une gamme de machines espresso complète allant des lignes entièrement automatiques à la machine multi-chaudière en passant par les gammes traditionnelles et aux solutions monodoses (solutions pour dosettes E.S.E. et capsules).

Cf. Tokster.com

DIGITAL

Zenchef multiplie les partenariats pour booster les réservations

Simplifier les réservations en ligne et limiter les no-shows tout en préservant l'indépendance des restaurateurs, tels sont les objectifs de ZenChef, start-up née en 2014 riche de trois levées de fonds successives (300 000 € en 2012, 1,350 M€ en 2013 et 6 M€ en 2015) et de 4 000 clients dans 15 pays, dont 3 500 en France.

Solutions intelligentes

Chez Zenchef, exit les commissions et les intermédiaires. Et si la start-up a séduit des grands noms de la cuisine française (Akrame Benallal, Éric Frechon et Christian Constant, entre autres), c'est grâce à une batterie de solutions innovantes et intelligentes. Parmi elles, le rappel automatique de la réservation via SMS ou e-mail, la facilité d'annulation (il suffit d'un clic sur le site web du restaurateur pour annuler sa réservation) ou encore le Zencall, une possibilité d'enregistrer le nu-

méro de téléphone du client pour personnaliser son accueil et prévenir d'un éventuel habitué des no-show.

Plus récente, la solution de l'empreinte bancaire séduit aujourd'hui 7 % des restaurateurs qui en sont clients, un chiffre en constante augmentation (en deux ans, 1,2 M€ ont été sécurisés et seulement 1 900 €, soit 8 réservations non honorées, ont été prélevés). Enfin, l'envoi automatique d'un double questionnaire de satisfaction permet une communication directe avec le restaurateur et le partage d'un avis certifié avec d'autres consommateurs. Aujourd'hui, pour permettre au restaurateur d'avoir accès à plusieurs canaux de réservations, l'entreprise va plus loin et noue des partenariats avec des géants comme Google et Michelin Restaurants mais aussi récemment avec le spécialiste de la géolocalisation Waze (cf. ci-contre). ●



Les trois cofondateurs de ZenChef : en haut à g., Thomas Zeitoun, directeur général ; au milieu, Xavier Zeitoun, président, et en haut à d., Julien Balmont, directeur technique.

CUISINES PROFESSIONNELLES

Négoce CHR s'investit dans Cauchemar en Cuisine

Nouveau partenaire de l'émission Cauchemar en Cuisine (M6), l'entreprise Négoce CHR s'investit dans le programme en amont des tournages en apportant son expertise sur l'aménagement et l'organisation des cuisines professionnelles. À cette occasion, Alexis Artis, dirigeant de Né-

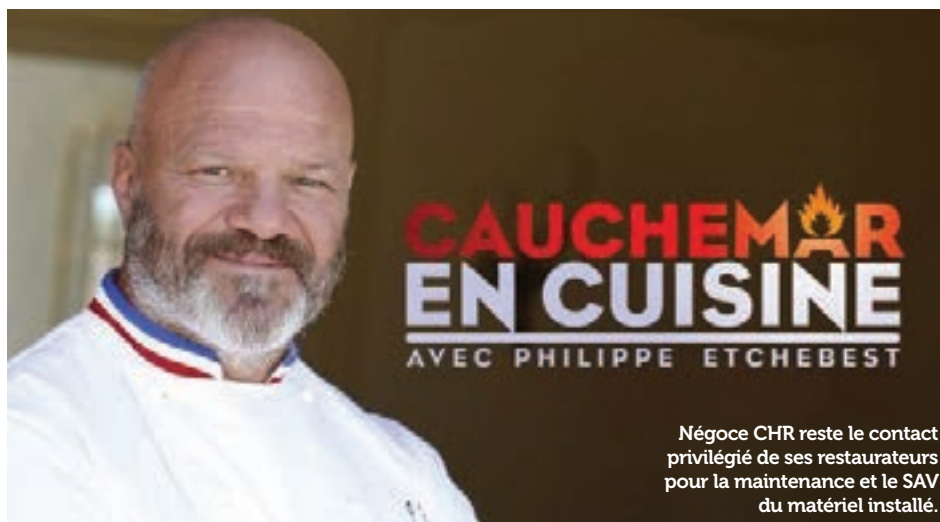
goce CHR (3,5 M€ de CA) et expert en création et rénovation de cuisines professionnelles, s'est vu confier le rôle d'accompagner ces restaurateurs dans leur activité au côté du chef Philippe Etchebest. Épaulé par ses équipes Conseils et Technique, il apporte lors de chaque émission son expertise. « Nous al-

lons repérer les lieux afin d'inspecter la cuisine et le matériel. Nous vérifions tout : si les appareils fonctionnent et si les installations telles que l'électricité, la plomberie ou les systèmes de ventilation sont aux normes. Ensuite, en discussion avec le chef et ses équipes, nous réalisons des plans afin d'optimiser la cir-

culution dans la cuisine, tout en respectant la marche en avant et les règles d'hygiène en restauration », précise Jean Artis, fondateur de l'entreprise.

De vrais experts

Après cette étude, Négoce CHR met à disposition tous les équipements nécessaires au réaménagement de la cuisine et confie l'installation du matériel à ses équipes en interne. « Lors des tournages, ce sont nos propres techniciens qui interviennent. Nous avons de vrais experts en interne, des frigoristes et cuisinistes expérimentés sur qui nous pouvons compter. Ce sont eux qui interviennent pour réaménager entièrement la cuisine du restaurant : enlever l'ancien matériel, nettoyer les locaux de fond en comble et installer le nouveau matériel. Le tout en seulement vingt-quatre heures, un vrai défi comme on les aime ! », explique Alexis Artis. ●



Négoce CHR reste le contact privilégié de ses restaurateurs pour la maintenance et le SAV du matériel installé.

procsea
ONLINE FISH MARKET

“ La solution idéale pour s'approvisionner en poissons frais et de qualité, le tout en **circuit-court**. ”

Jean-François Girardin
Président de La Société Nationale des MOF



LA PLACE DE MARCHÉ EN LIGNE DES PRODUITS DE LA MER POUR LES PROFESSIONNELS



Fournisseur officiel de la finale "Un des meilleurs apprentis de France cuisine froide 2018"



www.procsea.com

zePROS
pulse

Vite !

PROTECTION
DE L'ENVIRONNEMENT

**L'école
GoodPlanet
soutenue par
Metro a ouvert
ses portes**



L'école GoodPlanet, soutenue par le Fonds de dotation Metro en tant que partenaire fondateur, a ouvert ses portes au grand public samedi 13 avril. Cette école accueille de nombreux ateliers autour de l'alimentation et de l'agriculture durables. Les fonds alloués par le Fonds de dotation Metro ont permis de financer l'entière rénovation et l'aménagement d'un pavillon de 400 m² installé au cœur du Domaine de Longchamp, à Paris. Cf. Tokster.com

PRODUITS ITALIENS

Croissance pour Carniato

L'année 2018 a été marquée par une nouvelle croissance pour Carniato, spécialiste de la distribution de vins et de produits alimentaires italiens auprès des professionnels de la restauration sur le marché français. Dans la lignée de l'objectif fixé à 2020 d'atteindre 80 M€ de CA, Carniato a enregistré sur 2018 une croissance de 3 %, permettant à son CA de franchir la barre des 70 M€.

SPIRITUEUX

Déjà 5 producteurs pour Free Spirits Distribution

Dirigé par Guillaume Botté, fort de quinze ans passés en tant que commercial puis agent, Free Spirits Distribution affiche déjà 5 producteurs dans son portefeuille. Ce nouvel acteur de la distribution (spiritueux, vins, bières) entend couvrir tous les réseaux : cavistes indépendants, réseaux chaînés, CHR ou GMS.

Cf. Tokster.com



PRODUITS FRAIS

Les adhérents Vivalya en direct avec leurs fournisseurs

Local, bio, agroécologie, etc. figuraient au programme du Salon Vivalya, 1^{er} réseau de distribution fraîche (fruits et légumes, produits de la mer), qui se déroulait les 26 et 27 mars à l'Institut national de judo. Lors de ce 5^e rendez-vous annuel, propice à la fois aux échanges, au business et à la convivialité, réunissant adhérents et fournisseurs référencés, la coopérative proposait à nouveau son speed-dating inversé où les vendeurs prennent rendez-vous avec les acheteurs sur des formats calibrés de vingt minutes. « Une formule favorisant la multiplication des rencontres et des

découvertes, et qui permet à nos adhérents de puiser parmi un foyer toujours plus abondant de produits... De quoi contenter des clients exigeants en recherche permanente d'innovations », commente Vivalya.

Objectifs autour du bio et des exigences Egalim

Parmi les 120 fournisseurs présents, principalement de fruits et légumes, l'énorme majorité fixe ses objectifs autour du bio et des exigences Egalim avec ses acheteurs, et les discussions s'orientent vers la qualité des produits, mais aussi leur sélection et leur



De g. à d. : Jean-Luc Rougé, président de la Fédération française de judo ; Philippe Guyot, directeur de Vivalya ; Denis Le Saint, codirecteur du Réseau Le Saint et président de la coopérative Vivalya.

labellisation. Le réseau Vivalya multiplie d'ailleurs depuis 2017 les opérations tripartites entre producteurs des AOP, adhérents et grands comptes.

Lors de ce salon, organisé autour d'une thématique de village français, c'est Vitalis qui a remporté la 3^e édition du concours Best Chef Vivalya, axé sur la création d'une recette gastronomique à la plancha, à partir uniquement des produits exposés sur le salon et offerts par les fournisseurs.

Créé en janvier 2015, le réseau Vivalya est né de la volonté de 23 chefs d'entreprise de répondre à de nouvelles attentes : une meilleure traçabilité des produits, davantage de proximité avec le consommateur, une offre compétitive et une qualité optimale. Il compte aujourd'hui 3 620 collaborateurs pour un CA de 1,1 Md€. Il dispose de 76 dépôts de distribution locale couvrant l'ensemble du territoire et d'un réseau de plus de 1 350 producteurs locaux. ●

GREEN LOGISTICS

Stef peaufine sa logistique urbaine



© Cland d'œil-Jean Fotso

Depuis septembre dernier, Stef compte dans sa flotte un porteur Eonic de Mercedes. Ce véhicule cryogénique regroupe de nombreuses innovations.

En étroite collaboration avec la Métropole de Lyon, le groupe Stef a organisé le 28 mars une manifestation dédiée à la Green Logistics. Trois objectifs : expliquer les enjeux de livraison en zone urbaine et hyperurbaine, réaffirmer sa volonté de proposer des modèles de logistique urbaine durables, et enfin faire découvrir une sélection de véhicules aux énergies alternatives ou adaptés à la ville.

Cet événement s'est déroulé sur le site de Stef de Saint-Genis-Laval en présence de Roland Crimier, maire de la commune et vice-pré-

sident de la Métropole de Lyon. Pour cela, le Groupe Stef s'appuie sur une feuille de route qui repose sur trois fondamentaux : améliorer ses réponses aux demandes des clients commerçants, restaurateurs et détaillants de centre-ville, en intégrant plus de souplesse et de réactivité dans les horaires de livraison ; accompagner les élus, les villes et les pouvoirs publics face aux défis de la logistique urbaine ; répondre et anticiper au mieux aux prochaines évolutions réglementaires en matière environnementale. ●

Cf. Tokster.com

INSPIRATION

Promocash abat ses cartes avec Julie Rothhahn

Pour la deuxième année consécutive, Promocash a confié à la designer culinaire Julie Rothhahn la conception de ses cartes thématiques, une série de sept visuels destinés à magnifier les produits, éveiller la gourmandise et inspirer les restaurateurs.

Pour cette nouvelle édition, la designer a conçu des créations architecturales dans un esprit « Pop ». La collection, qui accueille deux nouvelles thématiques – Cocktails et Cuisines du monde –, se déclinera tout au long de l'année en print et sur le site d'e-commerce de l'enseigne. En complément des cartes Produits Frais, Glaces, Traiteurs, Snacking, et Saveurs italiennes, la collection 2019-2020



s'enrichit de deux thématiques : la Carte Cocktails à paraître mi-mai et la Carte Cuisine du monde dont la publication est prévue en novembre. ●

Filet de veau « Les Vitelliers » et coques à la crème d'oignon au Congrès de Rennes

Relais d'Or des Chefs

Tout près de la place Sainte Anne et du couvent des Jacobins, « **Le Congrès** » est un restaurant à l'ambiance chic et décontractée. Il séduit d'emblée par une salle originale, de style Art déco, aux matériaux nobles et anciens, offrant un confort de salon. Des tables, on a vue sur le four à braises où sont cuites les plus grandes origines et variétés de viandes qui font la spécialité de l'établissement.

Pour son filet de veau, le chef **Dimitri Bertrand** a sélectionné le **filet de veau « les Vitelliers »** commercialisé par **Relais d'Or Bretagne Normandie-Maine**. Il apprécie tout particulièrement la tendreté de sa chair claire et savoureuse qui devient particulièrement fondante après cuisson.

Ce filet d'abord légèrement poêlé au beurre noisette est roulé en médail-

lon. Il sera précuit à basse température (65°) pendant deux heures puis juste snacké au moment de l'envoi. Pour l'élaboration de la crème, les oignons sont revenus à l'huile puis après ajout d'une cuiller de sucre,

déglacés au vin blanc. Une fois compotés, le chef leur ajoute la crème fraîche, laisse réduire un peu et mixe le tout avant assaisonnement. La sauce est à base de cidre breton réduit avec des échalotes et montée au beurre avec un peu de fond de volaille. Quelques coques marinières viennent compléter la recette qui sera accompagnée d'une brunoise de carottes au lard

en feuille de chou et d'une purée de pommes de terre en siphon.

Une recette fine, aux textures et aux arômes contrastés, autour d'une viande de veau dont les qualités sont parfaitement mises en valeur.

Les produits Relais d'Or sont distribués en Ile-et-Vilaine par la société Relais d'Or Miko Bretagne Normandie-Maine. Contact : 0 820 20 14 61



Festival des prix sur les produits de marque chez Relais d'Or

Du 13 mai au 7 juin, **Relais d'Or** propose aux restaurateurs 173 produits de grandes marques à des prix toujours plus compétitifs. Des produits frais, surgelés ou d'épicerie de grande qualité adaptés aux contraintes des métiers de la restauration et qui en facilitent le quotidien. Des produits développés par des marques réputées et engagées avec **Relais d'Or** dans la recherche d'excellence pour répondre toujours mieux aux attentes et aux besoins du marché.

Ce catalogue est disponible auprès de la force de vente du réseau Relais d'Or.



De nouvelles glaces impulsion Miko pour tous les âges et toutes les envies

Le catalogue de glaces **Impulsion 2019** de **Miko** s'enrichit de nombreuses innovations pour répondre toujours mieux à la diversité des consommateurs et des circonstances de consommation.

Pour les adultes gourmands, **Magnum** se décline en **White Chocolate & Cookie** et propose un format biscuit en exclusivité en RHF, le **Magnum brownie**.

Le Magnum
White Chocolate
& Cookie



Pour les moments snacking, **Ben & Jerry's** lance une

nouvelle gamme ultra gourmande et premium : **Ben & Jerry's Topped** : une crème glacée, des inclusions... et un nappage en plus pour un maximum de gourmandise !

Cornetto crée **Cornetto Extra Crunch**, un cône bi-goût ultra gourmand délivrant une glace vanille nappée d'une sauce onctueuse et de billes croustillantes pour une expérience irrésistible !

Fort de son lancement, **Kinder Ice Cream** surfe

sur le succès et propose une déclinaison de la fa-



meuse barre **Kinder Bueno** en version glacée ! Une délicieuse crème glacée parfum noisette avec un cœur noisette, enrobée de chocolat au lait.

Enfin, **Solero**, la marque de glaces rafraîchissantes et fruitées, élargit son offre BIO avec une glace à l'eau Citron.

Des innovations à ne pas manquer, pour une saison d'été réussie !

Les glaces Miko sont distribuées en France par le réseau Relais d'Or



La sélection de la rédaction

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



PRODUITS



BOISSONS



ÉQUIPEMENTS & SERVICES

BRIDOR

Deux recettes de Torsades salées



À proposer
tout au long
de la journée.

Ces Torsades salées (90 g), aux saveurs faciles à reconnaître et aux garnitures onctueuses et gourmandes, sont réalisées avec une pâte levée feuilletée pur beurre. Elles sont à proposer tout au long de la journée : au petit déjeuner pour varier l'offre salée, au déjeuner pour étoffer les formules rapides, et le soir pour un apéritif copieux. D'une part, la Torsade pizza dispose d'une garniture fondante et riche en goût, composée de tomates, d'emmental, de champignons et d'olives noires avec un topping de graines de lin brun pour apporter du croquant. D'autre part, la Torsade oignon-fromage comporte une garniture généreuse et

crémeuse, composée d'une béchamel emmental aux oignons avec un topping original de deux couleurs apporté par le quinoa blanc et la nigelle.

www.bridordefrance.com

GYMA

Nouvelles sauces en squeezez

Les squeezez Gyma déclinent 2 nouvelles recettes. D'une part, la Mayonnaise au basilic : une sauce émulsionnée au goût frais de basilic pour apporter une touche provençale aux plats. D'autre part, une Sauce à la moutarde à l'ancienne laquelle est élaborée avec de la moutarde en grains qui accompagnera tout autant les viandes à l'assiette que les sandwichs chauds ou froids. La gamme se compose désormais de 22 recettes, élaborées et produites en France, dotées d'un bouchon refermable (50 doses par bouteille).



www.gyma.eu

RÉSEAU KRILL



Offre glaces

Le catalogue Envies glacées 2019 de Krill présente 350 références dont plusieurs nouveautés. En glaces vrac, les deux marques du distributeur : Glaces des Alpes dont l'une des nouveautés est la vanille Black Ice (photo), et Glacier Délice. En glaces impulsion, il renforce sa gamme exclusive Astérix avec une référence de push-up vanille bonbons. En effet, avec Rev'Ice, Krill propose une solution inédite de marques iconiques à forte notoriété

(Astérix, Oréo, Toblerone, Daim, Milka...). Cf. Tokster.com

www.krill.fr

SALUD

Bouchées Mozzarella Caprese



Le néerlandais Salud, spécialiste entre autres de l'avocat surgelé, présentait plusieurs innovations sur le récent Sandwich & Snack Show. Parmi celles-ci, des Galets d'avocat chili panés (tranches d'avocat battu, panée, pré-frites et congelées), des Tortillas de betteraves rouges et des bouchées Mozzarella Caprese (photo). Ces dernières préparations au fromage sont à cuire 5 mn au four traditionnel

à 200 °C ou bien à frire entre 2 mn et 2 mn 30 dans un bain d'huile à 180 °C et à laisser reposer 2 mn avant de servir.

www.saludfoodgroup.eu

CHARLES & ALICE RESTAURATION

Sélection Fruits 100 % France – Pommes Nectarines

Pour sa gamme Sélection Fruits 100 % France, Charles & Alice Restauration sélectionne les meilleurs fruits français. La gamme compte déjà 4 recettes allégées en sucres avec uniquement des fruits et du sucre français (Pommes Fraises, Pommes Abricots, Pommes Poires et Pommes Cassis) disponibles en coupelles individuelles de 95 g, à laquelle s'est récemment ajoutée la référence Pommes Nectarines, un nouveau dessert gourmand qui, par la douceur de la nectarine, apporte une note ensoleillée en fin de repas.



www.charlesetalice.fr

CHOCOLATERIE WEISS

Mahoë Noir 76 %

La Maison Weiss étoffe sa palette aromatique en proposant un chocolat noir pure origine Grenade : Mahoë Noir 76 %. Cette nouvelle couverture noire est la plus intense des pures origines de la gamme Weiss avec 76 % de cacao. Son amertume est d'une grande délicatesse et procure en bouche une sensation onctueuse de ganache aux notes toastées et acidulées, suivie de notes légèrement épicées pour finir sur une sensation de grande fraîcheur. Son profil aromatique se marie parfaitement avec la bergamote, la mandarine, le yuzu, la cannelle, la cardamome, la noix de coco, le thé noir et le café. Sa fluidité est idéale pour tout type d'utilisation dont les moulages et même les enrobages. Disponible en seau de 5 kg.



www.weiss.fr

ROUGIÉ

Magret de canard séché long affinage



Rougié lance une charcuterie de canard d'exception : le magret de canard séché long affinage (49 jours de sèche). Ce produit haut de gamme et prêt à l'emploi peut, par exemple, se déguster en entrée, en planches ou en tapas. Présenté tranché dans la longueur à 0,8 mm d'épaisseur pour développer un maximum de saveurs, son format pratique permet un décollage des tranches facile et procure un gain de temps au service. Le magret est affiné en Corrèze dans l'un des ateliers Rougié selon des méthodes de fabrications artisanales.

www.rougie.fr

BROOKLYN BREWERY



Brooklyn Special Effects

La brasserie new-yorkaise Brooklyn Brewery lance sa première bière sans alcool : Brooklyn Special Effects. Grâce à sa technique de fermentation, Brooklyn Special Effects revendique tous les arômes d'une véritable bière mêlant caractère et saveurs, affichant seulement 0,4° alc. Moins sucrée et moins calorique, cette bière offre des notes de fruits mûrs, de pin robuste et de fleurs fraîches. Proposée en bouteille de 35,5 cl.

www.brooklynbrewery.com

ORTAS CAVE DE RASTEAU

Cairanne 2016 - Les Escaliers du Géant

Ortas Cave de Rasteau lance une gamme de 4 vins, nommée Panorama, en référence à 4 terroirs. Parmi ceux-ci, le Cairanne 2016 Les Escaliers du Géant. Assemblage de grenache, syrah et mourvèdre, il présente une robe rubis chatoyant. Le nez révèle des arômes de fruits rouges, de tabac blond, de muscade-régliasse, et d'herbes aromatiques. La bouche est ample et fondue, dynamique et mûre, fraîche et finement épicée jusqu'en finale. On l'accordera avec des plats tels qu'une quiche lorraine, une salade de gésiers, un rôti de marcassin, un sauté de porc, un gouda. Prix TTC départ cave : 8,50 €.



www.cerclerhone.vin

DOMAINES PAUL MAS

Allnatt Rosé cinsault

En limitant le rendement du cinsault, Jean-Claude Mas obtient de beaux vins de caractère, généreux, riches et luxuriants. 72 ha de cinsault sont cultivés, répartis sur plusieurs domaines. Chacun de ces terroirs permet d'obtenir des raisins au caractère marqué, avec une grande concentration et une forte puissance aromatique, fruitée tout en douceur. Ainsi, ce cinsault rosé Allnatt sera apprécié sur des plats d'été, avec un carpaccio de saumon, des linguines à la poutargue ou un assortiment de charcuterie italienne. Prix indicatif : 12,50 €.



www.paulmas.com

CHASSENAY D'ARCE

Confidences Rosé - Brut 2009

Ce champagne de gastronomie Chassenay D'Arce est issu d'un assemblage pinot noir 85 %, chardonnay 11 %, pinot blanc 4 %. Le dosage très fin (7 g/l) laisse exprimer toute la complexité de cette cuvée. À la dégustation, elle offre des bulles délicates en forme de perles fines et une robe corail. Le nez subtil révèle des arômes de fraise des bois, de tabac blond miellé et herbes aromatiques, avec une touche de vanille. La bouche est ronde et fruitée, épicée, marquée par l'élégance et la fraîcheur. La finale est longue et persistante sur le poivre et le fruit. On proposera ce champagne à l'apéritif, sur une souris d'agneau confite, un magret de canard aux pralines roses concassées. Prix indicatif TTC départ cave : 65 €.



www.chassenay.com



La sélection de la rédaction

GRANINI

Premix Granini Mojito

Avec Granini Mojito, les professionnels disposent d'une base cocktail unique sans alcool, aux arômes naturels de menthe et de citron vert. Innovant et facile d'utilisation, le premix Granini Mojito est déjà gazéifié. Il peut ainsi se servir directement pour une déclinaison « Virgin » du mojito ou s'agrémenter de rhum cubain, telle que l'exige la recette authentique. En ajoutant quelques feuilles de menthe et quartiers de citrons pour la décoration du verre, le cocktail est prêt à être dégusté. La recette équilibrée de Granini permet de nombreuses déclinaisons en remplaçant le rhum par de la vodka, du gin, ou même du champagne... La gamme Granini prémix est proposée en bouteille PET 1 l, reconnaissable aux alvéoles emblématiques de la marque. Elle se distingue de la bouteille classique car elle est plus rigide pour une meilleure prise en main afin de faciliter le travail des professionnels. Cette gamme est vendue en pack de 6 bouteilles.

La recette équilibrée permet de nombreuses déclinaisons.



www.granini.fr

KRONENBOURG

Kronenbourg 1947



Ce brassin rend hommage à l'année de naissance de la marque Kronenbourg. Cette bière, titrée à 5 % d'alcool, réunit les caractéristiques gustatives des pils en utilisant un houblon unique, le Saaz, traditionnel de ce type de bières. Cette variété noble de houblon a une saveur très distinctive (herbacée et épicée) et est utilisée pour obtenir un arôme plus doux. Kronenbourg 1947 se distingue par sa typicité et sa fine amertume, pour donner une bière fraîche au goût subtil. En exclusivité dans les CHR depuis la fin avril, ce brassin plongera les consommateurs à l'époque de la première bière Kronenbourg avec une identité visuelle rétro, typique des années 1940, tout en restant très contemporaine. Sous-bock, verre dédié, cavalier de pompe seront mis à disposition des bars et brasseries à l'occasion du lancement de cette nouvelle pils.

www.beertime.fr/kronenbourg

L'EXPLORATEUR DU GOÛT

Rhum Copalli

L'Explorateur du Goût dévoile Copalli, le premier rhum bio et écoresponsable du Belize. Copalli est distribué auprès de cavistes indépendants, de restaurants, d'hôtels et de bars. Après fermentation par ajout de levures bio, les jus de canne sont distillés en colonne ou en alambic charentais. La production est conçue de telle sorte que tous les résidus sont réutilisés afin de minimiser l'impact de la distillerie sur l'environnement. Les rhums Copalli sont ensuite réduits avec l'eau puisée sur la canopée, pour offrir une expérience gustative unique. Copalli White Rum (à g.) présente un nez très végétal, avec des fruits exotiques et un zest de citron en bouche et une finale douce et complexe 42°alc. - 70 cl - 34 €. Copalli Barrel Rested Rum (à d.), vieillie 8 mois en ex-fût Bourbon, présente un nez aux notes boisées, épicées, cannelle, noix de muscade, vanille, tabac et mûres en bouche pour une finale longue, riche et complexe (44°alc. - 70 cl - 46 €).



www.lexplorateurdegout.com

SAMMIC

Reconstituteur à steaks hachés PH-5



Voilà de quoi développer une offre viande et burgers de qualité dans un contexte très apprécié des clients. Ce reconstituteur professionnel en aluminium anodisé permet de mouler rapidement et avec une parfaite hygiène des steaks hachés de 100 x 25 mm. Simple d'utilisation et d'entretien, il se caractérise par un dépôt de Cellophane protecteur incorporé. Avec un nettoyage facile, sans angles vifs, ni trous, il ne nécessite pratiquement pas de maintenance. Poids net : 5,84 kg.

www.sammic.fr

CHAR-BROIL

Barbecues All Star

La polyvalence et la mobilité caractérisent ces nouveaux barbecues Char-Broil. En version gaz ou électrique, ils se séparent facilement de leur chariot pour se transformer en un barbecue portable et créer une belle mise en scène devant les clients. Une large grille de cuisson en fonte et un thermomètre sur le couvercle s'accompagnent de deux tablettes rabattables équipées de crochets pour suspendre les accessoires et les garder à portée de mains. La technologie Tru-Infrared apporte des fonctionnalités uniques pour réussir toutes les cuissons au gril et garantir des aliments jusqu'à 50 % plus juteux et plus onctueux.


www.charbroil.fr

ITV

Machines à glaçons Gala


www.codigel.com

Filiale française du fabricant espagnol ITV, la société Codigel développe une gamme remarquable de machines à glaçons qui se distinguent par une pompe de relevage intégrée. La machine Gala est conçue pour générer des glaçons gourmets parfaits et élégants pour des verres larges. Ces glaçons deviennent plus translucides grâce à un système à injection breveté avec gicleurs souples qui évite les désagréments liés au calcaire.

DORÉGRILL

Rôtissoire à flammes Magflam 5

Cette rôtissoire combine le design des machines d'antan avec la meilleure technologie de notre époque. Une de ses grandes qualités réside notamment dans la noblesse de ses matériaux et son façonnage à la main qui lui confèrent une finition haut de gamme. Construite entièrement en inox et en émail, elle est dotée de briquettes réfractaires et de plaques en fonte qui rehaussent le côté authentique et chaleureux de la cuisson avec de belles flammes.


www.doregrill.com

PLAZA MOBILIER

Table guéridon



Fabriquée artisanalement en France, cette authentique table émaillée de bistrot de Paris séduit toujours, aussi bien sur la terrasse d'un restaurant que pour la décoration intérieure. Le plateau émaillé est constitué d'une plaque d'acier lisse sérigraphiée, posée sur un support bois contreplaqué hydrofuge. Personnalisable avec une illustration ou un texte, il offre un aspect brillant et résiste longtemps à toutes les agressions, corrosions et UV. Le pied bistrot est en fonte finition époxy noir.

www.plazamobilier.com

OCEO

Table Torino



Ce nouveau modèle doit son originalité et son côté industriel au plateau à lattes en teck qui repose sur une structure en aluminium au ton grey. La couleur beige bronze du plateau en teck certifié FSC (Forest Stewardship Council) apporte une note de douceur dans un décor moderne. Ce bois imputrescible résiste parfaitement aux agressions climatiques, soleil, pluie, ou froid, comme aux insectes et aux champignons. Ses dimensions (240 x 100 x 74 cm) permettent d'accueillir jusqu'à huit clients.

www.proloisirs.fr/marques/oceo

COCKTAILS MACHINE

Machine à cocktails GiG 15 Pro

La marque italienne Cocktails Machine a développé une gamme de 5 doseurs à cocktails automatisés qui fonctionnent avec une tablette intégrée. Véritable partenaire du barman, la machine prépare facilement des cocktails de qualité, parfaitement dosés, en un temps record. Le doseur de la GiG 15 Pro possède 15 entrées reliées à 15 ingrédients, spiritueux, sirops, jus de fruits, différents. Les machines sont livrées avec une application préinstallée qui décline 75 recettes de cocktails préprogrammées, et un suivi des consommations.


www.cocktails-machine.fr

GROUPE E.CF

Gamme RIM

En exclusivité chez E.CF, la gamme RIM propose une porcelaine extrarésistante, à la finition brillante et à la forme irrégulière, relevée d'un filet blanc. Cette collection se décline en 4 coloris (taupe, terracotta, vanille et vert d'eau) et 4 dimensions : assiette plate Ø21-24-27cm et assiette creuse Ø21cm. Une gamme qui permettra de créer un mix & match sur les tables.


www.ecf.fr

DÉGLON**Collection Empire Café**

Cette gamme complète d'outils de service sublime les moments d'exception. Composée de 7 ustensiles, cuillère de service, pelle à tarte, cuillère et fourchette à hors-d'œuvre et salade, louche, pochon à sauce et pince de service, elle se distingue par un design aux lignes modernes et élégantes, qui allie esthétisme et robustesse. Les lames et les manches de chaque outil sont réalisés en acier inoxydable haut de gamme et bénéficient d'un polissage miroir et de finitions soignées. Un double procédé Stop Glisse permet de retenir l'outil sur le bord des plats.


www.deglon.fr
RYOBI**Nettoyeur de sol OPC1800**

Avec les beaux jours, une belle terrasse propre et agréable constitue une vraie valeur ajoutée. Très performant, ce nettoyeur de sol élimine les mauvaises herbes, la mousse, les taches tenaces et les salissures. Sans fil, polyvalente et simple d'utilisation, cette solution, pour tout type de revêtements, est équipée d'une brosse métallique rotative pour les joints. Elle passe avec précision sur les zones à nettoyer grâce à sa roue de guidage et gratte efficacement toutes les taches sur son passage.


www.ryobitools.eu
BARTSCHER**Friteuse à induction 8 litres**

L'entreprise allemande Bartscher développe une gamme de friteuses à induction professionnelle durables, faciles à nettoyer et de faible consommation énergétique. La technologie à induction assure un réglage optimal de la température de manière idéale et constante. Les aliments sont frits dans une cuve de 8 litres avec une grande précision. En acier inoxydable, la friteuse est fournie avec un panier 180 x 215 x 140 mm, un couvercle et une plaque perforée.

www.bartscher.fr
SMEG FOODSERVICE**Lave-batteries Topline UW5757D**

Ce lave-batterie nettoie rapidement et avec une grande efficacité les ustensiles de cuisines, marmites et les bacs gastro. En inox, il se distingue par une programmation électronique d'une grande simplicité qui inclut 3 programmes de lavage de 2 ou 4 minutes et un cycle continu au choix de l'utilisateur. Une pompe de lavage à démarrage progressif très puissante permet de venir à bout des salissures même très incrustées. Le système de rinçage comprend une chaudière atmosphérique et une pompe de rinçage.


www.smegfoodservice.com/fr
SMEG FOODSERVICE**Centre de cuisson A3-81**

Ce centre de cuisson de la gamme Opéra combine une technologie de pointe avec une esthétique rigoureuse et des matériaux de qualité supérieure. Il bénéficie d'une fabrication qui ne néglige aucun détail. L'utilisation de l'inox 18/10 favorise une grande longévité et les meilleures performances de cuisson. Son design moderne et élégant est rehaussé par des manettes de commandes ergonomiques et une poignée robuste.

www.smegfoodservice.com/fr
LEHMANN GLASS**Verres Collection Fabrice Sommier**

Chef sommelier et de la restauration du Groupe Georges Blanc à Vonnas (01) et meilleur ouvrier de France 2007, Fabrice Sommier a collaboré à la conception de cette collection de verres Lehmann, très élégants, dans le respect des plus pures traditions. Leurs courbes, leur finesse et leur légèreté rendent chaque moment de dégustation singulier et mettent en valeur la dégustation des vins sur les tables.


www.lehmann-sa.fr
BRC**Armoire de stérilisation à couteaux KS20A**

Dans le respect de la procédure d'hygiène HACCP, cette armoire de stérilisation en inox d'une capacité de 15 couteaux s'avère particulièrement adaptée aux couteaux d'une dimension maximale de 45 cm de long, comme les couteaux de boucher, cuisinier et pâtissier. Une fois positionnés sur le support aimant, les couteaux sont stérilisés grâce au pouvoir germicide des lampes UV-C. Les cycles de désinfection se déclenchent automatiquement à la fermeture de la porte. Simple d'utilisation, l'armoire se fixe facilement au mur.

www.brcsa.com/fr
CITIZEN SYSTEMS EUROPE**Imprimante CL-E331**

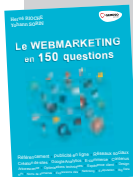
Facile à installer, cette imprimante d'étiquettes à impression thermique associe une taille compacte, un design contemporain et élégant, et des fonctionnalités exceptionnelles. Directe et à transfert thermique, elle combine rapidité, précision et simplicité d'utilisation. Sa vitesse d'impression exceptionnelle et une résolution de 300 DPI se révèlent idéales pour les impressions nettes, précises et détaillées.


www.citizen-systems.com

Vite!

LIVRE

La maîtrise du webmarketing



Le livre *Le Webmarketing en 150 questions*, de Hervé Rioche et Yohann Sorin (éditions Gereso), apporte des réponses sur les façons

de développer sa visibilité, sa performance et sa notoriété sur le Web. En 150 questions-réponses, cet ouvrage présente les meilleures pratiques du webmarketing, pour conquérir ou fidéliser ses clients : référencement naturel ou payant, publicité en ligne, contenus, réseaux sociaux, e-mailings...

Cf. Tokster.com

COMMIS DE CUISINE

Une formation Thierry Marx

Cuisine Mode d'Emploi(s) de Thierry Marx a démarré en février aux Sables-d'Olonne (85) une session de formation CQP Commis de cuisine de onze semaines auprès de vingt stagiaires, sans emploi et en reconversion professionnelle. Celle-ci propose huit semaines en centre de formation et trois de stage en entreprise.

PÂTISSERIE

Poirault Revival avec le CFA

Fille du pâtissier Serge Postel, qui fut à la tête de la très chic pâtisserie Poirault de Tours (37) de 1960 à 1982, Dominique Postel a rendu hommage à son père et à la tradition pâtissière avec le CFA Tours Alternance Formation. Des jeunes en mention complémentaire Pâtisserie de restauration ont travaillé sur les recettes de Serge Postel en les revisitant. Les jeunes ont ainsi préparé plusieurs gâteaux emblématiques comme le fraiser ou le colombier.

SALON

Ces métiers qui recrutent

Le salon Paris des métiers qui recrutent, organisé par la Ville de Paris et Carrefours pour l'emploi, accueillera 130 entreprises et 8 000 candidats jeudi 16 mai (de 10 h 00 à 17 h 00) au Carreau du Temple, Paris III^e. Ce salon se structure autour de 3 univers thématiques dont l'hôtellerie-restauration. Cf. Tokster.com

FORMATION PROFESSIONNELLE

Les Opco sont arrivés

Au revoir les Opca, bonjour les Opco ! Place, depuis le 1^{er} avril, à 11 opérateurs de compétences (Opco), chargés d'accompagner la formation professionnelle et remplaçant les anciens organismes paritaires collecteurs agréés (Opca) qui étaient au nombre de 20.

Ces opérateurs de compétences ont pour missions d'assurer le financement des contrats d'apprentissage et de professionnalisation, selon les niveaux de prise en charge fixés par les branches professionnelles ; d'apporter un appui technique à ces dernières, notamment de les accompagner dans leur mission de certification ; de favoriser la transition professionnelle des salariés, particulièrement par la mise en œuvre du compte per-

sonnel de formation dans le cadre des projets de transition professionnelle et d'aider les TPE et PME pour définir leurs besoins en formation.

Concernant la gouvernance des Opco, leur conseil d'administration est composé d'un nombre égal de représentants des employeurs et des salariés qui tient compte de la diversité des branches professionnelles adhérentes. Un commissaire du gouvernement assiste aux séances du conseil d'administration avec voix consultative.

Essfimo agréé le 29 mars

L'Opco Essfimo (opérateur de compétences des entreprises et des salariés des services à forte intensité de main d'œuvre) regroupe 32 branches (4 millions de salariés et plus



© Des Métiers Un Avenir

de 200 000 entreprises) dont les hôtels, cafés, restaurants (HCR), les chaînes de cafétérias et assimilés, la restauration ferroviaire, la restauration rapide et livrée, le personnel des entreprises de restauration de collectivités et les commerces de gros.

Né de la fusion de 4 Opca : Intergros (commerces de gros), FAF.TT (travail temporaire), Fafih (hôtellerie, restauration, loisirs et tourisme) et Opcalia (Medef), l'Opco Essfimo a été agréé par arrêté du 29 mars 2019 publié au *Journal officiel* du 31 mars. ● Cf. Tokster.com

TROPHÉE CDRE FRANCE 2019

Anna Dorvisal et Serena Chevallay au top !

C'est une première dans l'histoire du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation France (CDRE) : Anna Dorvisal du LTH de Lyon-Dardilly et Serena Chevallay de l'Institut Paul Bocuse-Écully ont terminé 1^{res} ex æquo à la finale du trophée 2019 organisée les 4 et 5 avril au lycée hôtelier Savoie-Léman à Thonon-les-Bains (74).

François Jestin, lauréat en 2018, a remis le trophée, symbole des valeurs de la transmission, aux lauréates 2019, lors de la cérémonie des remises des prix au Royal-Evian Resort. « *Au cœur de nos métiers : anticipation, em-*

pathie et générosité » et « *quant à vous Mesdames, ne lâchez rien, osez, votre professionnalisme et vos compétences vont vous ouvrir de grands horizons. Les garçons, eux, ne se posent jamais de questions* », furent les quelques conseils donnés aux finalistes par la marraine de cette XVII^e édition, Dominique Loiseau, P-DG du groupe Bernard Loiseau.

Sur les 2^e et 3^e marches du podium, respectivement : Kevin Van-Remoortel du LTH de Toulon et Amélie Moreau du LTH d'Orvault. ●

Cf. Tokster.com

PARCOURS CUISINE

La Boucherie lance son école de la 2^{de} chance

Christophe Mauxion au milieu de la première promotion du parcours Devenir Pro.

Avec 143 restaurants à son enseigne, 3 000 salariés, le groupe la Boucherie recrute 300 à 400 personnes par an. Et rencontre, comme tout un chacun, des difficultés, « *plus en cuisine qu'en salle* », précise son directeur général Christophe Mauxion. Pour tenter de remédier à cette situation, mais surtout pour « *sauver des gamins de situation précaire* », le groupe a créé son école de la seconde chance en s'inspirant de ce qu'a réalisé

Thierry Marx. Six profils choisis pour leur motivation ont démarré en mars un parcours de quatre mois en cuisine, répartis entre le centre de formation angevin du groupe et 6 restaurants des Pays de la Loire pour la pratique. Ils seront ensuite embauchés comme commis en CDI.

Une session salle démarrera en septembre. Christophe Mauxion veut à l'avenir pérenniser ce parcours et le déployer sur d'autres régions. ●

Anna Dorvisal (à g.) et Serena Chevallay, lauréates du Trophée CDRE France 2019.



© Sébastien Renucci

PAR... **OLIVIER KROT, CHEF DE CUISINE**

Saumon gravlax et gelée yuzu



POUR 6 PERSONNES

- 600 g de filet(s) de saumon • 200 g de gros sel de Guérande
- 20 g de sucre de canne en poudre • 10 g de baies roses
- 10 g de poivre de Jamaïque • 2 bottes d'aneth • 6 yuzu
- 1 cuillère à café d'agar-agar

Préparation du saumon

- À l'aide d'une pince à épiler, enlever les arêtes du filet de saumon et avec un couteau tranchant nettoyer le filet du gras et toutes les parties blanches et inesthétiques du poisson.

Salage

- Prendre un grand bac gastro ou plat et tapisser le fond d'une épaisse couche de gros sel.
- Poser le filet sur peau sur cette couverture puis couvrir le saumon de l'aneth préalablement émincé.
- Ensuite mettre les baies roses concassées, le poivre de Jamaïque, le sucre de canne et enfin couvrir de sel jusqu'à disparition de la chair.
- Le saumon devra être laissé au frais et au sel pendant 48 heures.

La gelée yuzu

- Presser les fruits afin d'obtenir un jus. Puis rallonger ce jus de la même quantité d'eau.
- Filtrer le liquide afin d'en enlever les impuretés, puis le faire chauffer dans une casserole.
- Mettre dans le mélange une demi-cuillère à café d'agar-agar puis attendre l'ébullition.
- Enlever du feu, puis mettre le yuzu dans un ramequin au frais.
- Lorsque la gelée a pris, découper cette gelée en petits cubes (brunoise) afin de lui donner un aspect sympa.

Le service

- Dessaler le filet de saumon pendant 2 heures dans 2 bains d'eau froide successifs puis le sécher.
- Le recouvrir une nouvelle fois d'aneth émincé.
- Le saumon est prêt à être découpé, soit en sashimi en enlevant au préalable la peau, soit en carpaccio, en le découpant dans la longueur.
- Lors du service sur assiette, mettre un peu de yuzu sur le saumon tranché afin de donner une touche acidulée.

Restaurant Boca - 11 bis, rue Blanche, 75009 Paris
Tél. : 01 44 91 95 96 - www.restaurantboca.fr

CONTACTEZ...



LA RÉDAC

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

LA PUB

Sébastien Dumontier
s.dumontier@zepros.fr
06 60 91 26 06

LA DIFF

Aline Martinez
a.martinez@zepros.fr
01 49 98 58 45

ATOUT FRANCE

Ainsi que cela avait été annoncé au début du mois de décembre dernier, **Christian Mantei**, directeur général d'Atout France, succède à **Philippe Faure** à la présidence du conseil d'administration. **Yann Delaunay**, secrétaire général d'Atout France, assure les fonctions de directeur général par intérim, dans l'attente de la nomination d'un nouveau directeur général. Philippe Faure va désormais se consacrer à la mission que lui a confiée le président de la République de créer, avec **Alain Ducasse**, un forum international consacré à la gastronomie en mars 2020 : le Paris Food Forum.

CLASS'ROUTE

Class'route a nommé **Isabelle Parrot** directrice de sa nouvelle direction RSE créée en janvier. Précédemment directrice produits, achat, logistique et qualité depuis 2014, Isabelle Parrot aura pour mission de structurer la politique RSE de l'enseigne Class'route et de coordonner sa mise en œuvre. Son champ d'action couvre tous les domaines de la RSE, de la responsabilité environnementale à la responsabilité sociale et sociétale.

FRESH BURRITOS

David Faux, précédemment directeur d'exploitation de Pomme de Pain France, devient directeur des opérations chez Fresh Burritos.

RÉSEAU KRILL

Hervé Le Roy a quitté la direction générale du Réseau Krill (Groupe Even) courant mars. C'est désormais **Jean-Marie Arnal**, directeur audit et adaptations Even, qui en assure la direction générale.

HEINEKEN FRANCE

Heineken France a recruté **Stéphane Pain**, 44 ans, au poste nouvellement créé de directeur des technologies et de la transformation. À ce titre, celui-ci devient éga-



1 Christian Mantei



2 Isabelle Parrot



3 Stéphane Pain

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS



4 Paul Montegut



5 Olivier Poirot



6 Caroline Goux

● FRANCE ● EUROPE ● MONDE

lement membre du comité exécutif. Il aura pour rôle de structurer et accélérer autour des différents métiers de l'entreprise la logique de transformation ambitieuse déjà amorcée. Ce polytechnicien, passionné par l'innovation et les nouvelles technologies était précédemment directeur de la formation et du développement des compétences chez BNP Paribas.

MAISON SIMONNET-FEBVRE

Paul Espitalié, directeur des opérations à La Chablisienne pendant six ans, a rejoint la Maison Simonnet-Febvre (l'une des plus anciennes maisons chabliennes, propriété de la Maison Louis Latour) où il devient directeur général.

FCSI FRANCE

À l'occasion de son AG qui se déroulait le 12 mars, l'association Food-service Consultants Society International (FCSI) France a procédé à l'élection d'un nouveau bureau.

Paul Montegut, consultant chez Restauration Conseil, assure désormais la présidence de l'association. Il est entouré de **Denis Daveine** (Alma Consulting) au poste de trésorier ainsi que de **Sylvain Causignac** (HACS), **Gilles Chevalier** (BEGC), **Olivier Engels** (ERM Project) et **Dene Rachid** (ERM Project). Parmi les membres partenaires, siègent également au bureau : **Emmanuel Catelain** (Serveco), **Laurent Godard** (Sudinox), **Patrick Mauries** (Bourgeat) et **Charles-Pierre de Pommery** (ECP Group).

GROUPE VINEXPO

Rodolphe Lameyse, 46 ans, a pris ses fonctions de directeur général du groupe Vinexpo le 16 avril. Avant de rejoindre Vinexpo, il était basé à Singapour et dirigeait, pour le groupe Informa, le portefeuille Food & Hotel Asia, le plus gros salon professionnel en Asie dédié à l'industrie Food - Beverage - Hotel Equipment.

INTERFEL

Laurent Grandin a été élu à l'unanimité pour assurer pendant 3 ans la présidence d'Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais, succédant ainsi à **Bruno Dupont**. Conformément aux statuts, Laurent Grandin a quitté ses fonctions de représentant de l'Union

nationale du commerce de gros en fruits et légumes (UNCGFL) au sein du conseil d'administration.

APRIFEL

Christel Teyssède a été réélue à l'unanimité à la présidence du conseil d'administration d'Aprifel, l'agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes.

SYNDICAT INTERPROFES-SIONNEL DU REBLOCHON

Sophie Cégarra a succédé à Lucile Marton en qualité de directrice du Syndicat interprofessionnel du reblochon.

VIGNERONS

INDÉPENDANTS DE FRANCE

Jean-Marie Fabre, vigneron à Fitou au Domaine de la Rochellierre, a été élu à la présidence des Vignerons indépendants de France. Il succède à **Thomas Montagne** qui a exercé son mandat pendant 5 années. De son côté, la section des Jeunes vignerons indépendants a élu un nouveau président : **Boris Desbourdes**, 32 ans, vigneron en Indre-et-Loire.

ELIOR GROUP

Olivier Poirot, qui assurait depuis 2016 les fonctions de directeur général de Le Duff America (La Madeleine, Mimi's Café, Bruegger's Bagels, Brioche Dorée), est le nouveau directeur général d'Elior North America. Il est rattaché à **Philippe Guillemot**, directeur général d'Elior Group, et devient membre du comité exécutif du groupe.

THE PENINSULA HOTELS

The Peninsula Hotels a nommé **Caroline Goux** (ex-vice-présidente des ventes d'Oetker Collection) au poste de vice president, sales. Dans ses nouvelles fonctions, elle est en charge des ventes mondiales, du global customer service centre ainsi que des projets global customer database et global sales.

zePROS
MÉTIER RESTO

8-10, rue des Blés - Bât. M/36 - 93210 La Plaine-Saint-Denis - Tél. : 01 49 98 58 45 - Fax : 01 49 98 58 47 - e-mail : contact-resto@zepros.fr - Internet : www.zepros.fr • Directeur de la publication : Philippe Paulic - Tél. : 06 62 73 06 02 - p.paulic@zepros.fr • **RÉDACTION** Rédacteur en chef : Jean-Charles Schamberger - Tél. : 06 66 22 16 16 - jcschamberger@zepros.fr • **Rédactrices** : Chloé Labiche - clabiche@zepros.fr, Anne-Lise Briot - al.briot@zepros.fr, Claire Cosson - ccosson@zepros.fr • **Secrétariat de rédaction** : Anita Morin - amarin@zepros.fr • **MAQUETTE** Premiers maquettistes : Marc Le Texier et Isabel Concalves - maquette@zepros.fr, Isabelle Cerf, Thierry Pouilleute • **Ont participé à ce numéro** : Jean-Paul Burias (bars & bistros, équipements & services), Claire-Sophie Martin - Correspondants régionaux : Alsace Emmanuel Didierjean, Aquitaine Hélène Lerivain et Martine Crespin, Bretagne Guirec Combert, Centre Ingrid Proust, Lorraine Emmanuel Varrier, Nord-Pas-de-Calais Laurence Marot, Paca Hélène Dorey, Pays de la Loire Thierry Coussin, Poitou-Charentes Jean-Sébastien Thomas, Rhône-Alpes Alexandre Panizzo • **Crédit photos et illustrations** : droits réservés sauf mention contraire - **Photo de couverture** : Adobe Stock - **Dessinatrice** : Betty • **MARKETING-DIFFUSION** Aline Martinez - a.martinez@zepros.fr • **PUBLICITÉ** • **Directrice commerciale** : Nathalie Richard-Mathieu - Tél. : 06 69 65 93 83 - n.richard-mathieu@zepros.fr • **Directeur de publicité** : Sébastien Dumontier - Tél. : 06 60 91 26 06 - s.dumontier@zepros.fr • **Chefs de publicité** : Anne Fèvre - Tél. : 06 66 76 96 27 - a.fevre@zepros.fr, Magali Bodisco - Tél. : 06 98 01 53 67 - m.bodisco@zepros.fr • **ADMINISTRATION** Moufid Barkallah - compt@zepros.fr - Assistante : Marie Beaumelou - m.beaumelou@zepros.fr • **IMPRESSION** L'imprimerie - 79, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2274-2360 (Zepros Métiers Resto) • OJD : mise en distribution certifiée 2018 : 52 437 ex. OJD/ACPM de janv. 2018 à déc. 2018 • **ZEPROS** est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, SARL au capital de 8 000 € • RCS Bobigny B483806717



Publiez votre 1ère offre d'emploi
gratuitement



- Candidats
- Offres
- Chat

**Des candidats en hôtellerie restauration
disponibles partout en France
sur l'appli et le site bonjob**

zeppros
pulse

NOUVEAU



DES SAVEURS THAI
AUTHENTIQUES

THAI KITCHEN FOODSERVICE INNOVE !

LAIT DE COCO BOUCHON REFERMABLE

PÂTE DE CURRY VERT



1 Litre existe aussi en 500ml



1 Kg

Dans la même gamme :
pâte de curry jaune et pâte de curry rouge

INGRÉDIENTS
NATURELS &
SANS ADDITIFS

- Formule concentrée avec 60% de noix de coco
- Praticité et conservation optimale

POISSANCE



AJUSTEZ SON INTENSITÉ
GRÂCE AU LAIT DE COCO

- Un goût intense aux notes de piments verts et jaunes, gingembre et combava
- Une recette vegan !

Retrouvez l'ensemble de la gamme et de nos recettes sur thaikitchenfoodservice.fr