

JEU-CONCOURS Championnat de France des terrasses by Zepros

Ce jeu-concours se déroulera en ligne entre le 19 mai et le 9 juin. Notre partenaire Promocash offrira des bons d'achats aux terrasses qui seront primées.
contact-resto@zepros.fr. **P.12**

© Sophie Boulanger



REDÉMARRAGE Le Groupe Loiseau fonce en famille

C'est un ambitieux clap de départ, à la hauteur des enjeux post-Covid, que vient de lancer le Groupe Bernard Loiseau. Après sept mois de fermeture complète, le Relais Bernard Loiseau à Saulieu, en Bourgogne, a repris du service le 6 mai. **P.26**

53 112
exemplaires

ACPM
DIFFUSION

Mise en distribution certifiée

Numéro 86 | Mai 2021

METIERS

RESTO zepros

zepros.fr



19 MAI

RÉOUVERTURES **P.6**

Place aux terrasses !



Découvrez
notre gamme rôtisserie



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



Retrouvez l'ensemble
de notre gamme sur
pekakroef.com





Jean-Charles Schamberger
Rédacteur en chef

ÉDITO

Que la fête commence !

19 : un nombre à retenir ! Comme ce 19 mai, bien sûr, qui aidera, souhaitons-le, à faire oublier le sinistre Covid-19 qui empoisonne la vie de la terre entière depuis plus d'un an. Surtout, une date qui signe le retour des jours de boire et de manger en terrasse, des jours de fête, des jours de convivialité, et lance cette saison de printemps-été. Le temps de travailler enfin pour une partie de l'écosystème de la restauration avec service à table. Selon un sondage Heineken France-lfop, la réouverture des terrasses est de loin la plus attendue par les Français, au sortir de ce troisième confinement, devant celle des cinémas-théâtres, notamment. Quelque 65 % ont ainsi l'intention de s'y rendre à partir de ce 19 mai. Également : 27 % souhaitent y aller plus souvent et 64 % au moins autant qu'avant les fermetures. Ouf !

Si l'on ne boude pas son plaisir, la fête n'est toutefois pas complète. Les établissements sans terrasse doivent encore attendre trois semaines avant d'entrer en scène. Et puis les choses ne sont pas pour autant réglées avec les dégâts sur l'économie. Tout d'abord, il faudra compter avec la dégressivité des aides programmées d'ici à fin août. Les sénateurs de la commission des affaires économiques ont d'ailleurs alerté les ministres sur le « danger économique majeur » que représenterait un retrait trop rapide de ces aides durant l'été. Ensuite, il est nécessaire de tabler sur peu de touristes estivaux étrangers, et enfin sur des tensions en matière de recrutement et d'approvisionnement.

La pandémie nous rappelle donc bien qu'elle n'est pas encore terrassée. À cet égard, le respect collectif des gestes barrières, de la part des restaurateurs comme des clients, sera déterminant. Pour ne pas gâcher la suite... ●



LA PHRASE DU MOIS

« *Nous avons souvent la dent dure et la critique acerbe contre l'administration de notre pays, mais, dans cette crise, elle a aussi démontré son incroyable solidité et une véritable réactivité.* »

Xavier Alberti, président des Collectionneurs, Cadhi, JobHospitality, dans sa lettre ouverte publiée à la veille de la réouverture des restaurants.

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Planète	4
Place aux terrasses !	6
France	10
Régions	14

FOCUS

Transition écologique	18
-----------------------	----



Transition écologique : tous les voyants sont au vert.



L'enseigne de burgers premium PNY décolle pour la province.

MARCHÉS

Snack & Fast	22
Chaînes & Groupes	24
Indépendants	26
SRC	28
Gestion directe	29



Aix&terra, membre du Collège Culinaire de France.



Vin au verre : Coravin plus près des pros. Ci-dessus, Greg Lambrecht, son fondateur.

LA FRANCE DES CHEFS	30
FOURNISSEURS	32
DISTRIBUTEURS	38
MANAGEMENT	42
NOUVEAUTÉS	46
PEOPLE	54

PLANÈTE RESTO

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

1 MALDIVES | HUAHENDHOO ISLAND

Évasion sur un salon flottant



Malgré la crise, Hamacland continue de faire rêver. Et même de donner des idées aux chefs. Celui du Lily Beach Resort & Spa sur Huahendhoo Island, aux Maldives a, par exemple, réalisé des menus spéciaux sous forme de plateaux-repas pour Hamacland. Ces salons privés flottants, conçus par la société Hamacland Concept, font l'objet de nombreuses demandes de devis.

2 CHINE | CANTON

Informa Markets lance Food and Hospitality South China



Le géant de l'organisation de salons dans les secteurs de l'agroalimentaire et de l'hospitalité, Informa Markets, annonce la création d'un nouveau rendez-vous professionnel afin de répondre à la demande croissante de produits internationaux de la part de revendeurs locaux, d'importateurs et de distributeurs. Prévu les 25 et 27 mai 2022 au Poly World Trade Center Exhibition Hall de Canton, Food and Hospitality devrait accueillir 75 000 visiteurs sur ses 60 000 m² d'exposition. Plus de 30 pays et régions seront représentés.



3 CANADA

Wingstop prépare son envol pour Toronto

C'est au début de 2022, à Toronto, que les Canadiens verront atterrir chez eux la franchise américaine Wingstop (plus de 1 500 restaurants dans le monde). La chaîne spécialisée dans les ailes de poulet cuites sur commande vient en effet de signer un accord avec JPK Capital pour implanter 100 établissements Wingstop au Canada au cours des dix prochaines années. Wingstop a ciblé le Canada pour son expansion à l'international en raison de la proximité du pays avec son marché d'origine, ainsi que des similitudes dans les comportements des consommateurs en ce qui concerne le numérique et les repas à l'extérieur.



L'enseigne Wingstop est présente en France depuis 2019, à La Valette-du-Var (83).

4 ITALIE | ROME

Mama Shelter s'éveille dans la Ville éternelle

Mama Roma marquera, en juillet, l'ouverture de la 1^{re} adresse italienne du groupe Mama Shelter, dans le quartier de Prat. Réparties sur 6 étages, les 217 chambres ont été conçues par l'équipe interne du Mama Design Studio. Côté restauration, le Mama Shelter Roma donnera rendez-vous dans son Giardino d'Estate (160 places) ou son Giardino d'Inverno (216 places) pour y proposer une cuisine romaine et les plats signatures de la marque. La pizzeria au feu de bois (73 places) permettra de tester l'iconique pizza de la Mama. Le rooftop (280 places max.) sera équipé d'un solarium et d'un bar servant cocktails maison et snacks. Enfin, la Passerella, un espace extérieur au rez-de-chaussée, offrira 50 places.



5 ALLEMAGNE

Le Bade-Wurtemberg toujours au top du Michelin

Le Bade-Wurtemberg maintient sa 1^{re} place dans l'édition allemande du Guide Michelin avec 86 étoiles réparties entre 73 restaurants. L'épicentre de cette excellence gastronomique est la petite ville de Baiersbronn avec 8 étoiles. Quatre établissements de renommée mondiale se les partagent : Jörg Sackmann - 1 étoile au restaurant Schlossberg ; Claus-Peter Lumpp - 3 étoiles au Bareiss ; Torsten Michel - 3 étoiles au Schwarzwaldstube ; Florian Stolte - 1 étoile au Köhlerstube, qui s'est remis sur pied à l'hôtel Traube Tonbach après l'incendie dévastateur de l'hôtel en janvier 2020.



L'épicentre de cette excellence gastronomique du sud-ouest de l'Allemagne est la petite ville de Baiersbronn, située dans la Forêt-Noire.

6 MALTE

2 nouvelles tables étoilées

Cette année, les efforts de chefs maltais ont de nouveau été récompensés avec deux nouvelles étoiles Michelin qui ont été décernées dans la deuxième édition du guide rouge, portant à cinq le nombre de restaurants « Une Étoile » à Malte. Le Guide Michelin Malte 2021 présente au total 31 restaurants répartis sur les îles de Malte et de Gozo. Les établissements Bahia à Lija (localité située au centre de l'île de Malte) et Ion - The Harbour à La Valette rejoignent ainsi De Mondion à Mdina, Under Grain et Noni à La Valette dans cette liste prestigieuse.

© Ion-The Harbour



Le chef Andrew Borg du restaurant Ion-The Harbour.



Le chef Tyrone Mizz du bistrot Bahia.

© Bahia

7 SUISSE | ANIÈRES

Jean-Edern Hurstel reprend le flambeau de Claude Legras au Floris

Déjà à la tête du restaurant parisien Edern, Jean-Edern Hurstel – et l'entrepreneur Lionel Roques (Groupe Franco American) – reprend Le Floris, institution du bord du lac Léman, à quelques minutes du centre de Genève, avec l'ambition d'en faire un lieu de vie à la croisée de la restauration et de l'événementiel. Après cinquante ans de carrière en cuisine, le chef, Claude Legras, part en effet à la retraite. C'est auprès de lui que Jean-Edern Hurstel avait appris le métier de 1996 à 1998.



De gauche à droite : Jean-Edern Hurstel, Lionel Roques, Claude Legras.

Cf. www.zepros.fr

67 STRASBOURG

Aedaen Place bien en place

Lieu incontournable de la vie strasbourgeoise, Aedaen Place a travaillé d'arrache-pied pour rouvrir ses terrasses. Sur 400 m², cet espace contemporain réunit trois pôles brasserie, pizzeria et un bar caché. L'équipe souligne le plaisir de renouer le lien avec ses clients, même si le télétravail et la baisse de fréquentation touristique risquent d'être impactants. Les 40 places en terrasse pour la brasserie et 18 pour la pizzeria laissent la possibilité d'étendre la capacité d'accueil avec un espacement des tables d'un mètre cinquante, tout en respectant les normes sanitaires.

Une belle institution strasbourgeoise.



22 LAMBALLE

Le Cool Bar repart

Patron depuis 2017, Anthony Allain attend avec impatience ses clients sur la place du Champ-de-Foire à Lamballe. Après avoir dû fermer le 30 octobre dernier, le Cool Bar a présenté une offre de cave à bières et sur le web en livraison. D'une capacité de 90 couverts, l'établissement comprend trois terrasses, une intérieure, une sur le trottoir et un espace dans un parking aménagé gracieusement par la mairie. Un protocole strict a été mis en place avec un distributeur de gel hydroalcoolique à l'entrée. En terrasse, les parasols ont été installés autour des tables et des chaises. La capacité a été limitée à 6 personnes par table, espacées les unes des autres avec la possibilité d'utiliser toute la longueur du trottoir lors de fortes demandes.

Un lieu convivial où l'ambiance est assurée.



Place aux terrasses !

Les Français se projettent avec impatience dans la réouverture prochaine des terrasses : plus des deux tiers d'entre eux ont déjà réfléchi à où (68 %) et avec qui ils comptent s'y rendre (68 %) selon une enquête réalisée par Harris Interactive en ligne du 30 avril au 3 mai, commanditée par Coca-Cola European Partners France. De bonnes raisons pour bien se préparer à les accueillir... et à séduire les autres. Et ce, partout en France.

61 BELLEME

La Dinette Gourmande revient en cuisine

À l'orée de la forêt de Bellême, La Dinette Gourmande figure parmi les bonnes tables du Perche. Situé place du Général-Leclerc, ce restaurant ouvert en 2012 par Nathalie Boulay et Cyril Font offre 70 couverts en salle et 30 dans une terrasse mise en valeur par trois parasols et un mobilier en fer forgé du Sénégal. Après une perte de chiffre d'affaires importante du fait des fermetures, la belle cuisine de terroir fait son retour le 1^{er} juin dans le respect des normes d'hygiène et de distance physique, avec un espacement des tables de deux mètres limitées chacune à six convives au maximum.



Une terrasse dans une belle commune du Perche.

69 LYON

Le Président retrouve du pouvoir

Président des Toques Blanches Lyonnaises, le chef Christophe Marguin a ouvert Le Président en décembre 2017. Ce restaurant, prisé par de nombreux habitués et une clientèle d'affaires et de quartier, dispose d'une salle de 50 couverts et un salon particulier de 12 places avec une collection de vestes de chefs unique au monde. La terrasse de 35 couverts est située devant l'entrée du restaurant et sur le côté à la place d'un parking. Afin que leurs clients bénéficient des meilleures conditions en extérieur, Christophe Marguin et son épouse Nicole ont choisi d'optimiser encore plus l'espace terrasse avec des plantes et un mobilier Fermob soigneusement sélectionnés.



Une terrasse agréable à l'entrée du restaurant.

92 SAINT-CLOUD

Le Brumaire en mai

Niché au cœur du parc de Saint-Cloud près de Paris, Le Brumaire a tout mis en œuvre pour redevenir le rendez-vous incontournable des tablées entre amis et des repas en famille dès le 19 mai. Ouvert en 2016 par Romain Tardy et Léo Thuillier, ce restaurant de caractère se distingue par deux terrasses plein sud d'une capacité totale de 220 places assises. En attendant la levée du couvre-feu, les deux patrons se sont concentrés sur une offre snacking de 10 h 00 à 18 h 00 et une carte déjeuner.



Une jolie terrasse au cœur du parc de Saint-Cloud.

Chez Poule et Toque
**L'ENGAGEMENT
EST AU MENU**

ORIGINE FRANCE
FILIÈRE ENGAGÉE ET TRANSPARENTE
AU SERVICE DU BIEN MANGER



Chez Poule et Toque nous pensons que plus on fait les choses bien, meilleur est le produit.

Derrière nos bons produits origine France, il y a toute une filière d'éleveurs locaux, engagés à nos côtés dans une démarche de progrès en toute transparence. Il y a aussi une exigence qualitative à chaque étape et la volonté de répondre au mieux aux attentes des chefs pour qui qualité doit rimer avec efficacité et rentabilité. C'est enfin la fierté de vous proposer des produits sains, attestés par le nutri-score, qui favorisent le bien manger et la santé par l'assiette. Tous ces engagements – et d'autres encore – prouvent que depuis toujours Poule et Toque fait de son mieux pour vous offrir le meilleur. C'est ça être la marque complice des chefs.

   www.poule-et-toque.fr



75 PARIS

La Réserve aussitôt réservée

À deux pas des Champs-Élysées et de la place de la Concorde à Paris, les terrasses de La Réserve Paris affichent leur décor élégant et chic pour un déjeuner plaisir ou un goûter gourmand. Ouvert tous les jours dès 8 h 00, le patio bénéficie d'un nouvel espace aménagé en lounge avec de confortables fauteuils. À partir de 12 h 00, un service en continu est assuré dans les différentes terrasses du restaurant dans le respect des normes sanitaires.



Une terrasse à l'atmosphère chic et décontractée.

63 PONT-DU-CHÂTEAU

La Grange tient à son espace

Après avoir développé son service de plats à emporter et en livraison pendant les périodes de fermeture, la Grange ouvre sa terrasse d'une capacité de 60 couverts le 19 mai avec une application stricte du protocole sanitaire. Le parking étant privé et commun à plusieurs établissements, il n'a pas été utilisé pour agrandir la terrasse. L'ouverture pour le service du soir est en phase de réflexion selon la demande et les conditions météorologiques, notamment. À défaut de pouvoir installer des parasols chauffants, des parasols étanches permettent de protéger les clients lors de leur repas.



Une brasserie pizzeria prête à retrouver ses clients.

74 ANNECY

Un fort beau Bleu

Le Bleu 1801 prend ses quartiers d'été au bord du lac d'Annecy jusqu'en septembre. Dans un cadre unique et bucolique, ce restaurant estival éphémère bénéficie d'une terrasse arborée donnant directement sur le lac. Sa capacité de 65 couverts s'accompagne d'un parking privé de 25 places. Pour sa réouverture, l'extérieur se compose de deux espaces distincts. La terrasse du restaurant côté lac se trouve à côté d'un espace lounge séparé. Les équipes officient dans une cuisine d'extérieur et ouverte avec des préparations qui tracent un trait d'union entre la Méditerranée et le Dauphiné.



Une vue superbe sur le lac d'Annecy.

01 CROZET

Jiva Hill au sommet

Le Jiva Hill retrouve ses clients avec un bonheur affirmé. À dix kilomètres de l'aéroport de Genève, ce havre de paix situé au pied du Jura dispose de 50 chambres, deux restaurants et un parking. La réouverture intervient le 19 mai pour les résidents de l'hôtel et la clientèle extérieure. Après avoir proposé une offre déjeuner ou dîner gourmand en chambre, cet établissement de renom a remis en valeur ses terrasses, avec toutefois une jauge de 50 % de leur capacité. Le resort affiche également un panier pique-nique, pour profiter de l'extérieur et du retour des beaux jours, à déguster dans l'immense parc ou en promenade.



Un endroit chaleureux bordé par un grand parc.

75 PARIS

Yannick Alléno hisse le Pavillon

Les grandes étoiles de la gastronomie française ont subi aussi la crise sanitaire. Inauguré en octobre 2019, Pavillon constitue le récent comptoir gastronomique de Yannick Alléno au sein du Pavillon Ledoyen. Ce restaurant de l'excellence bénéficie en outre d'un parking privé pour les clients. Avec 42 places en salle dont 30 au comptoir et 34 en terrasse, l'établissement a dû se résoudre à espacer ses tables pour se limiter à 20 couverts en terrasse. Du gel hydroalcoolique est mis à disposition à l'entrée du restaurant. Les serveurs sont, quant à eux, toujours masqués.



Une belle adresse de la capitale prête à rouvrir.

75 PARIS

La Brasserie Lazare revient en gare



Une brasserie sur le parvis de la gare Saint-Lazare.

Située sur le parvis de la gare Saint-Lazare à Paris (VIII^e), la brasserie d'Éric Frechon a remis en valeur son agréable terrasse à l'abri des regards. Cachée derrière un petit mur de verdure, elle se distingue par un décor soigné porté par des banquettes et des fauteuils en fer forgé et des tables bistrot cerclées de laiton qui font le bonheur des voyageurs de passage, des touristes et des amoureux d'une cuisine française authentique et vraie. Ouvert tous les jours dès 7 h 30, cet espace convivial a su répondre aux contraintes sanitaires en respectant toutes les règles de distance physique.



FOODSERVICE

SUBLIMEZ VOS PLATS DU QUOTIDIEN
EN UN TOUR DE MAIN !

SANS COLORANTS
NI ARÔMES ARTIFICIELS

GAGE DE QUALITÉ

Une garantie de qualité
du champ jusqu'à
l'assiette.



Mélange de
27% de romarin,
27% de sarriette,
27% d'origan
et 19% de thym



**RÉCOLTÉES
EN PROVENCE :**

Cultivées et récoltées par
« Aromates de Provence »
au pied de la montagne
Sainte Victoire.



À ajouter en fin de cuisson
pour libérer toute la puissance
aromatique des herbes.



Découvrez l'ensemble de la gamme sur ducrosfoodservice.fr

Vite!

ACTIVITÉ PARTIELLE

Prise en charge des saisonniers jusqu'à fin juin

Afin de sécuriser les embauches des saisonniers pour la période printemps-été et de permettre aux professionnels de préparer la reprise, l'activité partielle est ouverte aux travailleurs saisonniers récurrents dans l'ensemble du pays jusqu'en juin inclus. Cette mesure concerne entre 100 000 et 150 000 travailleurs saisonniers.

ILE-DE-FRANCE

Aide à l'aménagement des terrasses

Afin d'accompagner les cafés et restaurants dans leur reprise d'activité, la Région prolonge son soutien à ces derniers en mettant en place une subvention d'un montant de 1 000 € pour l'équipement des terrasses. L'aide est ouverte à partir du 1^{er} juillet. La demande doit être déposée en ligne, sur la plateforme dédiée, du 1^{er} juillet au 31 juillet.

CALENDRIER DES RÉOUVERTURES

Rappel des principales étapes pour le déconfinement

L'annonce du calendrier de déconfinement a ouvert depuis plusieurs jours la voie à la préparation des réouvertures ainsi qu'au recrutement pour recomposer les équipes des établissements et anticiper la saison. Pour rappel, les principales étapes sont les suivantes :

- **19 mai** : réouverture des terrasses (6 personnes au maximum par table, protocoles sanitaires, couvre-feu à 21 h 00). Possibilité pour les restaurants d'hôtel d'accueillir leurs seuls clients pour les petits déjeuners, déjeuners et dîners. Possibilité pour les TOR d'organiser des événements avec une jauge de 35 %, un plafond de 800 participants, une restauration assise (6 personnes au maximum par table).



- **9 juin** : réouverture des cafés et restaurants en intérieur (6 personnes au maximum), jauge de 50 % et protocoles sanitaires adaptés, couvre-feu à 23 h 00).
- **30 juin** : fin du couvre-feu, fin des jauges selon la situation

sanitaire locale (maintien des gestes barrières et de la distance physique).

À noter que les discothèques sont exclues pour l'instant de ce programme de réouverture. Avec le soutien du ministère du Travail et

l'Opco Akto, la branche HCR a mis en place un plan de formation spécifique reprise HCR dans le cadre du dispositif FNE Formation, qui permet de former les salariés avec prise en charge de la totalité des coûts pédagogiques. ●

PROTOCOLE

Bars, restaurants, restaurants d'hôtel devront se plier à certaines conditions lors des trois phases d'ouverture

Terrasse, jauge, effectif... Tout (ou presque) ce que vous vouliez savoir à propos de la réouverture des restaurants est disponible dans le protocole sanitaire. Applicable dans les établissements à l'occasion de la réouverture et durant ses différentes phases (19 mai-8 juin, 9 juin-29 juin, à compter du 30 juin), celui-ci est désormais validé. Il se concentre sur les seules mesures de protection du consommateur et sur la bonne application des gestes barrières vis-à-vis des clients. En ce qui concerne la protection des travailleurs, il conviendra de se reporter aux fiches métiers.

Certains points précisés

Si ce protocole confirme la plupart des dispositions annoncées ces dernières semaines, il en précise aussi certains points. Ainsi la définition d'une terrasse, qui s'applique à tout espace extérieur et à l'air libre, patios inclus.



La terrasse ne peut être à la fois close et couverte ni située à l'intérieur d'un centre commercial.

Celle-ci ne peut être à la fois close et couverte, ni située à l'intérieur d'un centre commercial. La jauge quant à elle correspond à 50 % de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant. Elle est transposée aux terrasses pour fixer leurs capa-

cités d'accueil. La surface de référence pour le calcul de la jauge d'une terrasse est soit celle prévue dans le titre d'occupation domaniale soit celle résultant de la mesure du périmètre de la terrasse, déterminé de la manière suivante : addition des surfaces de la voirie occupée par les tables et les chaises, des allées de circulation et du trottoir devant le restaurant. Le person-

nel de l'établissement n'est pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

Affichage de la capacité

Il est bon de savoir également que la capacité maximale d'accueil doit être affichée et visible depuis la voie publique, ou encore que les cloisonnements latéraux de la terrasse dont la dimension fait obstacle au renou-

vellement de l'air naturel sont interdits. Parmi les règles communes à l'ensemble des trois phases : les clients des restaurants d'hôtels, cafés, bars et restaurants doivent, dès l'âge de 11 ans porter obligatoirement un masque pour leurs déplacements à l'intérieur du restaurant et en terrasse. Le port du masque est fortement recommandé dès l'âge de 6 ans. Lorsque les clients sont à table, le masque est porté pendant la commande, avant le service du premier plat, et au moment du paiement. Et il doit l'être systématiquement lors de tous déplacements dans l'établissement. Enfin, à partir du 9 juin et en intérieur uniquement, les restaurants mettront en place un cahier de rappel papier et en numérique. Sa version numérique sera présentée sous le format d'un QR Code à flasher présenté par le gérant (à l'entrée, sur les tables, ou dans des lieux jugés accessibles et pertinents). ●



**UN NETTOYAGE
IMPECCABLE
POUR UNE
HYGIÈNE
IRRÉPROCHABLE**

**Bonne
reprise!**

**P&G
Professional** Chaque expérience compte.™

Mr. Proper Professional Spray Dégraissant désinfectant

- Tue 99,99% des coronavirus et des bactéries*
- Prêt à l'usage pour le nettoyage et la désinfection des surfaces de cuisine
- Agréé contact alimentaire

Mr. Proper Nettoyant Désinfectant Multi-Surfaces

- Tue 99,99% des coronavirus et des bactéries*
- Nettoie et désinfecte tous sols et surfaces dures
- Laisse un éclat brillant. Agréé contact alimentaire

Ariel Professional Liquide

- N°1 pour le nettoyage professionnel même à 30°C
- NOUVEAU Une formule améliorée spécialement conçue pour l'usage professionnel et donner de l'éclat au blanc
- Agit même sur les tâches les plus tenaces



Liste complète de nos distributeurs à retrouver sur <https://pgpro.fr>
 Utiliser les biocides avec précaution. Avant utilisation, lire l'étiquette et les informations de sécurité concernant le produit.
 * Testé sur le SARS-CoV-2 et les virus enveloppés conformément à la norme EN14476.

Vite!

FONDS DE SOLIDARITÉ

Dégressivité sur trois mois

La dégressivité des mesures d'accompagnement mises à disposition de l'hôtellerie et de la restauration approche. Elle prévoit notamment une baisse de l'aide du Fonds de solidarité sur 3 mois de juin à août (à hauteur de 40 % des pertes de chiffre d'affaires, puis 30 % en juillet et 20 % en août, avec un plafond de l'aide fixé à 20 % du chiffre d'affaires) ainsi que la suppression des exonérations de cotisations patronales de Sécurité sociale dès juin.

RECETTES TOURISTIQUES

Janvier et février à la peine



Selon la note de conjoncture pour l'économie touristique publiée par Atout France, le début de

l'année 2021 s'inscrit dans la trajectoire très difficile observée fin 2020. Les mois de janvier et février affichent en effet des baisses respectives de 55 % et 60 % des recettes touristiques internationales par rapport à l'année dernière. La situation est cependant moins défavorable qu'en Espagne (- 89 %), en Italie (- 82 %), ou en Allemagne (- 68 % en janvier 2021).

ÉTOILES VERTES

Illycaffè rejoint le Guide Michelin

Illycaffè et le Guide Michelin unissent leurs forces pour promouvoir les Étoiles Vertes Michelin en Europe et aux États-Unis. Illycaffè est la première marque à apporter officiellement son soutien à l'initiative du célèbre guide – avec une exclusivité dans le domaine du café – visant à distinguer les restaurants engagés en faveur d'une gastronomie plus durable. Cette valorisation se fera à travers une série d'activités de communication.

Cf. www.zepros.fr



FROID ET GEL

L'Association française des maîtres restaurateurs se montre solidaire des producteurs

Après l'épisode de froid et de gel qui a entraîné des pertes des récoltes de fruits, de légumes et de raisins, et mettant en danger des exploitations

agricoles, l'Association française des maîtres restaurateurs (AFMR) témoigne sa solidarité à l'égard des producteurs et viticulteurs, fournisseurs de ses

établissements. L'association et ses adhérents s'engagent ainsi à soutenir les agriculteurs en continuant à accueillir leurs fruits et légumes,

leurs vins sur leurs tables, en mettant en avant les productions françaises. L'AFMR estime, en outre, que ce mouvement de solidarité doit aller plus loin que les portes de ses établissements. Les maîtres restaurateurs proposent donc à leurs clients de privilégier les fruits, légumes et vins français au sein de leurs menus et partout ailleurs. « Avec nos partenaires de la FNSEA nous organiserons, dès que les conditions sanitaires le permettront, des opérations de promotion des fruits, légumes et vins français en régions en proposant aux Français de les déguster "façon maîtres restaurateurs" », annonce l'AFMR. ●



JEU-CONCOURS

Zepros fête la réouverture des terrasses !

En attendant le mois de juin et son numéro « Spécial réouverture », Zepros Resto lance le Championnat de France des terrasses ! Cet événement, initié par notre journal, est un jeu-concours destiné à fêter la réouverture des terrasses qui se déroulera uniquement en ligne entre le 19 mai et le 9 juin. Pour y participer, amis restaurateurs, soyez inspirés et

envoyez-nous vos plus beaux visuels de terrasses, vos astuces, vos adaptations

au regard des contraintes du protocole sanitaire, etc. à l'adresse

contact-resto@zepros.fr.

Notre partenaire

Promocash offrira des bons d'achats

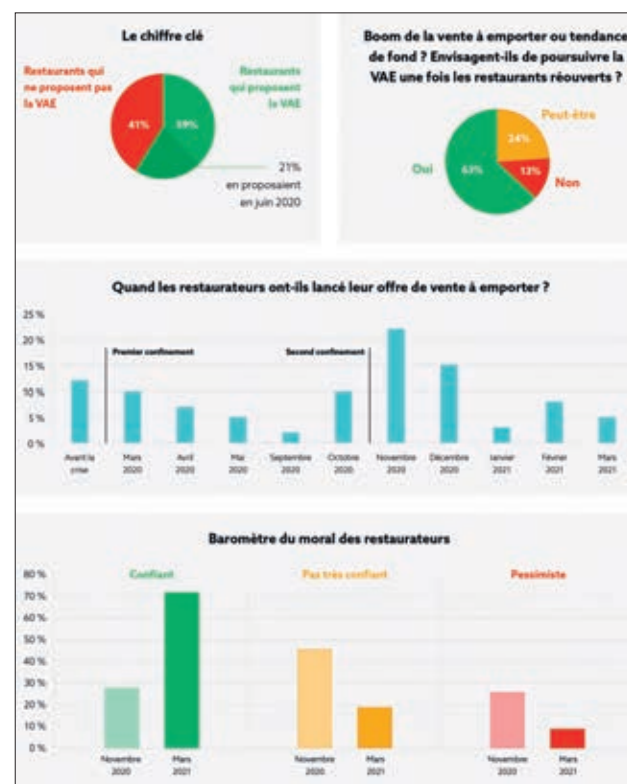
aux terrasses qui seront primées. Bonne chance à tous et excellente ouverture !

BAROMÈTRE D-VINE

59 % des restaurateurs pratiquent la VAE

Selon le baromètre dédié à la vente à emporter (VAE) dans la RHD publié par la wine-tech nantaise D-Vine, 59 % des restaurateurs en France pratiquent la VAE contre 21 % en juin 2020. Réalisée en mars dernier, l'enquête du spécialiste du vin au verre confirme que la vente à emporter n'est plus le monopole des fast-foods et révèle que 63 % des restaurateurs interrogés ont déclaré qu'ils poursuivront la vente à emporter lorsque les restaurants ouvriront aux beaux jours. « Des acteurs majeurs comme Uber Eats et Deliveroo ne vont pas disparaître avec la fin du Covid. Ils étaient là bien avant, et la période

a été un accélérateur d'une tendance de fond bien ancrée, illustrée par exemple par ces appartements de grandes métropoles sans cuisine. Les restaurateurs qui vont poursuivre la vente à emporter vont continuer de conquérir des parts de marché au-delà de leur zone de chalandise, et ils vont aussi développer leur communauté et leur présence digitale », déclare Thibaut Jarrousse, président et cofondateur de D-Vine. Enfin, si quelques restaurateurs hésitent encore sur la vente à emporter, 72 % sont confiants et voient en elle une véritable opportunité de proposer « le meilleur pour tous et partout en France ». ●



BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983



Dans ce feuilletage,

*plus de 35 ans de savoir-faire Banquet d'Or
au service de votre créativité.*

Cette créativité qui vous a donné le goût du métier et qui alimente encore aujourd'hui votre **besoin d'explorer sans cesse de nouveaux horizons culinaires.**

Pâtes feuilletées, pains, viennoiseries... Pour vous, nous avons élaboré des produits de boulangerie surgelés variés, d'une qualité irréprochable, toujours prêts à l'emploi et bien sûr, irrésistiblement gourmands.

Alors, **laissons le temps à la créativité, au plaisir d'imaginer, d'expérimenter** et de contribuer ainsi chaque jour à faire vivre la culture culinaire française !



retrouvez-nous sur **INSTAGRAM**
@banquetdor_fr

 **Vandemoortele**

Vandemoortele Europe NV (*), succursale française - Le Haut-Montigné - 35 370 TORCÉ, SIRET 850 772 047 00021 RCS RENNES - Tél. 02 99 75 72 00 - Fax 02 99 75 72 10.

NOUVELLE VAGDE - Photo C. Doucet - Vandemoortele Europe NV est une société de droit belge ayant son siège social situé à Othergemstraatweg, Zuid 310 - B 9000 GAND et un capital social de 148 371 731 € immatriculée en France sous le numéro SIREN 850 772 047 RCS RENNES.
www.vandemoortele.com

30 JOURS dans vos REGIONS

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

35 | RENNES

Les Bricoles ou l'élégance faite épicerie

Imaginé par l'équipe du Bistro-Bar-Cocktails Les Bricoles (qui porte une belle aventure familiale), la décoration et l'atmosphère de cette boutique ont juste ce qu'il faut de suranné pour rappeler les attirantes épiceries de jadis. Ouverte rue Victor-Hugo, elle y apporte une sympathique animation

sur le créneau de la gourmandise : sandwiches à la minute (une formule à 8,50 € avec boisson et dessert), plats sous vide à réchauffer, soupes, conserves, charcuteries ibériques, sélection de spiritueux et de cocktails pour les apéros dinatoires... Une palette de produits qualitatifs, de produc-



Le logo a été créé dans l'esprit de celui du restaurant.

teurs travaillant avec éthique et dans une démarche de circuits courts. « Nous avons gardé l'ADN du restaurant, en référence à nos fournisseurs », note Nicolas Potier, l'un des quatre créateurs. ●

56 | LORIENT

Karantez garde la pêche !

Après de grandes brigades comme le Ritz et le Bristol, Jonathan Reine a voulu écrire sa propre aventure en retrouvant ses racines bretonnes. Avec sa compagne Océane, ils ont ouvert le restaurant Karantez à Lorient en août 2019. La période qui a suivi a été bien courte pour se faire connaître. Comment garder le moral ? « Nous sommes partis sur une vente à emporter avec des plats faciles à réchauffer et des prix raisonnables », explique Jonathan Reine. Ils ont réussi : des mets goûteux, deux plats proposés à 15 €, les trois à 17. Les premiers habitués sont là, d'autres clients venant de plus en plus



Jonathan Reine a su prendre ses marques malgré le contexte.

loin. « Si on tient, c'est grâce à eux, à leur bienveillance, nous les remercions, cela donne la pêche », souligne le jeune chef. Il y a aussi le Gault & Millau, qui les a inscrits dans ses 109 Talents. Belle gratification. ●

63 | ISSOIRE

Du New Relais au Burger Faster

Un restaurant d'Issoire fait preuve d'un dynamisme remarquable. Situé avenue de la Gare, le New Relais décline, sous le nom de Burger Faster, une offre de plats à emporter et à livrer autour de formules attractives qu'il présente en quasi continu via Facebook. Cet établissement, d'une capacité de 95 couverts en salle et 30 en terrasse, a su réagir à la fermeture des restaurants en se développant autour d'une cuisine traditionnelle avec des spécialités auvergnates et des plats du jour. Préparés à partir de produits frais, avec des steaks de Haute-Loire et des fromages finement sourcés, les burgers faits minute et livrés immédiatement rencontrent un franc succès.



Un établissement qui a su mettre l'accent sur la livraison.

Dans un désir de satisfaire et fidéliser la clientèle, des remises et des promotions – comme un donut offert – sont accordées autour des différentes formules. ●
1, avenue de la Gare, 63500 Issoire.

35 | DINARD

De la vigne au lycée hôtelier

Par la quarantaine de ceps plantés ce printemps dans son jardin pédagogique (en cépage rondo pour le rouge et chenil pour le blanc), le lycée hôtelier Yvon-Bourges offre un beau poste d'observation à ses élèves de MC Sommelier ! Et pour septembre, les 1^{ers} cours d'initiation à la taille.

44 | NANTES

Totum Cantine Bio lance Deli

À la tête de 2 restaurants bio, végétariens et sans gluten sur Nantes, la famille Roy a tiré profit de la crise sanitaire pour créer une diversification en lien avec la vogue du DIY. Totum Deli, en vente en ligne et chez Totum, est une gamme de 6 préparations pour pâtisseries vegan et sans gluten, prêtes en 5 minutes.

44 | NANTES

Le Transition vient à la maison

Ouvert début mars 2020, Le Transition n'a connu que la crise sanitaire. Pour le 3^e confinement, Tristan Hausser et Nicolas Trinquet sortent de leur cuisine et apportent leur univers bistrannique chez leurs clients. Ils amènent les plats, la vaisselle et le service pour un tarif de 50 € par personne pour le dîner.

35 | LOCMIQUELIC

N'oublions pas le vin !

La Cave des Gourmands, ouverte à l'été 2019 par le jeune couple Matej Tököl (le chef) et Émilie Beauvais (la sommelière), a su séduire et fidéliser une clientèle très variée par son atmosphère chaleureuse, sa cuisine voyageuse où règnent planchas, burgers, fish & chips... Parmi les clés du succès, une carte en vins et alcools étoffée et abordable grâce à une pratique de coefficients entre 1,8 et 2 au maxi-

mum. Alcools que l'on peut aussi acheter dans l'espace cave situé à l'entrée. Depuis la mise en place d'une VAE, les ventes d'alcools ont bien tenu et se sont d'ailleurs développées. « Elles représentent 30 % de notre CA. La cave a même pris plus d'ampleur, cela nous a étonnés ! Je pense que de mettre les vins en exposition, cela compte beaucoup pour la vente à emporter », observe Émilie Beauvais. ●



Émilie Beauvais dans sa cave, à l'entrée du restaurant.



le Gaulois



PROFESSIONNEL

Élaborez vos cartes estivales

INNOVATIONS 2021

Brochette
filet de poulet
MARAICHÈRE
Ail des ours, poireaux,
ciboulette
160-190 g

Une brochette 100%
viande généreuse,
préparée **façon
bouchère**

Jolis marquants
pour de **belles
présentations
assiettes**

Une marinade
savoureuse

Assaisonnement
Olive/Romarin
pour mettre du
**soleil dans
l'assiette !**

Découpe spécifique
haut de cuisse désossé :

- cuisson rapide
- réduction des déchets

Haut de
cuisse de poulet
à snacker
Mariné et aromatisé
OLIVE / ROMARIN
90-110 g



Venez suivre nos actualités
sur notre page [LinkedIn](#)

ldc-restauration.fr

**NATURE
D'ÉLEVÉS**

67 COLROY-LA-ROCHE

Jean-Paul Acker
de retour
à la Cheneaudière
& Spa

Après plus de 20 années passées à la tête des cuisines de la Cheneaudière, Roger Bouhas-soun (à d.) va bientôt partir à la retraite. C'est Jean-Paul Acker (à g.), jeune chef de 29 ans, originaire de Metzeral (68), passé notamment par l'Oustau de Baumanière, qui prend désormais la direction des cuisines de ce Relais & Châteaux de Colroy-la-Roche. Un endroit qui lui est familier puisqu'il y a travaillé pendant 7 ans (de 2011 à 2018).

74 CHAMONIX

Chocolat et café
de spécialité
chez Shoukâ

Nouvelle adresse au cœur de Chamonix, la Manufacture Shoukâ a ouvert ses portes en février. Nathalie et Christian Duperrier, après 10 mois de travaux, ont ressuscité le Choucas, adresse mythique chamoniarde en un lieu chaleureux et moderne dédié aux chocolats et aux cafés. Le local de 380 m² dispose d'un atelier de chocolaterie, d'un espace torréfaction, d'un coin boutique et comptoir de dégustation de pâtisseries et de boissons.

44 | SAINT-HERBLAIN

Simone & Co, traiteur engagé



Simone & Co a sauvé des poubelles environ 250 kg d'aliments sur sa 1^{re} année d'activité.

43 | RETOURNAC

Restaumaison.fr
invite à table

Deux sociétés de communication donnent un vrai coup de pouce à la restauration en Haute-Loire. Située à Retournac, Aile'm, spécialisée dans la communication et les technologies du web, et Profeel Formations, basée à Yssingaux et axée sur le développement, ont lancé Restaumaison.fr. Pratique et utile, ce site recense les restaurants du département qui proposent des plats à emporter. Après avoir sélectionné son secteur géographique, le client a la

possibilité de choisir le restaurant où il peut commander. Il reçoit ensuite un e-mail qui lui indique le jour et l'heure de retrait. Ce service qui regroupe une dizaine de restaurants de Haute-Loire représente pour chaque établissement un coût de 10 % du montant des commandes réalisées via le site internet. Cette charge peut entrer dans le cadre d'une aide que propose la région pour permettre aux commerçants de se doter d'une solution d'e-commerce. ●

44 | NANTES

À table naturellement
et la cuisine indienne

Marc Duquesnay, chef et gérant.

Marc et Marie Duquesnay ont ouvert en 2018 leur restaurant bio et flexitarien sur l'île de Nantes. Ils ont « profité » du confinement pour élargir leur palette de saveurs en suivant une formation à la cuisine indienne ayurvédique. Le chef Anil Abhimanyu Sharma les a initiés durant deux jours aux épices et à une cuisine

bien-être équilibrée. Avec Shira comme fournisseur d'épices, À table naturellement a inscrit à ses menus à emporter des plats comme le poulet biryani, le naan farci aux légumes et fromage... Les clients apprécient, mais cette formation à un coût qui, regrette Marc Duquesnay, n'est pas pris en charge par le crédit formation. « L'ayurveda n'est pas considéré comme formation qualifiante. On marche sur la tête! », dénonce le chef, qui a, du coup, lancé un financement participatif sur Okpal pour soutenir son projet. ●

85 | SAINT-SULPICE-LE-VERDON

Benjamin et Audrey
Pâtissier à La Chabotterie

Fermé depuis le brusque départ de Thierry Drapeau en mars 2020, La Chabotterie va revivre cet été. Benjamin et Audrey Pâtissier ont été choisis après appel d'offres par le conseil départemental de Vendée, propriétaire du domaine. Le couple procède à des travaux dans les cuisines et la salle, revue dans un « esprit nature », avec une enveloppe de 200 000 à 250 000 €. Il s'est aussi attelé à la phase recrutement. Dans la lignée de son parcours gastronomique (Gagnaire à Paris, Anne-Sophie Pic, La Pyramide à Vienne...), le chef va proposer « une cuisine qui respecte le produit, avec un dressage plus contemporain ». Le midi en semaine, le premier menu devrait approcher les 50 €

et les autres osciller entre 70 et 100 €. Si la salle compte 50 places, La Chabotterie nouvelle version se limitera à 35 couverts pour « satisfaire au mieux les clients ». ●



Audrey et Benjamin Pâtissier recrutent une équipe de 8 salariés et 4 apprentis pour la réouverture de la Chabotterie.

86 | CHASSENEUIL-DU-POITOU

Le Futuroscope en route
pour Station Cosmos

Le Parc du Futuroscope a imaginé Station Cosmos, un hôtel 4 étoiles thématique et expérientiel unique en France. Conçu comme une station galactique, aux décors inspirés des univers de la science-fiction et de la high-tech, l'établissement proposera 76 chambres, pensées et organisées comme les cabines d'un vaisseau spatial. Le petit déjeuner de cet hôtel sera servi dans un restaurant thématique attendant, unique en

France, l'Hyperloop, qui offrira un peu plus de 200 places assises. Chaque table sera équipée d'écrans tactiles pour passer commande. Via une rampe verticale, les plats et les bouteilles s'élèveront avant de se lancer sur un système de rails élaboré, réalisant des loopings, pour arriver directement à la table du destinataire. Un bar lounge avec terrasse est également prévu. Ouverture annoncée pour le printemps 2022. ●



Certifié HQE, Station Cosmos sera construit sur une superficie de près de 2 hectares et représente un investissement de 19 M€.



CRISPYSALTED

Les frites croustillantes **Lutosa Crispy Salted** sont idéales pour la vente à emporter et le service de livraison à domicile.

Avec l'ajout de notre enrobage **présalé sans gluten**, les frites sont extra croustillantes et restent chaudes plus longtemps.

Cette gamme propose 2 coupes (Pommes allumettes 7/7 mm et Pommes frites 10/10 mm) pour répondre à vos besoins de restauration.

1 Ecotable, qui décline le label du même nom, vient de lancer sa nouvelle plateforme baptisée Impact afin d'accompagner les restaurateurs dans leur transition écologique.

2 Le GNI Ile-de-France a organisé le 12 avril un webinaire sur le thème de l'écoresponsabilité et d'une reprise durable. Et ce, afin de proposer des solutions concrètes aux professionnels des CHR.

3 De plus en plus de labels se développent pour certifier le sérieux des démarches engagées par les restaurateurs. À l'image du label Green Food. Pour le décrocher, il faut valider un minimum de 6 des 10 critères du cahier des charges.



1

FOCUS

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Tous les voyants so

On aurait pu les penser reléguées au second plan, derrière l'urgence économique de la reprise. Les questions sociétales et environnementales sont, au contraire, en première ligne des préoccupations de la restauration. Coup de projecteur sur quelques exemples.

« **A**ujourd'hui, plus aucune décision, qu'elle soit politique, économique ou sociétale, ne se prend ou ne se vote sans avoir une couleur développement durable. C'est une préoccupation centrale. Nous, restaurateurs, hôteliers et traiteurs, devons remettre en cause nos pratiques, trouver un chemin différent pour aborder nos métiers. » C'est par cette véritable profession de foi que Pascal Mousset, président du GNI Ile-de-France, a introduit le webinaire organisé mi-avril sur le thème de l'écoresponsabilité et d'une reprise durable. Des paroles fortes dans un moment qui l'est tout autant, quelques semaines avant le redémarrage d'un secteur à l'arrêt depuis plusieurs mois. Mais également un discours en phase avec le terrain. Nombreux sont, en effet, les restaurateurs à avoir pro-

fité de la crise pour revoir et muscler leur politique RSE. « La crise n'a pas freiné mon engagement écoresponsable, au contraire elle l'a accéléré », confirme Philippe Ramon, chef propriétaire du restaurant Souka à Aniane (34), qui envisage même d'étendre sa démarche, certifiée par l'exigeant label Green Food, à la brasserie qu'il ouvrira prochainement. Selon le dernier Baromètre Metro France « Demain, mon restaurant passe au durable », près de 60 % des professionnels de la RHD sont convaincus d'avoir une responsabilité dans le développement durable, 89 % trient, réduisent, recyclent leurs déchets et 86 % cherchent à baisser leur empreinte carbone via un sourcing local et de saison. Si pour 70 % d'entre eux ces démarches sont engagées par conviction, ils sont de plus en plus nombreux à déclarer s'y mettre pour satisfaire les clients (47 %). Un principe de réalité qui s'im-

pose aux pros avec la future réouverture et une nécessaire rentabilité. « Au-delà de l'impact environnemental et sociétal qui découle de la mise en place d'une démarche écoresponsable, la faire rayonner est un levier de performance en termes d'image mais aussi d'attractivité auprès des clients. Seulement un Français sur 10 perçoit le secteur de l'hôtellerie-restauration comme engagé en matière de développement durable. Il y a un véritable enjeu de différenciation à afficher et communiquer son engagement », résume Camille Delamar, cofondatrice du label Ecotable. Les entreprises introduisant la RSE montreraient ainsi 13 % de performance moyenne en plus (France Stratégie) et l'intention d'achat serait 3 fois supérieure chez un consommateur qui percevrait l'engagement d'une enseigne de restauration. Autre impératif pour les professionnels : de nouvelles obligations, interdictions et donc sanc-

tions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire pour l'économie circulaire avec la loi Agec. Réduction et transformation des déchets en ressources, lutte contre le plastique à usage unique, réduction des émissions de CO₂, allongement de la durée de vie des produits : autant de chantiers qui peuvent effrayer par leur ampleur. « Il n'y a pas de solution toute faite. Nous pouvons aller à des vitesses différentes, l'important est de prendre ce chemin », rassure Pascal Mousset. Une politique du « pas-à-pas » qu'Aurore Bégue, à la tête de quatre établissements à Paris et Nantes, applique. Cette dernière tient à souligner une autre vertu non négligeable d'un engagement écoresponsable sur un sujet phare de la reprise : la mobilisation des équipes. « Toutes ces démarches créent une fierté des employés et un sentiment d'appartenance qui nous poussent en avant. » ●

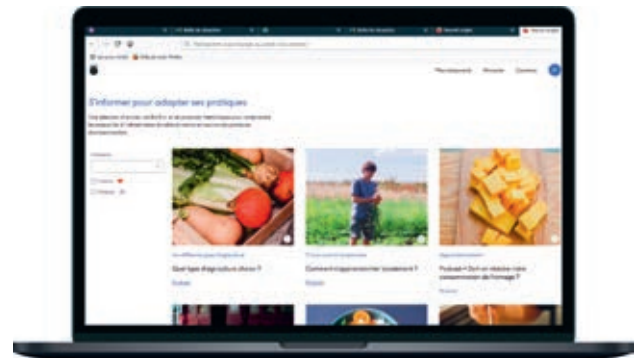


FOCUS LABEL

Impact : boîte à outils verte

Une corde de plus à l'arc d'Ecotable. L'entreprise de l'économie sociale et solidaire fondée en 2019 avec l'ambition d'accompagner le secteur de la restauration dans sa transition écologique a lancé fin mars une nouvelle plateforme baptisée Impact. Cette dernière vient renforcer le champ d'action d'Ecotable qui proposait déjà aux professionnels un label ainsi que des modules d'accompagnement et de conseil.

Accessible sur abonnement, cette plateforme a, comme son nom l'indique, pour mission de permettre aux restaurateurs de mesurer leur impact environnemental, de trouver de bons pres-



Accessible sur abonnement, Impact permet aux restaurateurs de mesurer leur impact environnemental.

taires et de monter en compétence. Ceci afin de pouvoir efficacement communiquer auprès de la clientèle et de fédérer les équipes.

Impact se décline ainsi en trois volets. Il y a d'abord un tableau de bord de mesure d'impact en point d'entrée : huit axes sont audités (approvisionnement, santé, carte, déchets, ressources, communication, éthique et social, non-alimentaire) afin d'identifier quelles seront les dimensions prioritaires à travailler. Une feuille de route récapitule les actions à mettre en œuvre pour progresser dans sa démarche avec la possibilité de classer ses objectifs à court, moyen et long terme mais également de prioriser ses actions selon leur effet :

social, environnemental ou économique. Deuxième volet d'Impact : un annuaire de 140 producteurs prestataires et fournisseurs en France allant de l'approvisionnement aux fournisseurs d'énergie verte jusqu'aux solutions de financement. Troisième et dernier volet : des contenus pédagogiques avec des exemples, retours d'expérience et cas d'usage d'autres restaurateurs afin de répondre aux questions les plus concrètes. « Pour passer en achats écoresponsables, nous recommandons d'identifier ses objectifs et ses contraintes, de vraiment choisir ses combats et d'échelonner dans le temps les prises de décisions », préconise Camille Delamar, cofondatrice d'Ecotable. ●

CHIFFRES

57% des pros de la RHD pensent avoir une part de responsabilité dans le développement durable.

(Baromètre Metro France)

47% des pros de la RHD s'engagent pour satisfaire les clients, 70 % par conviction et 68 % par respect de l'environnement.

(Baromètre Metro France)

13% de performance en plus pour les entreprises introduisant la RSE.

(France Stratégie, Utopies)

Une intention d'achat

3,3 fois supérieure chez les consommateurs qui perçoivent l'engagement d'une enseigne de restauration.

(France Stratégie, Utopies-observatoire des marques positives)

80% des Français souhaitent consommer de façon plus responsable.

(Opinion Way)

"Notre profession traverse une crise que nous ne pouvions imaginer. Mais c'est peut-être l'occasion, comme jamais auparavant, de se poser la question du sens de nos activités et d'accélérer certains processus."

Pascal Mousset,
président du GNI
Ile-de-France.

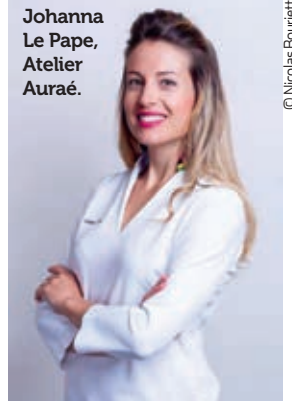


CHEF

La pâtisserie aussi

Longtemps à la traîne par rapport à la cuisine en matière d'engagement RSE, la pâtisserie poursuit sa mue. Johanna Le Pape fait partie des pionnières en la matière. La championne du monde des Arts Sucrés 2014, à la tête de l'Atelier de pâtisserie Auraé à Neuilly (92) et d'une activité de conseil, propose pour la première fois une offre à destination du grand public avec une création unique par mois, de saison, valorisant le terroir français. Chaque pièce est réalisée avec des sucres végétaux coco, agave, miel ou sucres complets de canne. Les fibres sont apportées par des fruits ou des légumes à parfaite maturité. Le lien direct avec les artisans (chocolatier, torréfacteur, agriculteur) est aussi au cœur de la démarche avec la mise en avant de leur savoir-faire et de leur engagement responsable.

Johanna
Le Pape,
Atelier
Auraé.



© Nicolas Bourdette

FOCUS EMBALLAGES

Le pic des bacs plastique

C'est en cassant et traitant les montagnes de caquettes, cartons et bacs en polystyrène que Shu Zhang, alors restauratrice, a eu l'idée de créer Pandobac en 2018. « J'ai eu envie d'apporter une solution alternative avec des bacs réutilisables de

transport », confie-t-elle. La société a, depuis, développé un service de lavage de ses bacs, géré en propre dans le marché de Rungis, mais également une application de suivi des flux comme des stocks de contenants et une expertise sur le transport retour

des bacs pour les entreprises qui ne peuvent pas les récupérer elles-mêmes. « Nous appelons cela les briques du réemploi », précise Shu Zhang.

Pour ce qui est du fonctionnement : le restaurateur vide son bac livré par son fournisseur alimentaire et le stocke jusqu'à la livraison suivante où il le restitue. Tous les modèles sont empilables et emboîtables pour ne pas encombrer des réserves souvent réduites. Le coût est assuré, comme pour les emballages traditionnels, par le fournisseur. « Notre service est sur les mêmes prix que le jetable. Au-



Pandobac propose des bacs réutilisables, empilables et emboîtables.

cune raison de répercuter quoi que ce soit sur les restaurants », précise Shu Zhang.

Un système qui séduit de plus en plus : le chocolatier Valrhona vient de tester sa propre solution. Baptisé La Consigne by Valrhona, ce système de livraison de fèves de chocolat en « vrac » dans des contenants lavables et

réutilisables a permis de livrer une tonne en vrac entre décembre 2020 et avril 2021. Les résultats concluants de cette phase de prétest débouchent sur un déploiement à grande échelle dès juin 2021 avec un objectif de 24 tonnes de chocolat livrées, soit l'équivalent de 1 tonne d'emballages économisée. ●

FOCUS SOURCING

Le durable côté pêche

Sujet complexe, l'approvisionnement en produits de la mer soulève beaucoup d'enjeux. Surpêche, techniques de pêche nocives pour l'écosystème marin, rejets et gaspillage, pêche illégale et esclavage : les écueils sont nombreux et les solutions moins simples que pour les produits agricoles. « Dans les critères de durabilité, on parle souvent de produits locaux et de saison. Le raisonnement est vraiment différent pour les produits de la mer. Il vaut mieux, par exemple, acheter du cabillaud d'Islande, où les stocks se portent bien, que celui de Mer du Nord qui s'est effondré », illustre

Elisabeth Vallet, directrice d'Ethic Ocean, organisation dédiée aux professionnels de la filière pêche et aquaculture.

De la même façon, certains calendriers se basent sur les pics d'abondance et préconisent de consommer certaines espèces en pleine période de reproduction. « Cela a notamment fragilisé les stocks de bar », rappelle Elisabeth Vallet qui conseille d'abord de se renseigner sur les espèces menacées, de privilégier les espèces durables et les élevages respectueux de l'environnement.

Pour aider les restaurateurs et les guider dans leurs achats Ethic Ocean publie tous les ans un précieux Guide des espèces à l'usage des professionnels. Ce dernier présente les principales espèces consommées en France, Belgique et Suisse, sous l'angle de la durabilité. L'organisation vient également de lancer un projet baptisé « Zero plastic in my kitchen » qui s'adresse aux restaurateurs et aux écoles hôtelières désirant limiter la consommation de plastique. ●



Ethic Ocean publie tous les ans son Guide des espèces à l'usage des professionnels.

FOCUS BIODÉCHETS

Des poubelles au régime sec

Dès janvier 2023, tous les établissements qui produisent plus de 5 tonnes de déchets alimentaires par an auront l'obligation de les trier et de les valoriser. Pour l'heure, et depuis 2016, le seuil est de 10 tonnes, soit « l'équivalent d'un restaurant qui réalise 200 repas par jour toute l'année », traduit Olivier Salloum, directeur commercial chez Moulinot. Une urgence qui explique en partie le succès de cette société fondée en 2014 par Stephan Martinez qui emploie 90 personnes et collecte 1500 tonnes de biodéchets par mois.

Cet ultraspecialiste des biodéchets basé en Ile-de-France agit en trois temps. Tout d'abord, il y a un audit préalable et la mise en

place du tri via un bac dédié. Puis vient la collecte grâce à une flotte de 30 véhicules au gaz qui sillonnent la région jour et nuit. « La collecte est personnalisée en fonction des besoins de chaque site. Certains sont collectés quotidiennement car le local est petit, d'autres deux fois par semaine », détaille Olivier Salloum. Tous les documents de traçabilité sont ensuite disponibles dans un espace en ligne. Dernière étape : le recyclage du déchet alimentaire pour le compostage ou la méthanisation. Une solution adoptée par Jérôme Doria, directeur du Chalet des Îles (75) : « Au-delà du processus vertueux, cela réduit le volume des déchets. Du jour où nous avons eu les containers



Moulinot dispose d'une trentaine de véhicules au gaz pour la collecte des biodéchets.

Moulinot et avons commencé à trier, cela s'est soldé par un tiers de volume en moins. » Un bon point en prévision de l'augmentation de la taxe générale sur les activités polluantes (TGAP) dans les années à venir. ●

L'ÉCOCALCULATEUR BON POUR LE CLIMAT



L'Écocalculateur Bon pour le climat permet d'évaluer la pertinence de son menu. Il calcule l'empreinte carbone, la part de produits de saison, labellisés et locaux, les allergènes et offre la possibilité d'enregistrer mais aussi de modifier sa recette.

www.bonpourleclimat.org

VALDELIA : RECYCLER LE MOBILIER



Valdelia collecte et recycle gratuitement les déchets d'ameublement professionnels. Les meubles en bon état peuvent être réemployés ou réutilisés par les partenaires de l'Économie sociale et solidaire de Valdelia. Les autres sont valorisés ou recyclés.

<https://www.valdelia.org/>

HANDECO : ANNUAIRE DE PRESTATAIRES



Les Esat et EA qui emploient des personnes handicapées ou les Travailleurs indépendants handicapés (TIH) représentent un véritable vivier de compétences. Handeco propose un annuaire afin de trouver un prestataire via une recherche multicritère géolocalisée.

<https://handeco.org>



ENSEMBLE PRÉPARONS LA REPRISE!

Nous sommes heureux de vous retrouver et de vous accompagner à toutes les étapes de votre réouverture.

- Nos équipes sont à vos côtés pour vous conseiller et vous accompagner sur les bonnes pratiques à adopter
- Retrouvez dès maintenant nos promotions sur myfranceboissons.fr et préparez votre commande de reprise



À VOTRE **ÉCOUTE** :
par téléphone, par e-mail

EN LIGNE **24H/24 - 7J/7** :
sur myfranceboissons.fr

FRANCEBOISSONS



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

COMMERCIALE

Snack & Fast 22

Chaînes
& Groupes 24

Indépendants 26

COLLECTIVE

SRC 28

Gestion directe 29

FOURNISSEURS

Boissons 32

Produits 34

Équipements
& Services 36

DISTRIBUTEURS

Cash, MIN,
Spécialistes 38

Tous
les métiers
de la
restauration

Vite !

CÔTÉ SUSHI

Recettes fusion créatives

Pour sa nouvelle carte 2021, Côté Sushi a, à nouveau, puisé son inspiration dans les registres culinaires péruviens et japonais. Le chef historique de Côté Sushi, Ngo Vu, a ainsi repensé et créé des recettes typiquement nikkei pour un voyage « from Japan to Peru ». Valorisant les ingrédients emblématiques du Pérou, cette carte dévoile notamment deux rolls exotiques et surprenants : le Fondant Cheese Deluxe et le Samba Wasabi (cf. www.zepros.fr). De g. à d. et de h. en b. : Fondant Cheese Deluxe, Samba Wasabi, Spicy Edamame, Nikkei Chicken Bowl, Tiradito Thon Saumon.



SNACK & FAST

DÉVELOPPEMENT

Class'croute vole vers le BtoB

À la faveur de la crise, l'enseigne de restauration au service des actifs, Class'croute, a redéfini son modèle. « Nous avons limité les impacts de la crise. Si nous n'avions pas l'activité cocktail (15 % du total), notre chiffre d'affaires, 38,5 M€, serait à l'équilibre. Au premier trimestre, nous avons vu le business reprendre. Nous avons déjà fait 20 % du CA annuel », commente Sébastien Chapalain, président de Class'croute. Si la livraison a permis de réaliser 50 % des ventes, l'enseigne a surtout misé son

développement sur le BtoB. L'offre de cantine, lancée en 2020, ainsi que les frigos connectés ont vraiment bien pris. « Nous avons conclu 200 à 300 contrats d'engagements avec des entreprises comme les laboratoires pharmaceutiques, Adidas, ou Nike, Harmonie Mutuelle », précise le dirigeant. Quant aux frigos connectés, l'objectif de 50 installations est presque atteint : « En mai, nous en serons à 40 frigos connectés. » Surtout, l'entreprise souhaite déconnecter la production du restaurant et pour cela

elle a développé une dark kitchen. « Ce laboratoire de 200 m² est installé à Nanterre, au pied de La Défense. Nous employons 10 personnes. À terme, nous pourrions livrer tout le nord des Hauts-de-Seine, de Courbevoie à Rueil », note Sébastien Chapalain.

Dernier projet en 2021, l'ouverture du premier restaurant 100 % développement durable. « Il va voir le jour en juin à Rueil-Malmaison. Il sera zéro plastique et nous mettons une solution de contenants consignés avec Uzaje », indique le président.

Pour le reste ? Huit ouvertures sont annoncées dont 3 dès le printemps (c'est fait à Dijon et à Chartres) et plusieurs opérations de croissance externe, « verticale et horizontale, mais je ne peux rien révéler pour l'instant. La frontière entre la res-



Sébastien Chapalain est président de Class'croute, enseigne détenue majoritairement par French Food Capital.

tauration collective et commerciale est de plus en plus tenue. Il y a de vraies opportunités dans le BtoB ».

LIVRAISON

Ouverture du site Deliveroo Éditions



En 2021, 5 ou 6 sites Editions supplémentaires devraient ouvrir en France : en région parisienne, mais également dans de grandes métropoles en régions.

Deliveroo a débuté ses opérations sur son site Éditions à Aubervilliers, son troisième site Éditions en activité en France. Éditions est un concept original de Deliveroo : des cuisines partagées, pensées et optimisées pour la livraison seule, dans lesquelles Deliveroo accueille des restaurateurs et leur brigade, pour leur permettre d'agrandir leur zone de chalandise. Avec ce concept, ces marques peuvent rayonner auprès d'une nouvelle clientèle géographique, sans investissement initial de capitaux, grâce à une infrastructure développée et prise en charge par Deliveroo. Chaque site est géré par un site manager

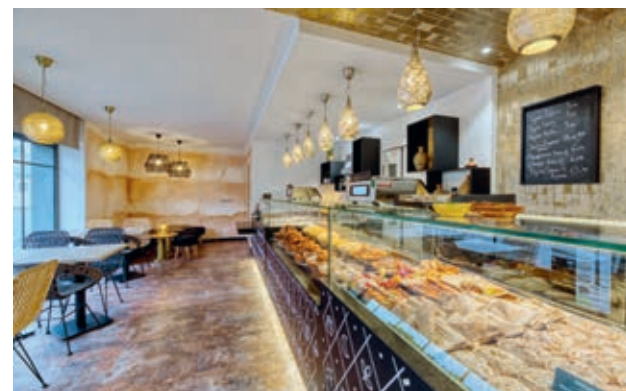
de Deliveroo et une équipe de 5 à 6 permanents. Pour les clients de la zone couverte, c'est un moyen de découvrir des marques emblématiques, pour la plupart disponibles exclusivement sur Deliveroo, livrées dans leur quartier. Huit restaurateurs opéreront depuis le site Deliveroo Aubervilliers, dont : Bao Delivery, K-Town, Le Petit Cambodge, Pierre Sang Express, PNY et Triplett. Ils pourront ainsi évoluer dans un rayon proche du site : Aubervilliers et ses communes limitrophes de Seine Saint-Denis (Saint-Denis, Pantin, Saint-Ouen, Bobigny...), et des parties des XVIII^e, XIX^e et XX^e arrondissements de Paris.

DÉVELOPPEMENT

Assya lance son réseau de restauration orientale

« Notre ambition est de créer un réseau de restauration orientale, qui est sous-représentée en France », annonce Soufiane Bouazzi, qui dirige avec quatre de ses frères et sœurs la PME Assya Traiteur. Celle-ci propose, dans son magasin traiteur restaurant de Saint-Nazaire (44) et en GMS, des couscous, tajines et autres spécialités de qualité artisanale (semoule cuite à la vapeur, viandes préparées dans leur laboratoire de Pontchâteau).

Après avoir validé son concept en VAP, livraison et sur place, Assya est prêt à le dupliquer. Les premières ouvertures sont prévues à Saint-Cloud, La-Rochesur-Yon et Nantes. Six restaurants en propre sont annoncés avant un développement en franchise ou licence de marque. Assya s'est associé pour cela aux dirigeants d'Atom Food, master franchisés O'Tacos et Pitaya, et à Alain Routhiau, président du groupe Routhiau.



Assya a mis en place à Saint-Nazaire un « bar à couscous ».

FARM FRITES

Home-Style

NOUVEAU

RUSTIC FRIES SKIN ON

FRITES FRAICHES AVEC LA PEAU
A LA COUPE IRRÉGULIÈRE

100 % précuites
à l'huile de
tournesol !

**Cut to your
needs**



LES FRITES ARTISANALES OCCUPENT UNE PLACE DE PLUS EN PLUS IMPORTANTE SUR LES MENUS. LES CLIENTS EXIGENT DES FRITES DE QUALITÉ AU GOÛT AUTHENTIQUE.

Nouveau dans la gamme Home-Style, des frites fraîches à la coupe irrégulière et plus savoureuses avec leur peau. Elles sont issues de Pomme de Terre spécialement sélectionnées et cultivées de manière responsable puis transformées en frites à l'allure artisanale.

COUPE IRRÉGULIÈRE
Artisanales
AUTHENTIQUES
Rustiques
AVEC LA PEAU
FRAICHES REFRIGÉRÉES
Casual dining
CLASSIC BURGER

LA QUALITÉ HOME-STYLE : DES FRITES FRAICHES AVEC LA PEAU

Farm Frites International B.V.

Maatheide 50, 3920 Lommel, Belgique

France Tel: 0825 800 788 | F. 0825 800 856

CSC-France@farmfrites.com | www.farmfrites.fr

DÉVELOPPEMENT

PNY décolle pour la province

L'enseigne de burgers premium et parisienne de Rudy Guénaire et Graffi Rathamohan se porte bien. Malgré une année marquée par une crise sans précédent, PNY a tenu bon. Après une fermeture quasi totale durant le premier confinement, ses huit restaurants et cinq dark kitchens ont repris très fort cet été et le rythme n'a pas faibli ensuite. S'il reste discret sur les chiffres, Rudy Guénaire confie être en progression en 2020 à périmètre constant.

De bons résultats qui lui ont permis de ne quasi pas avoir recours aux aides ni au chômage partiel, « même si nous n'avons pas la



PNY a lancé deux restaurants à Paris en 2020 dont celui du grand magasin de mode urbaine Citadium.

même rentabilité avec ce que nous versons aux services de livraison », nuance-t-il. PNY a également pu lancer deux nouvelles adresses dans la capitale,

une dans le quartier du Marais et une autre près des Grands Magasins, au sein du Citadium, enseigne de mode urbaine du groupe Printemps.

2021 ne devrait pas être en reste pour cette chaîne, qui se voit d'avantage comme un « groupe de restaurants », puisque le développement en propre se poursuit avec cinq adresses en préparation dans des villes comme Bordeaux, Lille ou Lyon.

Livraison et service à table

Ces ouvertures marqueront l'arrivée de PNY en province et consolideront les ambitions de la marque qui entend doubler de volume rapidement. Avec un développement bicéphale assumé en restauration avec service à table, d'une part, et en livraison, de l'autre. « Nous croyons énormément

en la restauration avec service à table, aux petites institutions de quartier : créer une expérience et de beaux lieux est important. Maintenant, il y a ce service de livraison qui est incontournable et qui doit sortir des restaurants car ce ne sont pas les mêmes manières de travailler en cuisine, pas les mêmes rushes, cela demande beaucoup d'espace. Nous aimons cette idée d'avoir des restaurants expérimentiels et des cuisines de livraison qui ne font que ça. De manière à tout faire très bien », confie Rudy Guénaire qui compte donc se décliner aussi en dark kitchen dans les nouvelles villes où PNY opérera. ●

VALORISATION DES BIODÉCHETS

Les Alchimistes et Newrest ensemble

Le groupe de restauration Newrest et Les Alchimistes, entreprise de collecte et compostage des déchets alimentaires en milieu urbain, ont signé un accord-cadre afin de généraliser la valorisation des biodéchets dans le secteur de la restauration concédée et du catering aérien.

Grâce à ce partenariat, les déchets de préparation des plateaux-repas des vols au départ des aéroports Paris/Charles-de-Gaulle et Paris-Orly sont, depuis le mois de janvier, collectés et valorisés par les Alchimistes. Les déchets alimentaires générés par la préparation de plus de 5 000 000 de plateaux-repas par an sont acheminés sur les plateformes de compostage des Alchimistes dans la pre-

mière couronne francilienne. Ils sont ensuite transformés en compost pour nourrir les sols français.

À ce jour, ce partenariat se déploie également dans 3 autres aéroports en France : Toulouse-Blagnac, Marseille-Provence et Paris-Le Bourget. « La RSE fait partie de l'ADN de Newrest avec, notamment, deux priorités autour du gaspillage alimentaire et de la valorisation des déchets. Newrest souhaite augmenter de 10 % par an le volume de biodéchets valorisés sur ses sites et ce, tous les ans sur les cinq prochaines années. Le partenariat avec Les Alchimistes va dans ce sens », commente Olivier Sadran, coprésident et fondateur de Newrest. ●

WEBINAIRES

Memphis réarme ses équipes

La chaîne de diners Memphis se met en ordre de marche pour la reprise. Le réseau qui compte 83 restaurants, dont 6 succursales et 2 000 employés, n'entend pas rater ce rendez-vous tant attendu. Quatre sessions de webinaires d'une heure, à destination du personnel en salle comme en cuisine, ont été mises en place fin avril, afin d'expliquer le contexte, la stratégie de l'entreprise et la nouvelle carte. Un dispositif qui vient en renfort de la traditionnelle formation dispensée par les conseillers d'exploitation régionaux. « Cela ap-



Le groupe de diners Memphis a fini l'année 2020 avec une baisse de CA de 30 %.

porte un nouvel outil de management pour les franchisés et cela crée un sentiment d'appartenance au groupe très important pour la

reprise », souligne Delphine Tusseau, directrice marketing de Memphis. Si le réseau, qui a connu une belle activité l'été dernier et termine 2020 à « seulement » - 30 %, croit au retour des clients, il est en revanche plus préoccupé du volet RH qu'il soigne particulièrement, notamment avec ces webinaires. De nouveaux outils qui devraient se pérenniser et se développer au sein du groupe. « Cela nous permet d'être plus efficaces dans la communication ascendante comme descendante », se félicite Delphine Tusseau. ●

PROJET

Villa M : de la santé à l'assiette

Sujet ô combien brûlant en cette sortie de crise, la santé sera le cœur d'un nouveau lieu de vie imaginé par le Groupe Pasteur Mutualité (groupe mutualiste d'assurances et de services administré par et pour les professionnels de santé). Baptisée Villa M, cette adresse hybride qui ouvrira cet été boulevard Pasteur dans le XV^e arrondissement de Paris se définit comme « une vitrine ouverte sur la ville et la santé de demain ainsi que sur les be-

soins de ses acteurs ». Elle s'articulera autour d'un hôtel, d'un restaurant, d'un centre de prévention réservé aux professionnels de santé, d'un club de sport, d'une galerie art et santé, d'un centre de conférences, d'un espace coworking et d'un showroom innovation e-santé.

Le restaurant proposera une cuisine saine et équilibrée avec un sourcing locavore. Le tout conçu par le chef Michel Portos. Des plantes médicinales seront cul-



Villa M sera un lieu hybride autour de la santé et du bien-être.

tivées au sein de Villa M, ce qui permettra notamment de présenter une carte de tisanes aux vertus bienfaisantes. ●

LE BRISTOL PARIS

Le chariot à cocktails monte en chambre

Dans un palace, rien n'est impossible, comme le rappelle Le Bristol Paris. Puisque les clients ne peuvent pas descendre au bar, c'est le bar qui monte à eux ! Que ce soit pour un cocktail classique ou une recette sur mesure, un appel suffit et les barmen préparent la boisson avant de la livrer en chambre. Le chariot à cocktails du Bristol Paris propose une sélection de 2 cocktails signatures par semaine, préparés en chambre les vendredis et samedis de 18 h 00 à 22 h 00. Cocktail et apéritif salé sont proposés à 30 € par personne.

Vite!

Risso®



**DES PRODUITS
DE QUALITÉ
POUR LES CHEFS
DE DEMAIN**

POUR ET PAR LES
PROFESSIONNELS

NOUVEAU !

UN INCONTOURNABLE !

SAUCE BBQ

L'authenticité du fumé

**GAMME SAUCES
RISSE**

www.risso.com/fr-fr

Shaping a tasty future - Pour un futur savoureux.



A FAIRE FONDRE !

SAUCE CHEESY

Mayonnaise enrichie
au fromage

 **Vandemoortele**
shaping a tasty future



OUVERTURE

Quai Liberté, embarquement pour la réinsertion

Un projet atypique et porteur d'espoirs. Ce sont les principales caractéristiques du restaurant Quai Liberté qui va s'ouvrir prochainement sur un bateau iconique (l'ex-péniche de l'émission télévisée éponyme *Thalassa*) sur les quais de Seine

à Paris*, tout près de la Statue de la Liberté. Atypique car réalisé en partenariat avec l'association Wake Up Café qui s'occupe de la réinsertion d'anciens détenus. Et avec ici une symbolique forte : « Nous sommes sur une péniche qui a pour objectif de remettre à

flot les gens. Soixante-dix pour cent des salariés seront en réinsertion et 30 % de leur temps seront alloués à la formation », explique Hugo Malzac, directeur d'exploitation de Quai Liberté et propriétaire d'un établissement saisonnier dans le sud de la France (Le Kat, à La Franqui - 11).

Fonctionnant lui-même sous statut d'association, Quai Liberté est financé par plusieurs donateurs, à savoir des partenaires de Wake Up Café (Truffaut, Cora, Nespresso, Vinci, Bouygues, Sodexo, Accor, Auchan, Point P, etc.) désireux de se rattacher au projet et sélectionnés pour leur implication dans des réinsertions réussies, dont les « briques », à commen-

cer par celle de l'emploi, sont multiples. Et c'est précisément ce qui rend ce projet porteur d'espoirs : « Nous avons donc mis en place un très gros programme de formation. À l'issue de celui-ci, l'association aide les gens à retrouver un autre établissement dans lequel ils pourront s'épanouir, sachant que leur passage chez nous leur aura permis d'obtenir une validation d'acquis de compétences. Ce bagage professionnel facilite une intégration dans une vie professionnelle plus classique », explique Hugo Malzac.

Cette belle aventure repose sur 2 parties : sur la péniche (1 000 m² sur 3 étages), un restaurant bis-
tronomique (200 m² de salle

+150 m² de cuisine) ainsi que 2 salons de réception de 50 m² chacun ; et, sur les quais de Seine, une structure de 1 000 m² pour réaliser une guinguette avec une offre de finger food. En cuisine, un jeune chef : Alex Néel, ex-Yannick Alléno, travaille des produits locaux, français, et de saison. ●

*Port Javel Haut - 75015
Paris - Quailiberte.fr
Cf. www.zepros.fr

© Quai Liberté



La péniche de l'émission *Thalassa* a connu des travaux de transformation durant un an et se trouve à quai depuis juillet dernier.

REDÉMARRAGE

Le Groupe Loiseau fonce en famille

C'est un ambitieux clap de départ, à la hauteur des enjeux post-Covid, que vient de lancer le Groupe Bernard Loiseau. Après sept mois de fermeture complète, le Relais Bernard Loiseau à Saulieu, en Bourgogne, a redémarré le 6 mai. Une forme de mise en jambes avant la réouverture programmée des terrasses le 19 mai et celle des restaurants le 9 juin.

Pour l'occasion, le groupe a mis au point une offre de room service avec deux de ses établissements que sont La Côte-d'Or et Loiseau des Sens. Parmi les produits phares mis en place en room service, on trouve une suite équipée d'un spa privatif ; une autre composée de deux chambres, dont une transformée en salle de restaurant particulière, et enfin une formule « workation » alliant loisirs et télétravail.

Nouvel élan familial

Et pour accompagner cette reprise tant attendue, l'ensemble de la famille Loiseau monte

également au front. Le conseil d'administration du groupe a, en effet, nommé Béangère Loiseau, déjà directrice marketing et communication, au poste de vice-présidente du groupe Bernard Loiseau. Sa mission sera ainsi d'épauler sa mère, la présidente Dominique Loiseau, toujours très présente auprès des clients. Quant à sa sœur, Blanche Loiseau, diplômée d'un master en arts culinaires et innovation à l'Institut Paul Bocuse, elle rejoint la brigade du chef Patrick Bertron au restaurant La Côte-d'Or. Bastien Loiseau n'est pas en reste et devient administrateur du groupe.

L'objectif commun est de donner un nouvel élan et une dynamique renforcée à cette entreprise emblématique du patrimoine gastronomique français. Elle souhaite, avec cet ancrage familial, « inscrire les valeurs qui la caractérisent dans le temps, et, avec ambition, les déployer dans le monde entier ». ●

DIVERSIFICATION

Léon & Marcel en toute transparence



Les plats de Léon & Marcel sont destinés aux particuliers, aux personnels des entreprises, via les frigos connectés notamment.

Début 2020, il était encore TOR à travers Code-Cuisine Le Traiteur Grand Est, entreprise créée il y a huit ans et en progression régulière, il est aujourd'hui producteur et distributeur de plats cuisinés ultrafrais... en un clic ! Si Nicolas Rivoallan a été très tôt impacté par la crise du Covid, il a su aussi se réinventer. En plein projet d'agrandissement de son laboratoire, il décide alors, avec son épouse Audrey, de réorienter ses plans et de créer Léon & Marcel - Cuisine de terroir. Destinés aux particuliers, aux personnels des entreprises, les plats de cette entreprise lorraine basée à Cosnes et Romain (54) sont livrés à domicile, depuis le

4 septembre dernier, sur la France entière ainsi qu'au Luxembourg, via Chronofresh. Côté fabrication, pas de compromis sur les fondamentaux : le sourcing provient de producteurs locaux et elle reste faite maison. Toute l'équipe s'est mobilisée autour de ce projet commun qui propose un catalogue de 200 recettes chaque trimestre. « C'est une cuisine saine, de retour aux sources, avec beaucoup de traçabilité et de transparence pour le consommateur », explique



« Environ 85 % de nos recettes sont bio à 95 % », annonce Nicolas Rivoallan.

le chef. Très impliqués dans le développement durable, Nicolas Rivoallan et son équipe (30 collaborateurs issus de la restauration gastronomique) ont fait le pari d'une barquette recyclée (à 85%) et recyclable, particulièrement innovante, produite par Faerch et distribuée par Gepack. Chaque semaine, sur leonetmarcel.fr, les clients disposent d'un choix de 20 plats répartis au sein de grandes familles avec des formules d'abonnements de 6 à 24 plats, avec des grammages de 350 à 400 g. ● Cf. www.zepros.fr

Dites enfin adieu à vos soirées et vos week- ends.

Vous pouvez être sûr que
Promocash se tiendra
à vos côtés plus que
jamais pour vous aider
à relever les défis de la
réouverture et de nouveau
grandir ensemble.



Création :  iStock©

Promocash
Grandir ensemble



Réouverture imminente !

Tous les indispensables
À PETITS PRIX
à découvrir sur chomette.com



Hygiène
Arts de la table
Cuisine
Vente à emporter
Terrasse

...

Contactez-nous :
0 825 024 023 Service 0,15 € / min
hors taxes hors appel

Suivez-nous   

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Quadrature Restauration lutte

En novembre, Quadrature Restauration annonçait son partenariat avec Too Good To Go. En mai 2021, la SRC franchit une nouvelle étape inédite. Elle lance une même opération avec la ville de Saint-Brice-sous-Forêt (95). C'est la première fois en France que sont sauvés des repas grâce à une action tripartite « restaurateur – ville – prestataire de service ». Les Saint-Briciens et autres utilisateurs de Too Good To Go peuvent ainsi commander chaque jour un panier-repas pour 4 personnes, constitué de 4 repas complets à sauver (entrée, plat et dessert). Les paniers sont mis en ligne avant 11 h 30. Leur nombre varie chaque jour selon la différence entre les commandes fermes et la production du jour. Le panier est vendu à 6,99 € soit près de 30 % du prix moyen du repas habituellement facturé. Une fois la commande validée, ils

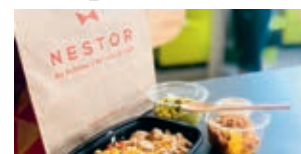
peuvent venir récupérer leur panier-repas auprès du groupe scolaire de la Plante aux Flamands, entre 13 h 30 et 14 h 30. Ceci, sans aucun contact avec les élèves puisque les plages horaires définies sont distinctes de celles de restauration, avec un accès dédié et différent de celui des enfants à la cantine, et dans le respect des gestes barrières.

La cuisine centrale de Quadrature Restauration a déjà sauvé 734 paniers-repas, soit 2540 repas depuis fin novembre 2020, avec un taux de prise de 100 % sur les paniers en ligne. Et Antoine Massenet, président de Quadrature Restauration (6,2 M€ en 2020, hors période Covid), a décidé de reverser 25 % des ventes des repas sauvés à des associations partenaires de la ville. Deux d'entre elles ont été choisies : les Restaurants du Cœur et La Croix Rouge Française. ●

CROISSANCE EXTERNE

Elior Group acquiert Nestor

Désormais, Nestor rime vraiment avec Elior. Le groupe de restauration collective et services vient en effet de faire l'acquisition de la start-up pour compléter ses offres à destination des entreprises, élargir ses capacités en livraison et répondre ainsi très concrètement aux besoins des salariés en télétravail. Nestor, qui opérait historiquement sur le segment B2C et qui livrait plus de 10 000 repas par semaine à des particuliers



sur leur lieu de travail ou à leur domicile, va effectuer avec Elior un repositionnement sur le segment B2B, pour se focaliser sur les entreprises. Cela constitue pour Elior et Nestor autant un nouveau levier de croissance vers de nouveaux clients, à moyen et long terme qu'un partage de savoir-faire et de cultures complémentaires. ●

APPEL À PROJETS

Prix de l'Institut Nutrition 2021

L'Institut Nutrition (fondation d'entreprise Restalliance depuis janvier 2020) lance son appel à projets pour le prix de l'Institut Nutrition 2021, lequel aide à la réalisation d'un projet original de Recherche-Action. D'une valeur de 10 000 €, il sera décerné lors de la 2^e édition des Rencontres de l'Institut Nutrition, en novembre à Paris. En 2020, le prix de Recherche de l'Institut Nutrition a été attribué au centre Hospitalier de Fumel pour son projet GLACE (Glacier Libre et Ambulant au Caractère époustoufflant). Une innovation pour favoriser l'hydratation récréative des résidents âgés.

Vite!

ARMÉES

Les Toques Françaises à bord du PHA Dixmude

Y aura-t-il de la matelote au menu ? Le 23 juin, la Marine nationale accueillera l'association des Toques Françaises à bord du porte-hélicoptères amphibie PHA Dixmude, afin de célébrer – avec un an de décalage pour cause de pandémie – les 20 ans de l'association ainsi que son partenariat avec la Marine.

Cette journée de partage et de découvertes montrera aux invités la Marine sous l'angle de la restauration au travers de conférences, de visites du PHA Dixmude, d'une cérémonie d'intronisation des Toques françaises et d'une réception préparée conjointement par huit équipes mixtes composées de Toques françaises et de cuisiniers des Armées.

La restauration dans la Marine, ce sont près 1 300 marins spécialistes des métiers de bouche (cuisiniers, maîtres d'hôtel, gestionnaires de cercles et foyers, commis aux vivres, etc.). Près de la moitié de ces marins sont embarqués à bord des bâtiments de la Marine nationale.

Chaque année, près de 300 militaires de la Marine nationale viennent se former à l'École des Fourriers de Querqueville, en participant à des stages et des formations dédiés à la restauration (boulangerie, comptabilité des vivres, pâtisserie, hygiène, gestion de collectivité...). Féminisée à plus de 25%, la filière recrute chaque année près de 250 marins, à partir du grade de matelot. ●

ÉTUDIANTS

Carton plein pour les repas à 1 €

A fin de répondre à la hausse de la précarité étudiante, le président de la République a annoncé, en janvier, l'extension des repas à 1 € aux étudiants non boursiers. Cette mesure a permis de multiplier par 5 le nombre de repas distribués chaque semaine aux étudiants, passant de 160 000 à 780 000, et elle a été particulièrement sollicitée par les étudiants non boursiers dont

le nombre de repas par semaine a été multiplié par 9 pour atteindre plus de 450 000. Au total, depuis l'extension de cette mesure, près de 5,5 millions de repas à 1 € ont été distribués dans 540 structures de restauration des Crous ouverts. Une augmentation qui en dit long à la fois sur l'agilité des gestionnaires et l'engagement des 6 500 agents des campus. ●



SANTÉ PUBLIQUE

La dénutrition sur la table

La dénutrition tue en silence. Le collectif de Lutte contre la dénutrition souhaite sensibiliser, avec l'aide des hôpitaux et des médecins, sur cette situation méconnue mais qui touche 2 millions de Français dont 400 000 personnes âgées à domicile et 270 000 placées en Ehpad. Raison pour laquelle la 2^e édition de La semaine nationale de la dénutrition se tiendra du 12 au 20 novembre. Malgré le contexte de la

pandémie, la 1^{re} Semaine nationale de la dénutrition a été marquée l'an passé par de nombreuses actions : 3 000 événements sur tout le territoire français, 20 webinaires thématiques, dont un webinaire de lancement au ministère des Solidarités et de la Santé, 350 partenaires mobilisés au plan national, 150 000 flyers disséminés partout en France et 34 outils de communication pour les participants... ●



Proximité • Conseils • Services



Collection MOBILIER

Découvrez notre
sélection de mobilier
extérieur !


www.ecotel.fr

 Suivez-nous !  

 + DE **40**
MAGASINS
au cœur de vos régions

21 VOUGEOT

L'œuf en meurette sous l'œil de Guillaume Gomez



La prochaine édition du Championnat du monde de l'œuf en meurette, qui se déroulera les 9 et 10 octobre, sera présidée par Guillaume Gomez. Le chef MOF, et désormais représentant personnel du président de la République pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires, présidera au choix exigeant du 3^e Champion du monde de ce plat si symbolique de la tradition gastronomique française. Guillaume Gomez sera également le parrain des Journées mondiales de l'œuf en meurette, qui coïncident avec ce concours culinaire imaginé et organisé par le Château du Clos de Vougeot.

95 ROISSY CHARLES-DE-GAULLE

François Adamski cuisine pour la mission Alpha



Thomas Pesquet (à d.), qui a embarqué depuis quelques semaines pour la mission spatiale Alpha, a emporté avec lui des recettes gastronomiques stérilisées en poches souples créées par François Adamski (à g.), corporate chef de Servair, et son équipe. Tout au long du processus de développement, François Adamski et l'astronaute français ont travaillé main dans la main pour construire un menu mettant à l'honneur la cuisine française tout en faisant écho aux souvenirs d'enfance et aux plats préférés de Thomas Pesquet.

Cf. www.zepros.fr

La France des chefs

15 CHAUDES-AIGUES

Les belles livraisons de Serge Vieira

Serge Vieira a donné un nouveau tournant à son métier. En raison de la fermeture des restaurants, le Bocuse d'Or 2005 avait lancé à l'automne dernier une offre de plats à emporter et à livrer. Il a même porté, en personne à ses clients, près de 200 menus à 22 € quatre jours par semaine, depuis son restaurant de Chaudes-Aigues. Après sa fermeture annuelle en décembre, il se concentre sur le recrutement de ses équipes et sur la réouverture de son bistrot et hôtel 4 étoiles Sodade, ainsi que sur son restaurant qui accueille désormais une belle terrasse ombragée avec une vue imprenable sur les Monts du Cantal.



© Alexandra Battut

19 BRIVE-LA-GAILLARDE

David Real retourne sur sa terre natale

David Real quittera officiellement l'hôtel Westin Paris-Vendôme, en tant que chef exécutif, le 31 mai. Après vingt ans d'allers-retours en train et plus de 7 000 voyages, David Real rentre sur sa terre natale, Brive-la-Gaillarde, où un nouveau projet professionnel l'attend. Arrivé en 2000 à Paris, il officie d'abord chez Lenôtre, puis sa carrière se poursuit à l'Hôtel Lutetia, au Fouquet's Paris, avant d'intégrer l'Hôtel Westin Paris-Vendôme fin 2015, comme chef exécutif. Paris est également la ville où il donne des cours à l'école Ritz-Escofier pendant deux ans, où il sera reçu compagnon du Tour de France en 2003 et où il sera le président de la Cayenne de Paris de 2014 à 2017.



75 PARIS

Les Recettes passion de Virginie Legrand

Paru le 15 mars aux éditions Brigitte Eveno, l'ouvrage de la chef Virginie Legrand, *Mes Recettes passion*, n'est pas seulement un livre de recettes. « C'est aussi la preuve qu'aujourd'hui une femme autodidacte, qui s'affranchit des barrières de pensée de la cuisine française, mais animée par sa passion et ce petit grain de folie qui rend tout possible, a sa place dans le monde de la gastronomie », commente cette chef à domicile depuis sept ans (Communic' Passion) qui fut aussi professeure de lettres, le tout sans franchir les portes des grandes maisons, ni des écoles de cuisine. Trente-cinq recettes figurent au sommaire de cet ouvrage chaleureux, convivial, drôle et décalé.

Cf. www.zepros.fr



Virginie Legrand concrétise son rêve : exprimer et transmettre un peu plus sa passion pour la cuisine.

© Delphine Amar-Constantini

75 PARIS

Pascal Hainigue, chef pâtissier du Bristol Paris

Le Bristol Paris accueille depuis le 22 mars un nouveau chef pâtissier en la personne de Pascal Hainigue. Natif d'Alsace, pays des kouglofs et des pains d'épices à la cannelle, Pascal Hainigue a appris l'excellence à l'Auberge de l'III, au Four Seasons Paris George V et au Burgundy, dont il est devenu chef pâtissier en 2017. « *Pascal a un talent impressionnant, mais ce que j'aime en lui c'est qu'il est avant tout un passionné, qui n'a de cesse de progresser pour se rapprocher de la perfection. C'est sans doute la clef de son travail et de sa pâtisserie, remarquable de raffinement et d'inventivité* », dit de lui Éric Frechon, chef du Bristol Paris.



Pascal Hainigue (à gauche) et Éric Frechon.

75 PARIS

Hélène Darroze régale le printemps et l'été



En librairie le 27 mai, *Chez moi, printemps-été* est le septième ouvrage d'Hélène Darroze (Marsan et Jôia) publié au Cherche Midi. Après un premier volume consacré aux recettes de l'automne et de l'hiver, Hélène Darroze invite ici à célébrer les beaux jours autour de recettes préparées avec ses filles et photographiées chez elle, en toute intimité. Avec simplicité et spontanéité, elle confie ses astuces et ses conseils au travers de plus de 50 recettes, parmi lesquelles : les « Asperges blanches des Landes, sauce aux œufs mollets », la « Tarte Tatin aux échalotes nouvelles, miel et romarin »...

75 PARIS

Guy Savoy fait aimer la soupe



« *Chaudes, tièdes, froides ou glacées, elles sont indispensables à notre bonne forme et je dirais même plus : les soupes sont désormais, grâce au savoir-faire des cuisiniers, l'un des symboles de l'art de vivre à la française.* » Le grand chef Guy Savoy (Restaurant Guy Savoy) avait donc toutes les raisons de consacrer non pas un, mais 4 ouvrages à la soupe ! Avec des illustrations de Laura Merle, et des intitulés originaux : le premier livre *Soupes de printemps* propose, par exemple, une Soupe de petits pois à l'aneth glacé, œufs de saumon et petits pois en salade, qui devient « *la terre et la mer en petits calibres* ».



Guy Savoy publie le premier de 4 ouvrages de recettes de soupes, chacun consacré à une saison.

© Yvan Moreau



27 GIVERNY

David Gallienne apprécie les burgers qui font voyager

« *Ce qui fait un bon burger, c'est la gourmandise avant tout ! Un burger qui va nous faire transporter, nous faire voyager et qui va éveiller les papilles par ses goûts et son histoire !* » En tant que président de la prochaine édition de la coupe de France du Burger by Socopa (28 juin), David Gallienne (Le Jardin des Plumes, Giverny) espère des candidats de la créativité et de l'originalité. On peut faire confiance à cet expert des concours, lauréat, entre autres, de la saison 11 de Top Chef. En attendant d'« *aller chercher la deuxième étoile* », David Gallienne donne aussi des cours de cuisine en ligne (#challengestarchef) et travaille sur son 1^{er} livre de recettes.

62 BUSNES

Christophe Dufossé reprend le Château de Beaulieu



Delphine et Christophe Dufossé.

Une autre page s'ouvre pour le prestigieux Château de Beaulieu. Christophe Dufossé, et son épouse Delphine, nouveaux maîtres des lieux, succèdent à l'émblématique chef de la région, Marc Meurin, dont ils entendent poursuivre le travail tout en y injectant leur vision de l'hospitalité, avec beaucoup de projets. Pour ce qui est de la partie restauration, Christophe Dufossé proposera une cuisine entre terre et mer, avec, comme autre nouveauté, un salon privé abritant la Table du Chef. Cette dernière pourra accueillir entre 4 et 10 personnes qui partageront un instant privilégié avec le chef autour d'une vingtaine de produits de saison.

75 PARIS

Antoine Westermann valorise la haute saison de la basse-cour

Le grand spécialiste et passionné de volaille, Antoine Westermann, profite de la haute saison de la volaille qui vient de débuter et qui durera jusqu'à la fin de l'été, pour faire découvrir les nouveautés de son restaurant Le Coq Rico. Au travers de nombreuses recettes et préparations (Tradi Street, Œuf Scottish, tourte, etc.), il met à l'honneur la basse-cour et ses volailles de race, élevées dans le respect de la nature et des animaux.



Vite!

BIÈRE

Label « Alsace Excellence »

pour Kronenbourg

Kronenbourg vient de se voir décerner par L'Adira, l'agence de développement d'Alsace, le label « Alsace Excellence » qui distingue les entreprises fortement engagées sur leur territoire. Kronenbourg est ainsi le 1^{er} brasseur à recevoir ce label. Ancré en Alsace depuis sa création en 1664, soit plus de 350 ans, le brasseur se voit récompensé pour ses performances en termes économiques, d'éthique sociale et sociétale ainsi qu'environnementales. Le label, délivré pour 3 ans, garantit notamment que l'entreprise investit en Alsace et innove.

VAL DE LOIRE

Alliance Loire, le vignoble et Philippe Faure-Brac



Premier producteur de vins AOP du Val de Loire, Alliance Loire propose l'itinéraire, des vidéos YouTube en partenariat avec Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992, pour venir en aide aux amateurs de vin parfois un peu perdus. Cette série de vidéos aborde des thèmes régionaux comme « La diversité des terroirs du Val de Loire » ou des thèmes plus généraux comme « Des vendanges à la bouteille ».

ANIMATION

Bordeaux Fête le Vin 2021

L'événement Bordeaux Fête le Vin aura lieu du 17 au 20 juin prochain, dans un format adapté et inédit, mais toujours dans la convivialité et le partage. La fête rayonnera dans toute la métropole bordelaise au sein d'un grand nombre de restaurants et cavistes partenaires qui proposeront de vivre l'expérience Bordeaux Fête le Vin chez eux à travers des rencontres de viticulteurs et négociants, et des initiations. Avec des animations qui seront les bienvenues pour accompagner la reprise. www.bordeaux-fete-le-vin.com.

CENTENAIRE

Pelforth fidèle à l'étiquette

Pour marquer son 100^e anniversaire, la bière Pelforth (Heineken) souhaite partager un peu de son patrimoine et présente en exclusivité une réédition des étiquettes qui ont façonné son identité. Forte d'une histoire riche débutée à Lille en 1921 à la brasserie du Pélican, la marque a su traverser les décennies tout en préservant son ancrage local et son authenticité. Depuis le mois d'avril, ce ne sont ainsi pas moins

de 12 étiquettes différentes que les clients peuvent retrouver en grande distribution sur les bouteilles de Pelforth Blonde et de Pelforth Brune. Par ailleurs, fière de ses racines nordistes et de son ancrage local centenaire, la marque Pelforth s'associe à Page 24, brasserie artisanale reconnue dans le Nord. Pour l'occasion, les deux brasseries ont conjugué leur savoir-faire et leur créativité pour élaborer un brassin exclusif baptisé Plein Nord : une bière de type stout à la robe ébène, clin d'œil historique à la naissance de la première Pelforth 43, et titrant à



En 1921, Louis Boucquoy, Armand Deflandre et Raoul Bonduel fondent à Lille la brasserie du Pélican. En photos, le brassin Plein Nord et la collection Blonde 100 ans.

5,5 degrés d'alcool. Cette édition très limitée (seulement 40 hectolitres !) est disponible dans quelques points de vente CHR, en bouteilles de 33 cl, depuis avril dans la région des Hauts-de-France. Outre ce brassin et la réédition de ses étiquettes emblématiques, la marque au pélican jaune présente cette année un plan important pour célébrer ses

100 ans en grande distribution et sur le circuit hors domicile. À savoir : de nouveaux packagings dédiés aux « 100 ans du Pélican » pour ses deux références phares : Pelforth Brune et Pelforth Blonde. Un jeu à découvrir sur www.les100ansdupelican.fr; des kits d'animations à destination des clients et gérants des établissements CHR. ●

KOMBUCHAS

Fous de l'Ile bientôt en hors domicile



Mathieu Aubery, détenteur de la licence Fous de l'Ile pour la France.

À partir de cet été, ils seront également disponibles en fûts de 20 litres pour les CHR ! Les kombuchas Fous de l'Ile, lancés en pleine pandémie sur le segment des boissons biologiques innovantes par Mathieu Aubery (fondateur de Rising River et détenteur de la licence Fous de l'Ile pour la France), poussent leurs pions. Boisson ancestrale venue de Mongolie signifiant littéralement « algue de thé », le kombucha est reconnu en premier lieu pour avoir des vertus désaltérantes. Les bactéries et acides organiques qu'il contient sont également intéressants pour la flore intestinale et aideraient à la digestion. Le kombu-

cha est pourvu aussi des anti-oxydants qui vont neutraliser les radicaux libres en excès dans l'organisme et donc lutter contre le vieillissement des cellules. Enfin, cette boisson est un diurétique naturel qui a pour avantage d'éliminer les toxines du corps.

Brassés avec des ingrédients biologiques soigneusement sélectionnés pour obtenir le maximum de saveurs subtiles, la gamme de kombuchas Fous de l'Ile compte 5 références : Mangue Vanille Curcuma (nouveau 2021), Hibiscus Chai, Gingembre, Vivace et Pomme Pain d'épices. Au cours de l'année, les Fous de l'Ile créent épisodiquement des saveurs expérimentales selon l'inspiration du moment et embouteillées en quantité limitée. Celle de l'été 2021 est en train d'être peaufinée... ●



BIO

Maison Sassy en plein dans le jus

Nouveau challenge pour la Maison Sassy avec la création, cette année, d'un jus de pomme d'excellence. Ou plutôt deux. Préparée à partir de pommes biologiques issues des vergers partenaires Sassy, la collection de la maison propose un jus plat, L'Inévitable, et le bien nommé Le Pétillant. Ces jus de pomme bio sont 100 % pur jus, 100 % naturels sans sucre ajouté ni conservateur, préservant la nature du fruit.

Chaque recette est concoctée à partir de plusieurs variétés de pommes conférant au produit une grande richesse aromatique. Valorisant le savoir-faire artisanal de la Normandie et dépoussiérant l'un de ses produits emblématiques, le cidre, au travers de recettes exclusives depuis 2014, Maison Sassy, s'intéresse au



aujourd'hui au « mindful drinking », tendance en vogue auprès des jeunes générations qui décident d'opter pour une consommation plus raisonnée et d'apprécier une boisson pour sa richesse aromatique et non sa teneur en alcool. L'Inévitable et le Pétillant mettent pile dans la cible. ●

Le local c'est nous !

LA FRAÎCHEUR CATÉGORIE POIS LOURD



Téléchargez l'application **ByCRENO** qui vous rapproche de votre distributeur régional sur Google Play, App store ou en scannant le QR code.



Retrouvez nos produits, notre actualité, vos opportunités et vos producteurs locaux issus de notre démarche Jardin d'ici sur www.jardindici.fr



ALTERNATIVE AU FROMAGE

Les Nouveaux Affineurs : la crème du végétal

Montée en puissance pour Les Nouveaux Affineurs, spécialiste des alternatives végétales au fromage. La start-up, qui a levé deux millions d'euros début 2020, vient de mettre en route un véritable outil de production installé à Ivry-sur-Seine (94). « Nous entrons dans une nouvelle phase avec, de façon synchronisée, une accélération en termes de volumes et une extension des canaux de distribution », confie Nour Akbaraly, fondateur des Nouveaux Affineurs. Outre la vente en ligne via son propre site ; le retail, avec l'accent mis sur les

réseaux bio ; l'entreprise vise également la restauration hors domicile. Et plus particulièrement les établissements cherchant à soigner leur sourcing. « *Beaucoup de produits se développent sur ce créneau des alternatives au fromage mais surtout sous forme de tranchettes ou de râpé à fondre qui ont l'avantage d'être bon marché mais qui affichent souvent beaucoup d'additifs, peu de saveurs et de faibles apports nutritionnels* », explique Nour Akbaraly. Réalisée avec une liste d'ingrédients ultracourte (noix de cajou bio et équitable, soja bio, fer-



Nour Akbaraly, fondateur des Nouveaux Affineurs.

ments, eau et sel de Camargue) les deux gammes proposées par Les Nouveaux Affineurs, les Frais et les Affinés, entendent faire la différence par le goût, de



L'offre se compose pour l'heure de deux gammes : les Frais et les Affinés.

bons apports nutritionnels et un minimum de transformation grâce à la maîtrise de la fermentation. « Nos produits sont alternatifs mais surtout complémentaires au fromage. Ils peuvent cohabiter sur le même plateau. »

Moret du Shangri-La ou la jeune chef Justine Bordet (Thoumieux). Les Nouveaux Affineurs sont également utilisés par Land & Monkeys, les boulangeries végétales de Rodolphe et Yoshimi Landemaine. Parmi les projets pour cette année, figurent une nouvelle levée de fonds, l'élargissement des gammes, l'arrivée de nouveaux formats dédiés à la RHD mais également des discussions avec des distributeurs food-service pour être accessible à l'ensemble des typologies de restauration. ●

INSECTES

Feu vert européen pour Agronutris

Larves de *Tenebrio Molitor*.



© Agronutris

La société de biotechnologie française spécialisée dans l'élevage et la transformation d'insectes en protéines, Agronutris, devient la première entreprise européenne à obtenir l'autorisation de la Commission européenne pour commercialiser des insectes destinés à l'alimentation humaine. Cette autorisation, en date du 4 mai, fait suite au dépôt d'un dossier Novel Food par Agronutris début 2018 et à l'avis favorable de l'Efsa obtenu en janvier 2021, qui conclut que le *Tenebrio Molitor* élevé et transformé selon le process Agronutris, est un aliment sûr pour la consommation humaine. Ce vote est la dernière étape du processus d'autorisation engagé par l'entreprise de-

puis quelques années, dont la publication au *Journal officiel* européen dans quelques semaines marquera son entrée en vigueur définitive. Le règlement prévoit la possibilité de vendre du *Tenebrio Molitor* sous forme entière déshydratée ou incorporé en poudre, dans la limite de 10 %, dans des produits transformés. Ils peuvent alors prendre la forme de barres énergétiques, biscuits, plats préparés ou préparations à base de pâtes. Cette autorisation bénéficie également aux entreprises qui souhaiteraient utiliser les ingrédients développés par Agronutris dans la fabrication de leurs propres produits, facilitant ainsi la mise en vente en Europe d'aliments à base de *Tenebrio Molitor* séché. ●

Vite!

FROMAGES

Bel cède Leerdammer à Lactalis

Bel et Lactalis sont entrés en négociation exclusive dans le cadre de la cession de la marque Leerdammer et de tous ses droits attachés. D'une part, Leerdammer s'inscrit dans les priorités stratégiques de Lactalis, autour du développement de produits de qualité et de terroirs. D'autre part, Bel poursuit sa feuille de route en vue de soutenir son déploiement sur ses 3 territoires complémentaires, le laitier, le fruitier et le végétal. La réalisation effective de l'opération devrait intervenir avant la fin de l'été.

JEU-CONCOURS

Chef accompagne la réouverture

La marque Chef (Nestlé Professional) organise un jeu-concours pour accompagner la réouverture des restaurants et proposer aux professionnels de tenter de gagner 1 an de produits Chef. Lancé le 3 mai sur le site Nestlé Professional ainsi que sur les réseaux sociaux de la marque (Instagram chef_nestleprofessional, Facebook Chef), le jeu-concours dure 3 semaines et est composé de 5 dotations d'une valeur unitaire indicative de 500€.

Levée de fonds prévue pour cette année

C'est d'ailleurs la démarche du chef Sylvestre Wahid qui a déjà collaboré avec la marque pour élaborer des plats à la carte du restaurant gastronomique Sylvestre, tout comme Christophe

TRANSITION VERS L'ŒUF ALTERNATIF

Cocotine présente son livre blanc

Engagée dans une démarche plus respectueuse du bien-être animal, la marque Cocotine (D'aucy Foodservice) s'est fixé comme objectif de proposer 100% d'œufs alternatifs à horizon 2025 pour répondre à la demande de ses clients. Dans ces temps marqués par la mutation profonde des comportements alimentaires des consommateurs

en restauration commerciale ou conviviale en restauration collective, la filière œuf revoit en effet ses modes de production. Son livre blanc documente le contexte particulier de la filière œuf et propose une grille de lecture de cette transition vers l'œuf alternatif, symbole de la mutation profonde des comportements alimentaires. Une transition qui est également lourde de conséquences pour les éleveurs de la coopérative que Cocotine entend accompagner durablement dans toutes les évolutions du marché. ●



Ce livre blanc est téléchargeable sur le site D'aucy Foodservice.

RECONNAISSANCE

Aix&terra entre au CCF

Belle reconnaissance pour la Manufacture Aix&terra ! « L'épicière et restaurateur en Provence » entre au Collège Culinaire de France (CCF), aux côtés d'artisans et restaurateurs qui œuvrent à la valorisation du patrimoine culinaire artisanal français. En obtenant l'appellation « Restaurants, Producteurs et Artisans de Qualité », Aix&terra affirme son implication en tant que défenseur du goût, des cultures et des spécialités locales. Cette distinction fait état des engagements pris par la marque depuis sa création et dans le développement de son activité ces dix dernières années : transparence envers la composition des recettes, leur mode de fabrication, de l'origine des ingrédients, etc. ; une production 100 % made in France (réalisée à Saulce-sur-Rhône, 26) ; un sourcing des ingrédients au maximum en local (grande Provence) ; toujours plus de recettes bio avec une conversion progressive de la gamme (objectif de 80 % en 2025) ; une réduction de la consommation d'eau et un plan environnemental et social en cours de construction pour aller encore plus loin dans sa démarche RSE.

Avec cette adhésion au Collège Culinaire de France, Aix&terra rejoint des maisons prestigieuses du sud de la France avec qui la marque a déjà noué de belles relations, à l'image du restaurant Le Clair de la Plume (Grignan) – dont le chef Julien Allano est parrain de la Manufacture – mais aussi la Maison Boutarin, spécialiste de l'ail noir en Drôme. ●

ADEPALE ET FEB

Solidarité

Les 600 entreprises agroalimentaires françaises adhérentes de l'Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (Adepale) et de la Fédération des entreprises de boulangerie-pâtisserie (Feb) sont confrontées depuis plusieurs mois à une explosion généralisée et inédite de l'ensemble de leurs coûts de production. Elles lancent aujourd'hui un cri d'alarme face à cette conjoncture qui fragilise encore plus le secteur déjà très lourdement impacté par la crise Covid-19 mettant en péril leur équilibre économique. Elles demandent, de toute urgence, à tous les acteurs du secteur « *de tenir compte de cette situation grave et exceptionnelle en faisant preuve de solidarité et de compréhension tant sur la disponibilité et les délais que sur la répercussion inévitable et vitale de ces surcoûts sur les prix* ». Selon l'Adepale et la Feb, tous les signaux sont au rouge et tous les coûts de production des entre-

prises agroalimentaires connaissent une hausse très importante. D'une part, des matières premières agricoles transformées très fortement sous tension au niveau international comme la farine, les produits laitiers (beurre, poudre de lait...), etc. D'autre part, une augmentation généralisée de +10 à +20 % de tous les emballages, tous matériaux confondus : plastiques, métaux, carton, bois... avec un risque accru de pénurie sur certaines matières premières et des délais de livraison fortement rallongés. ●



Crédits photos : P. P. / iStock / © Mint Images - Gettyimages - Conception : Aire

COUPS DE LOUCHE, COUPS DE FEU,
COUPS DE CASSEROLE...

Redoutablement efficace, **la nouvelle gamme PRESTO CHEF** est conçue pour équiper toutes les cuisines professionnelles.



DÉCOUVRIR
TOUTE LA GAMME



www.presto.fr | prestodatashare.com
serviceclient@presto-group.com

PRESTO
aime l'eau

Vite !

MOULES

Maé Innovation déménage

Fabricant de moules et pièces en silicone pour les professionnels, Maé Innovation déménage ses locaux et son site de production à La Ville-aux-Dames (37). Ces espaces plus grands, plus lumineux, plus économes en énergie offrent de meilleures conditions de travail aux équipes de production et un respect optimal de l'environnement. À titre d'exemple, les panneaux photovoltaïques installés permettent d'assurer 50 % de l'énergie nécessaire à l'activité de Maé.

RSE

Le Syneg plus proche de Mon Restau Responsable



Le syndicat de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) rejoint le dispositif Mon Restau Responsable. Dans le cadre de ce partenariat, le Syneg propose aux établissements engagés dans la démarche Mon Restau Responsable son expertise RSE dans le domaine des équipements de cuisine professionnelle et de blanchisserie : fin de vie de ceux-ci, efficacité énergétique, alimentation des matériaux, diminution et traitement des déchets alimentaires, ergonomie des postes de travail...

SERVICE DU VIN AU VERRE

Coravin plus près des pros

Plus rapide, moins cher et plus simple ! Coravin renforce sa présence sur le circuit des CHR en lançant une gamme de produits exclusive adaptée et disponible en kits clé en main. La société américaine propose ses solutions afin de permettre aux professionnels de la restauration de réduire de 100 % leurs déchets sur chaque bouteille ouverte, d'augmenter de 20 % leurs ventes de vin au verre

et d'accroître leurs marges. « Nous n'avions encore jamais lancé de produits spécifiques pour les restaurants. Il était temps ! Nous adressons trois réponses à leurs attentes, dont la plus importante réside dans des capsules avec plus de gaz (argon) pour un prix moins élevé », explique Greg Lambrecht, président fondateur de Coravin. De fait, les nouvelles capsules de 27 ml, plus courtes, contiennent

30 % de gaz en plus et permettent de servir 20 verres de vin au lieu de 15. Avec l'un des modèles, cette capacité est portée à 25 verres, voire plus. Coravin a ainsi dû acheter de nombreuses capsules à son fournisseur autrichien pour en faire baisser le coût. Autres réponses apportées aux pros par Greg Lambrecht et son équipe : une plus grande facilité et rapidité pour la vente de vin au verre. Par rapport au modèle Coravin d'origine (sorti en 2013), le système a été considérablement amélioré et simplifié afin de remplir un verre en quelques secondes. D'où le lancement, ces jours-ci, de deux kits pour les pros, avec des boîtes de recharges de capsules à un prix accessible. D'une part, Coravin Pro Select Kit, offrant une « utilisation



Greg Lambrecht aimerait doubler la présence de Coravin dans les restaurants.

tion ultrarapide, facile et intuitive », et avec 6 bouchons stoppeurs, 12 capsules d'argon et un socle pour 216,67 € HT. D'autre part, Coravin Pro Reserve Kit qui permet aux restaurateurs de servir 20 verres de vin au lieu de 15 avec les anciens modèles. Le kit est fourni avec 6 bouchons à vis, 12 capsules d'argon et un socle au prix de 308,33 € HT. La marque Coravin est officiellement présente dans environ 300 restaurants en France. Un chiffre que Greg Lambrecht aimerait doubler ! ●

Cf. www.zepros.fr

MARQUE

Une nouvelle entité pour Vega, Erwin M. et Jobeline dénommée Lusini

Trois gammes sous une même bannière. Les professionnels de l'hôtellerie-restauration retrouveront désormais les marques Vega (produits design et innovants), Erwin M. (linge) et

Jobeline (vêtements) sous une nouvelle entité : Lusini. Celle-ci se définit comme un vrai partenaire pour conseiller et accompagner ses clients dans la réalisation de tous leurs projets : arts de la ta-

ble, mobilier, textiles, accessoires de cuisine, équipements hôteliers, vêtements professionnels, etc. « Lusini entend apporter une véritable source d'inspiration avec toujours la même promesse de pro-

duits de qualité professionnelle et de services performants (personnalisation, garantie satisfait ou remboursé, livraison rapide, etc.) », annonce Erwin Muller Group France. ●

LUSINI Home of



Servis' Oeuf

BIO
PLEIN AIR
SOL

QUALITÉ
SÉCURITÉ

FACILITÉ D'UTILISATION
ÉCO-RESPONSABLE

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS

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

LES ŒUFS COQUILLES

En carton de 90, 180 et 360 œufs
Tracabilité à l'œuf
D.C.R. 28 jours



LES ŒUFS LIQUIDES

Œufs entiers, blancs et jaunes
En 1,5 et 15 kg
D.L.C. 42 jours



LES ŒUFS DURS ÉCALÉS

En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs
D.L.C. 35 jours



LES ŒUFS POCHÉS

En carton de 48 alvéoles individuelles
Tracabilité sur chaque œuf
D.L.C. 35 jours



LES ŒUFS BROUILLÉS

En carton de 4 poches de 1kg
D.L.C. 35 jours



UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS POUR LES PROFESSIONNELS

CUISSON

Alto-Shaam innove pour accompagner la RHD

Face à la crise, l'évolution du secteur de la restauration stimule l'innovation, ainsi que l'observe Alto-Shaam. L'équipementier constate une demande pour du matériel plus compact, sans ventilation et multifonctionnel afin d'étendre les programmes hors établissement et de réduire les coûts d'exploitation. « Nos fours mixtes Combitherm et nos fours Vector Multi-Cuissons, par exemple, permettent aux exploitants d'exécuter une variété de fonctions de cuisson tout en maximisant la qualité et la consistance des aliments, même en grande quantité », explique Thierry Molla, directeur France. Alto-Shaam propose également des solutions de maintien en températures dotées de la technologie exclusive Halo Heat, permettant, par exemple, de rationaliser les processus dans les programmes de plats à emporter, de la livraison à la réception. L'équipementier a aussi lancé ChefLinc, système cloud de gestion des fours à distance, afin de donner aux exploitants



Le four Vector M.

le contrôle total de leur opération, où qu'ils soient. « Bien que la crise soit loin d'être terminée, Alto-Shaam continuera à lancer de nouvelles solutions et des innovations technologiques qui aideront les opérateurs à réaliser des gains d'efficacité et à améliorer leur rentabilité à long terme », assure Thierry Molla. ●

COUTELLERIE

Déglon fête ses 100 ans

La grande maison de coutellerie française Déglon fête cette année son centenaire. Pendant cent ans, elle n'a eu de cesse d'innover en lançant des produits majeurs dans l'univers de la coutellerie tels que le couteau d'office « bec d'oiseau », les gammes Meeting, Stop'Glisse, Silex, Premium, et plus récemment Push Pull. Parmi ses dernières nouveautés également, la pince à dresser Dress Class (Cf. Zepros Resto 80). Déglon réalise 4 M€ de CA dont 80 % en France, compte 25 collaborateurs et 1 site de production à Thiers (63).



RONGEURS

Solutions naturelles chez Biocinov

Créée il y a quelques semaines en région Auvergne-Rhône-Alpes, la start-up Biocinov propose un dispositif complet de solutions naturelles et innovantes exclusivement aux professionnels pour toutes les problématiques des organismes nuisibles. En particulier sur la question des rongeurs. D'une façon générale, Biocinov agit selon 3 grandes thématiques : la détection, le répulsif, le piégeage, avec des dispositifs mono ou multicaptures, pour des utilisations répandant à tous les sites.

Intensité, onctuosité, gourmandise !

TOUS LES PLAISIRS RÉUNIS DANS LES CRÈMES GLACÉES LA LAITIÈRE®

Fabriqué sur le site de Plouédern en Bretagne : plus de 40 ans d'expérience dans la fabrication de la glace.

Du lait collecté dans des exploitations situées à moins de 30km

Sans colorant artificiel ni arôme artificiel

2021 Sysco France SAS, RCS-Paris 316_807_015. LA LAITIÈRE®, marque utilisée sous licence par Fronet International Ltd., et enregistrée par Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Suisse. * Excepté sorbet melon (arôme naturel)

Vite!

FONDS DE DOTATION METRO

18 projets supportés



Le Fonds de dotation Metro, qui vient de fêter cette année ses deux ans, s'est attaché à soutenir en 2020 les projets initiés la première année et à en porter de nouveaux. En chiffres, ce sont pas moins de 18 projets qui ont été supportés (dont 11 suite à l'appel à projets interne) avec un budget alloué de 1 M€ « pour un monde bien dans son assiette » depuis 2019.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE
DGF s'étend dans le Grand Est

DGF a acquis l'activité « vente aux professionnels » de la SARL Pierre. Également connue sous la marque « C que du bonheur », l'entreprise Pierre, basée à Vitry-le-François (51), permet au distributeur des métiers de bouche de développer son offre en région Grand Est. David Pierre, dirigeant de la SARL, conserve son activité de vente dans sa boutique historique du centre-ville de Vitry-le-François.

Cf. www.zepros.frCENTRALE DE NÉGOCIATION
C10 et
Distriboissons
créent Adicio

Les deux réseaux de distributeurs indépendants de boissons en CHR, C10 et Distriboissons, présidés respectivement par Laurent Tribouillet et Jean-Pascal Montaner, concrétisent leurs discussions initiées en décembre 2020 par la mise en œuvre de la centrale de négociation Adicio. Ce rapprochement vise à permettre, d'une part, la création de synergies au sein de commissions d'achat et, d'autre part, de mettre en commun leurs expertises.

Cf. www.zepros.fr

TRANSPORT FRIGORIFIQUE

Sofrilog chaud pour la reprise

« En postcrise les clients attendront de nous de la performance », prévoit Rui Pereira, directeur général de Sofrilog. Le spécialiste de la logistique et du transport frigorifique, qui emploie 1 100 personnes, détient 40 entrepôts en France, 200 véhicules, a décidé de se structurer avec la création d'une direction d'exploitation transport et le renforcement de sa direction commerciale.

L'entreprise, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 147 M€ en 2020, en progression de 5 %, doit faire face à un double défi : soutenir des clients de la RHD, qui représentent normalement 15 % de son CA et qui ont dévissé de 37 % en 2020, mais aussi répondre aux besoins de ses partenaires GMS en suractivité. Parmi les grands axes de développement



Sofrilog capitalise sur l'expertise de sa filiale Oofrais.

2021, il y a l'e-commerce. Sofrilog a décidé de capitaliser sur l'expertise d'Oofrais.

E-commerce et RSE

Sa filiale dédiée à la logistique de proximité a ouvert deux plateformes logistiques urbaines à Caen et Rouen, début 2021, et s'est associée à Supplyweb, référence de la logistique de l'e-commerce, pour créer Supply-

fresh, spécialiste de l'e-logistique alimentaire. Une dizaine de clients, dont certains grossistes spécialisés de la RHD, ont déjà manifesté leur intérêt pour ce nouveau service.

Autre grand chantier : la RSE. Sofrilog publiera cette année son premier rapport en la matière. « L'entreprise investit dans des véhicules au gaz et sur le retrofit de ses entrepôts pour n'avoir que des

Rui Pereira,
DG de Sofrilog.

fluides neutres dans la production de froid », confie Rui Pereira. Dans cette même dynamique vertueuse, ce dernier entend également accompagner ses clients dans leur recherche de performance logistique et économique avec l'externalisation de la livraison. « La crise a fait prendre conscience à certains grossistes des frais fixes importants que représente une flotte de camions propre, explique-t-il. Être multiclient nous permet de gérer les contraintes de livraison. Mieux vaut avoir moins de camions sur la route mais plus remplis. » ●

NON-ALIMENTAIRE

L'Udinap, nouvelle bannière fédératrice

Quoi de mieux que de constituer une union quand on est isolé, oublié, et que sa cause mérite d'être entendue et défendue ? C'est ce à quoi travaillent actuellement les grossistes, fabricants, distributeurs, revendeurs d'équipements à destination des métiers de bouche, en créant l'Union des distributeurs non alimentaires professionnels (Udinap). À l'origine de cette initiative, un trio de professionnels reconnus du secteur : Thierry Drecq, administrateur d'E.C.F. (et ex-président du directoire), François Houpert, président du groupe Enodis France, et Patrice Mora, président

du groupe Matfer Bourgeat. Le déclic remonte à fin mars 2020 : alors que le secteur est impacté par la crise et la fermeture administrative des restaurants et qu'il est sans soutien, les trois patrons décident de faire comprendre aux pouvoirs publics l'appartenance de cette catégorie d'acteurs à l'ensemble de l'écosystème de la RHD afin de pouvoir recevoir des aides en compensation des dommages subis. L'union s'est rapprochée de la Confédération générale du commerce de gros et international (CGI) et de son président Philippe Barbier, lui-même ancien président du directoire de Pomona. Les

hommes se connaissent bien, parlent le même langage, et identifient les mêmes enjeux. Dès lors, les choses iront vite : grâce à l'appui de la confédération, la jeune Udinap accèdera à l'inscription sur la liste S1 bis, ce qui permet à ses membres d'obtenir des aides d'État dans le cadre du plan de soutien (Fonds de solidarité, exonérations de charges, aides aux charges fixes, etc.). Aujourd'hui officiellement constituée (statuts déposés, adhésion à la CGI validée), et consciente que ses métiers sont non représentés et mal identifiés par les pouvoirs publics, l'Udinap entend aller plus

Thierry Drecq,
président d'Udinap.

loin et engage une grande campagne de recrutement. Un courrier de présentation a ainsi été co-signé par ses trois fondateurs : Thierry Drecq (président), François Houpert (secrétaire général), et Patrice Mora (trésorier). ●

Cf. www.zepros.fr

BOISSONS

Une perte moyenne de CA de 45 % en 2020



L'activité des distributeurs-grossistes en boissons a été fortement impactée en 2020 comme vient de le confirmer une étude de la Fédération nationale des boissons. Cette étude révèle une nette détérioration de la situation économique des entre-

prises. Ces dernières subissent une perte moyenne de 45 % de chiffre d'affaires, une augmentation du niveau d'endettement d'avant-crise notamment du fait du recours au PGE (85 % des entreprises concernées), et un impact social considérable, avec une

démarche nécessaire d'activité partielle pour près de 9 salariés sur 10, en raison des restrictions sanitaires et des périodes d'interdiction d'ouverture qui pesaient – et pèsent encore en 2021 – sur les acteurs de la filière CHR et événementielle. ● Cf. www.zepros.fr

**ON POURRAIT VOUS PARLER DE NOS PÂTES
AUX ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR**
mais on préfère vous souhaiter une très belle reprise !



Vite !

FILIÈRE MARÉE

New'Mericq réinvente la pêche en ligne



Le distributeur spécialisé en produits de la mer Mericq a lancé le 30 mars une plateforme d'e-commerce BtoB « *totalelement inédite dans la filière, tant dans le fond que dans la forme* » : New'Mericq. Cet outil est disponible 24h/24, 7j/7 avec une visibilité en temps réel sur les produits accessibles. Cinq ans après le lancement de l'application mobile Mericq, la nouvelle version New'Mericq marque une rupture technologique avec notamment des fonctionnalités inédites.

Cf. <https://new.mericq.com>

RÉSEAU EUROCHÉF

FuturoChef en mode Plateau TV

Le réseau d'installateurs EuroChef a organisé, les 14 et 15 avril, la 3^e Convention FuturoChef pour présenter les 32 nouveaux fournisseurs du référencement triennal (démarré au 1^{er} janvier de cette année), spécialisés en équipements de cuisines professionnels. Ce rendez-vous digital s'est tenu en mode Plateau TV. Les représentants d'EuroChef, Olivier Béguier et Olivier Piraud, ainsi que le chef Frédéric Jaunault, MOF Primeur 2011, étaient présents sur le plateau.

BIO

Bio Cash Distribution repris et rebaptisé

Dynamis reprend Bio Cash Distribution, grossiste spécialisé en fruits et légumes, produits frais et produits d'épicerie issus exclusivement de l'agriculture biologique, basé à Vendargues près de Montpellier, qui avait été placé en redressement judiciaire par le tribunal de commerce de Montpellier. Bio Cash Distribution change de nom pour devenir Halle Bio d'Occitanie et continuera à fournir les magasins, restaurants et collectivités des régions de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et des Pyrénées-Orientales.

PRODUITS DE LA MER

Sapam soutient les ostréiculteurs

Les acteurs de la filière RHD éprouvent des difficultés à écouler leurs produits alimentaires avec la crise Covid, fermeture des restaurants oblige. Les distributeurs réagissent mais tous n'interviennent pas sur le même maillon de la chaîne. Au moment des différents confinements, bon nombre d'entre eux ont décidé d'offrir les denrées stockées dans leurs entrepôts à des associations caritatives, avant qu'elles ne se périment. Sapam agit en amont.

Opération Huîtres solidaires à Noël

Le distributeur alsacien de fruits et légumes et de produits de la mer (29^e de notre Top 100) a choisi de construire une opération commerciale au moment des fêtes de Noël, l'année dernière, afin d'aider les producteurs à écouler une partie des marchandises pour lesquelles ils n'avaient plus de débouchés. Baptisée « Huîtres solidaires », l'opération montée avec 5 ostréiculteurs aura permis de vendre plus de 5 000 bourriches de 12 huîtres auprès des consommateurs en Alsace... et donné un peu de travail aux

256 restaurateurs clients de Sapam et aux 250 détaillants qui l'ont relayée. « *C'est un succès* », se félicite Pierre Haentzler, le directeur général, avant d'ajouter « *c'est une initiative à renouveler sous une forme peut-être différente mais selon le même schéma* ». Celui d'une opération clef en main où les restaurateurs ne courent « *aucun risque de stock* ». Pierre Haentzler tient d'ailleurs à remercier Thierry Faller, le directeur du site de Mulhouse, Anne Vogel, sa responsable marée, et Nadège Heinis, la chargée de communication et de marketing du groupe, les trois concepteurs de ce petit événement ostréicole. Le montage plaît aux parties prenantes. Sapam joue la carte de la transparence sur la di-

Au moment des fêtes, en fin d'année dernière, Sapam a monté une opération commerciale avec 5 ostréiculteurs afin de les aider à écouler une partie de leur production auprès de 256 restaurateurs alsaciens et quelque 250 commerçants.

tion logistique et le kit de communication que nous avons fourni à chacun des restaurateurs », souligne Pierre Haentzler. Aucun bénéfice réalisé par Sapam dans le cadre de ce montage dont l'objectif était avant tout de faire acte de solidarité.

Afin d'insister sur ce dernier aspect, les parties prenantes ont décidé de reverser aux Banques Alimentaires 0,50 € sur chaque bourriche vendue. Au final, ce sont 6 000 € que l'association caritative a reçus sous la forme d'un chèque. ●

CONCEPT

Transgourmet lance Smart Cuisine

Avec le concept Smart Cuisine, Transgourmet entend apporter une nouvelle solution pour faciliter la vie des établissements de restauration qui ont l'envie de faire plaisir à leurs clients, en leur proposant des plats gourmands et variés, mais qui ont parfois des moyens tech-



Avec le concept Smart Cuisine, Transgourmet entend accélérer son rôle de fournisseur de solutions globales.

niques et humains limités. Smart Cuisine revendique donc des produits de qualité, avec du goût et une identité, frais ou surgelés, en monoportion, facilement restituables en réduisant le nombre de gestes et dont la préparation ne nécessite pas de connaissance technique poussée. « *Smart Cuisine pourra, par exemple, répondre aux besoins des hôtels, pour les différents instants de consommation, et notamment le room-service quand leurs clients arrivent tardivement et que le réceptionniste qui est polyvalent doit pouvoir proposer une offre de plats qualitatifs* », explique Stéphane Landry, directeur marketing Transgourmet France. ●

Cf. www.zepros.fr

MARQUE PROPRE

Pomona affiche Bon&Engagé

Nouvelle marque propre du Groupe Pomona, commune à ses réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs, Bon&Engagé affiche pour promesse « Une réponse claire au mieux manger : des produits toujours plus responsables, accessibles et avec du goût... pour le plaisir de tous ! ».

À travers cette marque transverse, le groupe entend concrétiser son engagement à développer et promouvoir l'accès à une alimentation meilleure et responsable. Les premières gammes de fruits & légumes sont disponibles chez TerreAzur depuis le mois d'avril, elles seront suivies en juin d'entrées froides et chaudes, charcuteries, plats cuisinés, produits de la mer et



desserts surgelés chez PassionFroid. Les produits d'épicerie seront, quant à eux, distribués par EpiSaveurs début 2022. ●

www.groupe-pomona.fr

HACCP DIGITALISÉE

TRAÇABILITÉ

AUTOCONTRÔLES

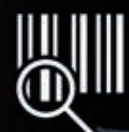
SONDES

VENTE À EMPORTER

Avec ePack Hygiene, je suis déjà prêt pour la reprise !



Zéro papier !
Solution 100% tactile



Traçabilité maîtrisée
Mesures sanitaires renforcées



Diagnostic conformité
Covid-19

Facile, indispensable, sur-mesure

ePack Hygiene, la Solution la plus complète
de l'HACCP digitalisée !



Contactez-nous au :

02 29 62 64 40



e-pack
HYGIENE

suivez-nous sur nos réseaux sociaux



Découvrez notre **nouveau** site internet www.epack-hygiene.fr

Intéressez vos salariés !

Voici un excellent outil pour motiver les troupes : la participation salariale ! Pour les petites entreprises, c'est facile à mettre en œuvre et ça profite à tout le monde.

Brigitte Valotto, avec le ministère de l'Économie, des Finances et de la Relance.

Au-delà de la motivation des salariés associés aux bons résultats et aux performances de l'entreprise, vous y trouvez aussi des avantages sociaux et fiscaux :

- **Pour l'entreprise**, la participation salariale est actuellement exonérée de cotisations sociales. Si vous avez moins de 250 salariés, vous ne payez aucune charge pour les primes versées au titre de l'intéressement, qui viennent en déduction du bénéfice imposable.

- **Du côté des salariés**, les sommes reçues au titre de l'intéressement sont exonérées de cotisations salariales, à l'exception de la CSG et de la CRDS. De plus, s'il choisit de ne pas les percevoir immédiatement, mais de les investir dans un plan d'épargne salariale, elles sont exonérées d'impôt dans la limite de 75 % du plafond de la Sécurité sociale (soit 30 852 € en 2021).

■ Comment mettre en place l'intéressement ?

Toutes les entreprises peuvent mettre en place ce dispositif facultatif, et ceci quels que soient leur forme juridique, leur nombre de salariés ou leur domaine d'activité. Il résulte d'un accord collectif, entre employeur et salariés : les partenaires sociaux doivent donc commencer par se consulter.

- Toutefois, si vous avez moins de cinquante salariés, vous pouvez le mettre en place très simplement et de façon unilatérale, à condition de vous conformer strictement au modèle d'accord d'intéressement prévu par votre branche professionnelle, sans option.

- Au-delà de cinquante salariés, l'accord doit être négocié, soit avec les délégués



syndicaux, soit au sein du comité social et économique (CSE). Il peut aussi être proposé par l'employeur et adopté par référendum, à la majorité des deux tiers du personnel.

■ Combien verser ?

L'accord d'intéressement prend la forme d'une participation financière aux salariés, calculée en fonction du bénéfice net et constituant la réserve spéciale de participation (RSP).

- Selon l'entreprise, divers paramètres peuvent être retenus (chiffre d'affaires, résultat d'exploitation, délais de livraison, conduite à terme d'un projet, etc.)

- Dans tous les cas, les sommes sont doublement plafonnées : le total des primes versées à l'ensemble des salariés bénéficiaires ne peut pas excéder 20 % du total des salaires bruts versés, et la somme perçue, par un salarié et par an, ne peut pas dépasser 75 % du plafond annuel de la sécurité sociale soit 30 852 € en 2021.

■ Pour qui ?

Une fois l'accord mis en place, tous les salariés doivent toucher une partici-



pation, mais pas forcément de façon uniforme : les montants distribués peuvent l'être en proportion du salaire ou du temps de présence. Si vous avez moins de cinquante salariés, vous ou votre conjoint collaborateur pouvez en bénéficier aussi : l'article L. 3323-6 du Code du travail précise les conditions dans lesquelles d'autres personnes que les salariés peuvent bénéficier de la participation.

■ Comment les salariés peuvent-ils percevoir leur participation ?

À l'occasion de chaque répartition de la participation, ils peuvent demander le versement immédiat de la prime (en tout ou partie). À défaut, la somme est bloquée pendant cinq ans au minimum (huit ans en l'absence d'accord de participation).

Le salarié peut aussi choisir de la verser, en partie ou totalement, sur un compte épargne temps (CET) ou sur un plan d'épargne (PEE, PEI ou PER) au plus tard le dernier jour du 5^e mois suivant la clôture de l'exercice. Les participations pourront ensuite être débloquées selon des conditions qui dépendent de chacun de ces produits d'épargne (par exemple, délai de blocage de cinq ans pour les PEE).

■ Que contient l'accord ?

Chaque entreprise est libre de définir son propre accord d'intéressement, à condition de respecter certaines obligations de contenu.

- L'accord doit notamment informer les salariés et leur préciser les raisons du choix des modalités de calcul ou des critères de répartition, lesquelles seront expliquées dans le détail.

- Il doit aussi préciser la période pour laquelle il est conclu (cela peut aller d'un à trois ans, cette durée pouvant être ensuite reconduite sur accord tacite).

- Les dates de versement, les procédures prévues pour régler les éventuels différends dans son application, ou lors de sa révision.

- Il peut enfin prévoir une affectation des sommes sur un plan d'épargne salariale (PEE, PEI, Perco ou le nouveau plan d'épargne retraite d'entreprise collectif - Pere-Co).

■ Modèles-types

Mais si vous voulez mettre en place très facilement l'intéressement au sein de votre entreprise, utilisez un « modèle-type » : soit celui de votre accord de branche professionnelle (12 d'entre elles, actuellement, disposent d'un accord « type ») ; soit celui proposé par le ministère de l'Économie et des Finances et le ministère du Travail.

Ces accords « types » vous mènent le travail, reprenant point par point les clauses obligatoires, et vous permettant de choisir avec les partenaires sociaux, la formule de calcul et les modalités de répartition. Il ne vous restera plus qu'à faire adopter l'accord puis à le déposer sur www.te-leaccords.travail-emploi.gouv.fr ou sur Mon-interessement.urssaf.fr.



@durandvivien

METRO S'ENGAGE

A SÉLECTIONNER AVEC LE PLUS GRAND SOIN
SES PRODUCTEURS POUR PROPOSER
À VIVIER DURANT DES PRODUITS LOCAUX
DE PREMIÈRE QUALITÉ



METRO.fr

METRO

Veillez à votre cybersécurité !

Les attaques informatiques contre les entreprises se multiplient, d'autant plus dans un contexte où le télétravail devient la norme. Vols de données, demandes de rançon, atteintes à l'image ou sabotage, les risques sont réels et parfois irréversibles. La bonne nouvelle ? On peut y échapper avec des solutions simples... ou méconnues.

Brigitte Valotto, avec ANSSI

Le minimum à faire dans une PME est de donner à chaque salarié une charte informatique régulièrement mise à jour, détaillant les usages numériques à respecter et la procédure à suivre en cas d'incident. Il faut désigner un salarié pour aller jeter un œil à la veille technique, relative aux campagnes d'attaques et aux vulnérabilités, assurée par le Centre gouvernemental de veille, d'alertes et de réponse aux attaques informatiques, le Cert-FR.

■ Diagnostiquez votre parc et vos « trésors »

Une fois le diagnostic de votre parc et « trésors » fait, inventoriez tous vos matériels, et identifiez les données à sauvegarder dites « sensibles ». Vos « trésors » dont la perte bloquerait votre activité. Puis vous devez couper l'herbe sous le pied des pirates qui voudraient prendre vos données en otage : les sauvegarder chiffrées et les déplacer régulièrement hors réseau. Ces sauvegardes permettront de résister plus facilement et de vous remettre sur pied plus vite, en cas d'attaque par un malware (logiciel malveillant) ou un « rançongiciel » (blocage de vos données contre rançon).



■ Rançongiciels... en vogue chez les pirates

Les rançongiciels (ou ransomware) se multiplient : ces programmes informatiques chiffrent des données concernant votre entreprise, puis vous demandent de l'argent en échange de la clé qui permettra de les déchiffrer. Bien sûr, la plupart des entreprises paient, prises de panique. D'où le succès de ce système. Les

autorités françaises vous enjoignent de ne pas le faire pour « ne pas alimenter le système mafieux » (dixit le site www.cybermalveillance.gouv.fr). Et proposent, par exemple, de vous connecter au site No More Ransom (www.nomoreransom.org) qui fournit des solutions de déchiffrement qui peuvent fonctionner dans certains cas. Le gouvernement rappelle qu'il faut porter plainte et, le cas échéant,

prévenir la Cnil (www.cnil.fr), car des données utilisateurs peuvent avoir subi ce piratage. De tels procédés relèvent de l'extorsion de fonds passible de sept ans d'emprisonnement et de 100 000 euros d'amende, voire d'atteinte à un système de traitement automatisé de données (Stad) (article 323-1 du Code pénal) avec des peines d'amende doublées de 75 000 à 150 000 euros. ●

Mettez vos boucliers à jour !



● Installer un bon antivirus et un pare-feu, c'est le B.A-BA... mais il faut aussi les tenir à jour, ainsi que leur base de données de signatures

● Pour les TPE, un paramétrage par défaut, qui bloque toute connexion entrante, constitue déjà un premier niveau de protection. Si vous cherchez un prestataire informatique, choisissez-le labellisé ExpertCyber (mise en relation sur le site Cybermalveillance.gouv.fr).

● Ce prestataire tiendra aussi à jour l'ensemble des systèmes d'exploitation et tout logiciel dès la mise à disposition des correctifs de sécurité par leurs éditeurs.



● Utilisez un compte « utilisateur » plutôt qu'« administrateur » quand vous naviguez sur le Net : cela ralentira, voire dissuadera, le voleur.

● Apprenez à identifier les extensions douteuses de fichiers, qui ne correspondent pas à ce que vous avez l'habitude d'ouvrir : par exemple, au lieu de fichiers en .doc ou .mp4, des .pif ; .bat ; .exe ; .vbs ; .lnk... et des pièces jointes de type .scr ou .cab.

● Et ne connectez jamais une clé USB sans que vous soyez sûrs de sa provenance.

Le choix du mot de passe

Gare aux mots de passe trop simples ou réutilisés d'un service à l'autre ou pis utilisés en perso et travail ! Un mot de passe robuste contient 14 caractères avec capitales et des minuscules, des chiffres et des caractères spéciaux.

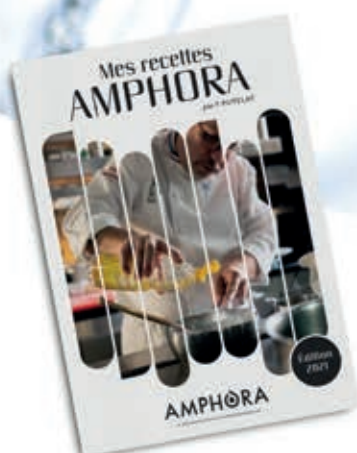
Renouvelez automatiquement tous ces « sésames » grâce à des logiciels simples d'emploi (comme Dashlane), et ne les partagez pas.





“ Pour mes huiles
aucun doute
c'est Amphora ! ”

F.Putelat



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

Découvrez les recettes originales Amphora
imaginées par le Chef Frank PUTELAT
M.O.F 2019, Cuisine-Gastronomie,
Chef du restaurant** La table à Carcassonne

Téléchargez la version digitale sur le site web AMPHORA
www.amphora-restauration.fr





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

VALRHONA

Millot 74 %

Valrhona lance le premier chocolat de couverture biologique 74 % dont le cacao est issu d'une seule et unique plantation à Madagascar : Millot. Ce grand cru d'exception, consécration de trente années de partenariat, révèle toute la puissance aromatique de son terroir : intensément acide et fruité. Le cacao de Millot 74 % provient exclusivement des 600 hectares de la plantation Millot à Madagascar. Une spécificité qui garantit une parfaite maîtrise de la traçabilité de ces fèves de cacao, depuis la parcelle jusqu'aux chefs et artisans. Par ailleurs, tous les ingrédients de Millot 74 % sont issus de l'agriculture biologique. Millot 74 % se compose de seulement 3 ingrédients : cacao, beurre de cacao et sucre de canne. Une liste d'ingrédients courte, afin d'obtenir un chocolat brut, reflet de son terroir.

100 % des fèves
issues d'une
seule et unique
plantation.


www.valrhona.com

KER CADÉLAC

Nouvelle gamme de biscuits bretons

À travers cette gamme croquante de biscuits, Ker Cadéac propose des produits pur beurre avec des recettes « clean label ». Parmi les nouveautés : de grandes galettes bretonnes aux pépites de chocolat ou pépites chocolat et caramel au beurre salé. Cette gamme est présentée dans un emballage avec une barquette en carton recyclable, certifiée FSC, et avec une charte graphique revue. Elle remet la tradition des galettes bretonnes au goût du jour en offrant des produits « clean label », c'est-à-dire sans colorant, sans arôme artificiel et sans diphosphate.


www.kercadelac.fr

RRRAW CACAO FACTORY

Cacao Cru + Fruit

Rrraw Cacao Factory révolutionne le chocolat artisanal avec la première manufacture de chocolat « cru » et « bean to bar » en plein Paris. Il s'agit d'un cacao non brûlé, simplement agrémenté de fruits pour ses tablettes et d'ingrédients végétaux bruts dans ses truffes. Rrraw Cacao Factory s'affranchit de l'appellation chocolat (car contrairement au chocolat classique, ses fèves de cacao ne sont pas torréfiées) et n'a procédé à aucune adjonction de sucre, de produits laitiers, d'huile de palme, d'arômes ou encore de lécithine. Il s'agit d'un cacao endémique d'Amazonie, issu d'une culture biologique et équitable. Les trois premiers parfums de cette nouvelle gamme sont nature (avec ajout de datte), banane et ananas.


www.rrraw.fr

MUTTI

Pestos de tomates

Après les aides culinaires dont la célèbre Polpa ou encore le concentré de tomate, les 5 sauces tomates cuisinées, Mutti revisite une recette phare de la gastronomie italienne, le pesto, avec l'ingrédient emblématique de l'Italie et sa passion depuis 120 ans, la tomate. Il en ressort 3 recettes inédites de pesto de tomates (rouges, vertes, orange). Celles-ci se dégustent aussi bien chaudes que froides et offrent de multiples utilisations : pour donner de l'onctuosité à un risotto, enrober des pâtes, pimper des assaisonnements de salades, styliser des verrines... Côté ingrédients, les pestos Mutti se composent, entre autres, de plus de 50 % de tomates, de fromages italiens AOP, d'huile de tournesol...


www.mutti-parma.com

SICOLY

Jus de gingembre bio

La gamme des jus surgelés bio Sicol y s'agrandit avec le gingembre. Ce nouveau jus est fabriqué à partir de gingembres issus de l'agriculture biologique et sourcés au Pérou, un pays au climat chaud et humide, idéal pour la culture de cette plante. Ce gingembre se démarque des autres origines par son parfum intense et sa couleur particulièrement soutenue. Il en résulte un jus très aromatique. Une petite quantité de produit suffit donc pour relever d'une touche de pep de nombreuses recettes aussi bien sucrées que salées ainsi que des cocktails. Ce jus est proposé en carton de 6 bouteilles de 500 g et en seaux de 10 kg.


www.sicol y.fr

ROVAGNATI

Gamme Naturals



Avec cette gamme complète, saine, responsable et sans nitrite, la marque italienne Rovagnati est la seule à ce jour à pouvoir proposer une gamme de charcuteries réalisées de la manière la plus naturelle possible, en GMS et CHR en France. Naturals est composée de 6 références : jambon cuit supérieur, jambon cuit rôti, mortadelle aux pistaches, blanc de poulet rôti, jambon cru italien et saucisson sec italien. En plus d'être sans nitrite, Naturals est aussi sans gluten, sans dérivé de lait, sans colorant et sans polyphosphate ajouté, et offre la même durée de conservation que les jambons classiques.

www.rovagnati.it/fr

AMAND TRAITEUR

Trois salades marines estivales

Pour cet été, Amand Traiteur (Groupe Popy) développe sa gamme de salades marines, avec trois nouvelles références originales. La Salade de gambas, et sa sauce onctueuse au fromage blanc, composée de noix de surimi et de légumes, tels que carottes et courgettes. La Salade de gambas à la méditerranéenne, cuisinée avec des poivrons rouges et des poivrons verts, relevée par du paprika et une pointe de piment. La Salade de crevettes et fenouil, agrémentée de céleri et d'une sauce à l'oseille. Proposées en 2 kg avec une DLC de 21 jours.


www.amand-bianic.fr

VIVALYA PARTENAIRE DES ZE AWARDS DE LA RESTAURATION ET SPONSOR DU ZE AWARD DE L'ENTREPRENEUR DE L'ANNÉE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Philippe Guyot, directeur général de Vivalya

Arrivé à la direction de Vivalya en 2016, Philippe Guyot dirige les services et les prestations matricielles auprès des 21 coopérateurs du Réseau, qui ont souhaité, il y a six ans maintenant, centraliser autour d'une seule organisation siége les expertises métiers que Vivalya développe dans ses structures régionales. Vivalya est donc une coopérative de grossistes de proximité spécialisés dans le négoce des fruits, légumes et marée fraîche au service de la restauration commerciale et collective, des GMS et des détaillants. Avec près de 80 entrepôts en France, ses coopérateurs mutualisent leurs coûts, rendent homogène leur reporting et apportent à ses clients et fournisseurs des organisations administratives et opérationnelles d'un groupe structuré autour d'une équipe agile et décentralisée, et une capillarité sourcing unique.

Vivalya est partenaire des Ze Awards de la Restauration pour la 3^e fois consécutive. Qu'est-ce qui vous séduit dans cette initiative ?

Nous avons, depuis la création de Vivalya, multiplié les innovations, les actions terrain, les engagements et partenariats. C'est un événement qui, au-delà, de récompenser les meilleures initiatives de la restauration, permet de valoriser et mettre en lumière une palette d'exemples de persévérance, d'engagement et d'innovation, des acteurs qui mettent leurs passions au service des convives. Ce qui nous tient particulièrement à cœur, car nos adhérents sont des entrepreneurs engagés depuis des générations auprès de leur clientèle et leur territoire. Nous avons aussi compris que la volonté des Ze Awards était de créer du lien, de se réunir et de construire un échange entre professionnels du secteur qui n'aurait peut-être pas lieu ailleurs ! Puis, il y a la remise du prix, une reconnaissance du travail accompli, les discours donnent toujours lieu à de beaux moments.

Le 13 septembre, vous allez remettre le Ze Award de l'entrepreneur de l'année en restauration commerciale avec service à table. Pourquoi avoir choisi ce prix ?

Nous traversons une période en tout point exceptionnelle, difficile certes, elle nous oblige à nous questionner constamment. Les professionnels de la restauration commerciale ont dû faire face à de multiples changements. Entre livraison et vente à emporter, ils ont dû adapter et ajuster leur offre. En parallèle, c'est toute la chaîne qui s'est adaptée pour tenir et maintenir le lien. C'est un secteur que nous connaissons bien, que nous pratiquons au niveau national et local. Nous voulions remettre ce prix pour confirmer notre soutien, à leurs côtés. C'est une marque de fabrique pour ces restaurateurs qui nous ressemblent et dont l'imagination et l'énergie sont admirables, et qu'il faut avoir lorsque nous sommes acculés à des situations périlleuses, qui remettent en cause parfois une vie...

Les Ze Awards de la Restauration soutiennent et mettent en lumière les entrepreneurs indépendants de la restauration. Comment Vivalya soutient ces restaurateurs entrepreneurs ?

Écouter, dialoguer, agir. Un triptyque que nous nous efforçons d'appliquer dans nos relations. Être à l'écoute de nos clients, mettre en place un dialogue avec nos adhérents au national, au local. Puis, agir, agir en nous adaptant aux réalités de chacun. Notre soutien passe également par le maintien de nos engagements, le développement de nos outils numériques pour être prêt à relever les challenges qui nous attendent. Ces restaurateurs ont été résilients, pugnaces, courageux, financièrement indépendants pour la plupart, et surtout constants. Ce sont des valeurs qui caractérisent nos coopérateurs. Ce fut enfin des initiatives locales pour mettre en valeur nos filières amont et les produits « France » que nous avons confiés à des restaurateurs à des prix imbattables, parfois même pour les distribuer à des administrés plus démunis que d'autres...



GLACES NESTLÉ

Bâtonnet Lion

La marque Lion innove dans un format bâtonnet gourmand qui reprend les codes de la fameuse confiserie avec un enrobage chocolat lait, des éclats de gaufrette et de biscuit et une sauce fondante au caramel, le tout agrémenté d'une glace au caramel. Une exclusivité RHF qui a déjà conquis d'autres marchés européens.

Par ailleurs, parce que les produits impulsion se consomment souvent à l'extérieur dans des parcs, sur les plages ou dans la rue, Nestlé s'engage à supprimer progressivement les emballages plastiques de ses produits.



www.sysco.com

LA CIGALE DORÉE

Le Køn

Premier pain à garnir en forme de cône pour concevoir des sandwichs chauds ou froids, le Køn offre un format original à personnaliser selon les envies, les spécialités régionales, salées ou sucrées (poulet pesto, tartiflette, ratatouille, kebab, burger, pizza, salade, chocolat banane, et même une soupe...). Sans huile de palme, sans conservateur, sans arôme ni colorant, ce produit surgelé est rapide à mettre en œuvre au four (traditionnel, micro-ondes ou rapide). Facile à manger, il ne nécessite pas d'emballage pour être consommé. D'un poids de 73 g, le Køn est conditionné par 30 unités avec 2 supports carton pour micro-ondes.



www.lacigaledoree.com

CUISINE SOLUTIONS

Mélange de 4 légumes



Dans le cadre de sa stratégie RSE, Cuisine Solutions a repensé sa gamme de produits afin d'offrir les meilleurs rapports poids/portion, équilibre alimentaire, et d'éviter le gaspillage. Ce Mélange de 4 légumes (épinards, chou-fleur, pois gourmands et petits pois) est source de protéines, et s'avère riche en fibres. Il est sans colorant, sans conservateur, et sans additif. D'un poids de 170 g +/- 20 g, il est conditionné par 20 poches et se réchauffe au bain-marie 8 mn à 70 °C ou au four micro-ondes 1 mn à 700 W.

www.cuisinesolutions.fr

D'AUCY FOODSERVICE

Lasagnes végétariennes et Moussaka végétarienne

D'Aucy Foodservice lance deux recettes version végétarienne, sans viande et riches en protéines, Nutriscore A, et qui correspondent aux contraintes de plat végétarien dans la loi Egalim. D'une part, les Lasagnes végétariennes, qui sont revisitées à base de légumes (tomates et patates douces) et protéines de blé. D'autre part, un autre classique, La Moussaka végétarienne : une recette cuisinée à base d'aubergines, boulgour, lentilles et protéines de blé.



www.daucyfoodservice.com

NOROHY

Extrait de vanille Bourbon bio



La vanilline étant le composé aromatique principal de la variété planifolia à Madagascar, Nohory a fait le choix d'assurer un taux de vanilline élevé dans son extrait, afin de garantir une puissance aromatique constante dans les recettes. En utiliser 20 g (seulement composé d'extrait de vanille bio concentré et de sirop de sucre de canne bio, sans colorant sans additif) permet d'obtenir le même taux de vanilline qu'une gousse de vanille entière et de bénéficier des arômes complexes de ce produit.

www.norohy.com

SOCOPA RESTAURATION

Gravlax et Pastrami

Avec l'arrivée du printemps, Socopa Restauration innove avec deux produits de bœuf mariné au sel et aux épices : un Gravlax, en cru, et un Pastrami, en cuit. Fines tranches de bœuf crues, marinées au sel et aux épices, le Gravlax sera à servir sur une planche à partager, dans une assiette de viande, dans une salade bowl, dans un Club sandwich, ou bien en lardons dans une assiette de pâtes, etc. Fines tranches de bœuf cuites, marinées au sel et au poivre, enrobées d'épices, le Pastrami est à servir sur une planche à partager, dans une assiette de viande, en salade ou bien en sandwich, etc.



www.socoparestauration.fr



MAILLE

Quatre vinaigrettes à base de fruits

Maille Inspiration innove avec 4 vinaigrettes légères à base de fruits afin d'apporter la touche créative des salades-repas : Pomme-Avo-cat-Jalapeno, Tomato-Fraise, Ananas-Coco, et Agrumes-Gingembre affichent une composition sans

conservateur ni colorant et arôme artificiel, et peuvent entrer dans des préparations qui conviennent aux végétaliens, aux intolérants au gluten ou au lactose. Côté packaging, la bouteille d'un litre est 100 % recyclable et sertie de cercles qui favorisent la préhension et évitent la déformation.

www.unileverfoodsolutions.fr

CASA AZZURRA (GRANAROLO GROUP)

Mozzarella Feuille Créative

À l'intérieur d'une barquette pratique de 130g, la feuille souple et délicate de mozzarella de vache Casa Azzurra facilite la créativité lors des préparations maison. Il suffit d'ouvrir, de dérouler cette nouveauté simple d'utilisation, et de laisser libre cours à son imagination pour réaliser des wraps-mozza, roulés apéro, gratins... Casa Azzurra propose également des idées d'utilisation au travers de vidéos

sur le site www.casa-azzurra.fr.



www.casa-azzurra-italia.fr

BRAGARD®

88 ans de savoir-faire Textile dans les Vosges (88) !

© Thomas Devard



Stéphane Brogniart
et Joseph Viola



La Maison Bragard fête ses 88 ans !

88 ans de savoir-faire incomparable dans le département des Vosges, le 88, un chiffre porte-bonheur!

L'occasion pour mettre en avant le **savoir-faire vosgien**, l'appartenance de cette Maison d'excellence à un département, berceau du textile français.

Depuis 1933, les **fondamentaux** restent inchangés : être à la hauteur des exigences de tous les Professionnels, chercher l'excellence sur toute la ligne, relier la tradition et la créativité.

Des Ambassadeurs B88 de renom

Pour fêter cet anniversaire avec élégance, de grands noms rejoindront ce projet :

Un chef à la personnalité incomparable :

Chef Michel Guérard ; 2 grandes personnalités Meilleur Ouvrier de France, Le **Chef Joseph Viola** et **Laurent Lalvée**, Charcutier-traiteur ; 2 jeunes professionnels **Alixé Bornon**, cheffe pâtissière et **Romain Leboeuf**, boucher, Meilleur Ouvrier de France.

Ces personnalités ont tous un point commun avec le chiffre 88 !

Ils porteront le projet à travers de belles collaborations que la Maison Bragard met en place avec des entreprises vosgiennes.

100% Vosges

Des produits fabriqués dans les Vosges seront vendus en édition limitée tout au long de l'année.

Le premier produit à découvrir : le t-shirt **Bragard X CERAMIQ**, pour les adeptes de sport mais pas que !

En effet, ce t-shirt bénéficie de la technologie Gold Reflect'Line® qui permet d'augmenter la température interne du vêtement tout en gardant la respirabilité du tissu, d'où une sensation de confort thermique très élevée même dans des conditions extrêmes.



© Thomas Devard

À (re)découvrir Protection et style pour les grands comme pour les petits



Protégez-vous ainsi que vos enfants en portant des masques UNS1, sans oublier la pochette de rangement, réalisée à partir de chutes de tissus. En maille 2 couches avec réglages adaptés pour les plus grands, le masque s'ajuste au visage. Pour les enfants, un masque adapté à leur peau sensible grâce à son coton très doux contre la peau et son polyester technique à l'extérieur pour évacuer l'humidité.

À découvrir sur le site
www.bragard.com



La sélection de la rédaction

DOMAINE CHRISTOPHE PICHON

Pur 100 2020 et Roche Coulante 2019

Actualité chargée pour le domaine familial Christophe Pichon, avec deux condrieu (cépage viognier) issus de terroirs prestigieux. D'une part, Pur 100 2020, première cuvée sans sulfites ajoutés avec un process innovant pour une production confidentielle (à peine 400 bouteilles). Ce vin présente une robe orangée, un nez mûr, intense et complexe, à la fois floral et fruité. La bouche est fruitée, gourmande (pêche confite et abricot). On l'associera à des gambas sautées au poivre, un tajine de volaille, une souris d'agneau...



D'autre part, Roche Coulante 2019, nouvelle cuvée issue d'une sélection parcellaire de condrieu des plus vieilles vignes du domaine. Sa robe est or très brillante, à nuance argentée. Le nez se révèle minéral, floral et fruité avec une note de miel. La bouche est ample, veloutée, fraîche, gourmande, épicée, avec une jolie longueur citron confit en finale. À proposer avec un foie gras, des beignets de crevettes, une quiche lorraine, une lotte au poivre vert, une blanquette de veau...

Deux condrieu
issus de terroirs
prestigieux.

www.domaine-pichon.fr

PERRIER

Perrier Energize

Avec Perrier Energize, Perrier propose un petit coup de boost grâce à une recette unique et rafraîchissante. À savoir une composition simple et courte (6 ingrédients maxi dont 92 % d'eau minérale naturelle pétillante Perrier), une recette bio, avec peu de sucre (7 g par canette), et à haute teneur en caféine (99 mg par canette contre 80 mg en moyenne pour un expresso). Les arômes naturels sélectionnés pour les 3 recettes délivrent une authentique touche fruitée qui vient subtilement s'associer à l'infusion de yerba maté bio du Brésil. Perrier Energize se décline en 3 saveurs : Grenade, Mandarine et Pamplemousse.



www.perrier.com

EAU DE BONNEVAL

Eau minérale

L'eau minérale de Bonneval est née au cœur de la Savoie. Après un déploiement dans sa région d'origine, sa distribution se fera plus largement dans l'Hexagone à partir de septembre 2021. Cette eau minérale naturelle parcourt depuis plus de 2000 ans les roches des Alpes et est vierge de toute pollution industrielle. Artésienne, elle jaillit librement à la surface de la terre sans intervention de l'homme. Elle est dotée d'une pureté extrême et d'un équilibre minéral unique. L'usine d'embouteillage est implantée dans le bas de la vallée, à 4 km de la source. Bonneval est présente en GMS avec un format 6 x 1 l et en circuit hors domicile avec un format 50 cl. Sur le circuit hors domicile, les établissements David Boissons seront partenaires exclusifs en 2021.



www.david-boissons.com

ELIXIA

Limonades bio

Lavande de la Drôme Provençale, Basilic, Verveine citronnée : Elixia élargit la palette des saveurs résolument originales qui compose sa gamme bio, sans colorants ni conservateurs. Ces trois nouvelles références permettront de diversifier les cartes des professionnels du secteur des CHR qui pourront les servir seules, en cocktail ou mocktail. Légères, pétillantes, ces boissons rafraîchissantes sont réalisées à base de sirop d'agave, et garantissent un taux de sucre réduit pour un index glycémique bas.



www.elixia.fr

NESTLÉ WATERS

Vittel Up goût Fraise

Pour célébrer l'arrivée du printemps et le retour tant attendu des activités en plein air, l'eau vosgienne présente sa nouvelle saveur : Vittel Up goût Fraise. Une recette rafraîchissante à base d'eau minérale naturelle



Vittel sans arôme artificiel, sans conservateur, sans édulcorant et toujours certifiée bio. La fraise rejoint ainsi les autres saveurs de la gamme Vittel Up : Citron-Citron Vert, Pêche et Pamplemousse. Vittel Up goût Fraise se décline en 2 formats : 1 l et un miniformat nomade 33 cl créé spécialement pour les enfants.

www.vittel.fr

CHAMPAGNE ÉDOUARD BRUN

Blanc de blancs en magnum

Champagne Édouard Brun joue la carte du chic et du sobre avec son tout nouveau flacon magnum, élégant, blanc et pur pour son blanc de blancs. Ce premier cru, remarquable d'intensité et d'expressivité, est issu de chardonnays provenant de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. Son effervescence est très délicate. L'attaque est franche et élégante. Le nez, subtil, présente des arômes de brioche, de crème et de noisette. Sa bouche vive et séduisante aux notes citronnées offre une finale acidulée avec une belle longueur en bouche. À proposer à l'apéritif, avec des crustacés ou un plateau de fruits de mer.



www.champagne-edouard-brun.fr

DOMAINE LA GRANDE BAUQUIÈRE

Moment Suspendu 2020

AOP côtes-de-provence, Moment Suspendu présente une attrayante robe pêche. Ce rosé gastronomique et élégant révèle un nez subtil sur des notes à la fois florales, eau de rose et de fruits à chair blanche associés à une touche d'agrumes. La bouche gourmande et suave montre une belle tension avec une persistance en finale, sur une pointe de baies roses. Ce vin harmonieux et solaire, assemblage de 75 % grenache, 15 % cinsault, 5 % syrah et 5 % vermentino, sera à proposer à une température de 14 °C et se mariera parfaitement avec un carpaccio de Saint-Jacques et agrumes.



www.domainelagrandebauquiere.com



Les Ze Awards du Resto sont de retour en 2021 !



SOUS LA PRÉSIDENTIE DE DOMINIQUE LOISEAU

- Meilleure carte innovante/suivi des tendances
- Meilleure initiative digitale
- Meilleur engagement RSE/RH
- L'entrepreneur de l'année en snacking
- Meilleure diversification / décoration : concept
- L'entrepreneur de l'année en restauration collective
- L'entrepreneur de l'année en restauration commerciale assise



Candidatez en scannant le **QR CODE**
ou contactez-nous à **contact-resto@zepros.fr**

En partenariat avec

chdexpert
DATA INGREDIENTS - GROWTH SERVICES



Un évènement organisé par

zePROS
DÉCLARÉ D'UTILITÉ PROFESSIONNELLE



La sélection de la rédaction

ANAORI KAKUGAMA

Anaori kakugama

Voici un équipement culinaire qui bouscule les codes de la cuisson : Anaori kakugama. Leader dans la fabrication de produits en graphite de carbone, la marque japonaise éponyme (qui vient de donner le coup d'envoi du Naturality Tour by Anaori) a



mis au point un ustensile de cuisine qui combine nouvelles technologies et matériaux naturels dans un design unique. Entre tradition et innovation, Anaori kakugama (ou « pot angulaire ») possède plusieurs propriétés (résistance à l'usure, à la chaleur et aux acides, conductivité thermique, conductivité électrique) et offre une multitude de possibilités de cuissons.

Deux modèles sont proposés : Anaori kakugama 5,1 l à 4 290 € et Anaori kakugama 3,4 l à 2 490 € (frais de port et taxes inclus).

Le Naturality Tour by Anaori passera par l'Europe.

www.anaori.com

RCR CRISTALLERIA ITALIANA

Collection Etna

Disponible depuis avril, la série Etna offre un design contemporain, élégant et très original. Composée de 5 références (2 gobelets, 2 verres à pied et 1 flûte), cette série de verres en Luxion (cristallin sans plomb) se distingue par sa transparence et sa brillance. Ceux-ci sont garantis pour conserver leurs qualités, même après plus de 4 000 cycles de lavages professionnels. RCR, fabricant verrier italien fondé en 1967 et dont l'usine est nichée au cœur de la Toscane, maîtrise les technologies du verre pressé, soufflé et même celle des carafes à spiritueux. RCR est distribué en France par Bastide 1880.



www.bastide1880.fr

ARC

Plateforme digitale Arc Showroom

Le groupe Arc vient de lancer une plateforme digitale inédite, en 6 langues, et 100 % immersive. Celui-ci part ainsi à la rencontre de ses clients afin de leur faire découvrir ses activités, l'univers de ses marques (Luminarc, Arcoroc, Arcopal, Cristal d'Arques Paris et Chef&Sommelier) et les nouveaux produits. Cet outil, disponible sur inscription, donne aux acheteurs, distributeurs, professionnels de



l'hôtellerie-restauration, enseignes, industriels, un accès permanent aux multiples contenus qu'il hébergera, qu'ils soient informatifs, techniques ou inspirants, et qui seront actualisés régulièrement.

www.arc-intl.com

OKO PUR

Purificateur d'air Biost'air 85

Désormais disponible en France, ce purificateur d'air émet 2 longueurs d'ondes (UV-C et UV-V), identiques à celles produites par le soleil, permettant d'éliminer les nuisibles (allergènes, virus, bactéries, spores) de l'air intérieur. Contrairement aux autres purificateurs, celui-ci n'a pas de filtre, ne créant ainsi aucun déchet à jeter. Unité fixe ou nomade, et portable, Biost'air pèse seulement 5,5 kg. Il s'utilise en continu tout en disposant d'un arrêt programmable. Il intègre un minuteur (jusqu'à 9 heures) et une gestion du débit d'air en purifiant jusqu'à

85 m²/unité. Facilement transportable, il comprend un support et sa poignée, mais peut également être installé au mur ou à plat.

www.okopur.fr

VEGA

Mobilier Pavonia

Le nouveau mobilier Pavonia est idéal pour les petits espaces comme les terrasses de café. La chaise et la table d'inspiration bistrot sont conçues en aluminium peint par poudre et déclinées en plusieurs coloris (bleu, vert, anthracite) à combiner entre eux. Léger, résistant aux UV et aux intempéries et aisé à entretenir, Pavonia est un mobilier facile à vivre.



www.vega-direct.com

TROTEC

Purificateur d'air TAC V+



Trotec propose TAC V+, une gamme de purificateurs d'air haute performance et mobiles qui est équipée du filtre Hepa H14 (certifié selon la norme DIN EN 1822). Ces appareils nouvelle génération sont actuellement utilisés dans le monde entier pour protéger les entreprises, les collectivités et les habitations contre une infection au Sars-CoV-2 transmise par l'air. Le filtre Hepa H14 est soumis à intervalles réguliers à un traitement thermique et chauffé à plus de 100 °C, ce qui détruit pratiquement tous les virus. La gamme TAC V+ est mobile, donc facile à déplacer, et très simple à entretenir puisqu'elle est équipée d'une fonction innovante d'autonettoyage.

www.trotec.com

DOMETIC

Minibar HiPro

Le nouveau minibar HiPro de Dometic réduit sa consommation d'énergie de 40 % tout en augmentant la performance de refroidissement et en optimisant ses fonctionnalités. Parmi ses caractéristiques innovantes : une porte entièrement vitrée avec un support et un éclairage intérieur unique mettant en valeur les boissons et apportant un point de distraction à la chambre d'hôtel. L'éclairage intérieur unique est réalisé de sorte que l'ensemble du menu du bar est présenté à travers la porte vitrée ; même le balconnet de porte du minibar a été conçu pour pouvoir contenir des bouteilles de champagne.



www.dometic.com

PARIS COFFEE SHOW

LE PREMIER EVENEMENT
CAFÉ EN FRANCE

**11-13
SEPTEMBRE 2021**

PARC FLORAL DE PARIS

**MASTERCLASSES – ATELIERS – CONFÉRENCES
+ DE 80 EXPOSANTS**

CONCOURS PRESTIGIEUX :
CHAMPIONNAT DE FRANCE DE TORRÉFACTION EN PARTENARIAT AVEC LA SCA
MEILLEUR MÉLANGE POUR EXPRESSO DE FRANCE



M1 LIGNE 1 – CHATEAU DE VINCENNES RER A VINCENNES

WWW.PARISCOFFEESHOW.FR



ACCOR

1 **Brune Poirson** a rejoint Accor en tant que directrice du Développement durable. L'ancienne secrétaire d'État à la Transition écologique est rattachée à Sébastien Bazin, P-DG, et devient membre du comité exécutif. Elle a pour mission de définir, d'animer et de suivre les engagements, la stratégie et le déploiement des plans d'action du groupe en matière de développement durable. Elle a également sous sa responsabilité la Fondation Accor Solidarity et le ALL Heartist Fund. 2 **Stephen Alden** a été nommé DG de Raffles et Orient-Express depuis le 3 mai. Il reporte à Sébastien Bazin, P-DG d'Accor et intègre le comité exécutif du groupe. Stephen Alden a été DG de la société The Set, propriétaire et exploitante de l'Hôtel Café Royal (Londres), du Conservatorium (Amsterdam) et du Lutetia (Paris).

BARRIÈRE

Alexandre Desseigne-Barrière est nommé DG de la nouvelle direction Stratégie & Développement de Barrière. À ce titre, il reste directeur de la Transformation du groupe et prend en charge le développement des activités Online. À son côté, **Julien Huel** est nommé DG adjoint Stratégie & Développement et intègre le comité exécutif du groupe. **Vincent Arnaud** rejoint le groupe Barrière en tant que DG Hôtellerie et Restauration et intègre le comité exécutif. Par ailleurs, **Joy Desseigne-Barrière** a rejoint le conseil d'administration de Barrière en octobre 2020 en tant que censeur et occupe la fonction de chargée de mission à la direction générale des casinos.

ELIOR GROUP

Frank Lacroix, précédemment directeur général de l'activité TER à la SNCF, devient P-DG d'Elior Services à compter du 31 mai. Il succède ainsi à Gilles Rafin qui prendra sa retraite.

LE TAILLEVENT

Giuliano Sperandio, qui a œuvré au côté de Christophe Pelé pendant une dizaine d'années, d'abord comme

1 **Brune Poirson** 2 **Stephen Alden** 3 **Régis Marcon** 4 **Emmanuelle Lecointe**

5 **Alexandre Maizoué** 6 **Sophie Badault** 7 **Patrice Viala**

● FRANCE
● EUROPE
● MONDE

second à la Bigarrade puis en qualité de chef de cuisine du restaurant Le Clarence à Paris, a été nommé à la tête des cuisines du Taillevent.

SERVAIR

Le chef 6 **Régis Marcon** a été nommé président du Studio culinaire de Servair pour deux ans. Il succède à Guy Martin dont le mandat s'est achevé fin 2020. Cf. www.zepros.fr

FRANCE BOISSONS

4 **Emmanuelle Lecointe**, 47 ans, précédemment aux Pays-Bas, au siège monde de Heineken à Amsterdam, en tant que directrice commerciale senior au sein de l'équipe Out-Of-Home Transformation, devient directrice des achats et des catégories de France Boissons. Elle reporte à Loïc Latour, président de France Boissons, et devient membre du comité de direction.

FOOD SERVICE VISION

5 **Alexandre Maizoué** (ex-DG de Planète Sushi) rejoint Food Service Vision, cabinet leader du conseil et des études de marché en foodservice, en tant que senior advisor, « pour renforcer l'accompagnement de ses clients face aux mutations du secteur qui vont transformer en profondeur les business models ». Alexandre Maizoué a été directeur régional de la restauration à thème de Groupe Flo (Hippopotamus, Bistro Romain) de 2005 à 2008 ; directeur général de La Pataterie de 2008 à 2018 ; il a ensuite amorcé l'accélération de la transformation du groupe Planet Sushi, en vue de sa cession en 2018 et 2019.

MUTTI FRANCE

Après 10 ans passés chez Innocent, 6 **Sophie Badault** succède à Jacques Lecart, directeur de la fi-

liale Mutti France depuis 2013, qui a fait valoir ses droits à la retraite, et devient directrice de la filiale française du leader italien de la tomate en conserve. Son périmètre d'action inclut aussi la Belgique et le Luxembourg.

LA COMTOISE

7 **Patrice Viala**, 49 ans, est nommé président de la société Comtoise de spécialités fromagères (« La Comtoise »), spécialiste des solutions fromagères sur mesure à destination des acteurs de l'industrie agroalimentaire et de la RHF. Depuis mai 2017, il était directeur général du groupe Paul Dischamp, entreprise leader dans les fromages AOP d'Auvergne. Son arrivée au sein de l'entreprise s'inscrit dans le cadre de la stratégie de développement de la société. Cette nomination est également un passage de témoin « natu-

rel et réfléchi » entre Michel Vanhove, fondateur de la Comtoise, et son nouveau président.

DISPARITIONS



Le chef **Philippe Da Silva**, propriétaire des Gorges de Penafort à Callas (83), est décédé

le 24 avril. Homme chaleureux, cuisinier talentueux et restaurateur particulièrement accueillant, il était passé par Le Pré Catelan, Le Chiberta et le Moulin de Mougins. Il avait 67 ans.

Anne-Marie Charmolüe, propriétaire de Château Romanin (AOP les baux-de-provence), s'est éteinte le 20 mars à l'âge de 91 ans.



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 - jc.schamberger@zepros.fr • Rédactrices : Chloé Labiche - c.labiche@zepros.fr, Claire Cosson - c.cosson@zepros.fr, Myriam Darmoni - m.darmoni@zepros.fr • Secrétaire de rédaction : Anita Morin - a.morin@zepros.fr • **MAQUETTE** Chef de studio : Marc Le Texier - maquette@zepros.fr • **Maquettistes** : Isabelle Cerf, Thierry Pouillieute • **Ont participé à ce numéro** : Jean-Paul Burias • Correspondants régionaux : Bretagne Marie-Anne Paget, Pays de la Loire Thierry Coussin • **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 • Chef de publicité : Anne Fèvre - Tél. : 06 66 76 96 27 - a.fevre@zepros.fr • **ADMINISTRATION** Moufid Barkallah - compta@zepros.fr - Assistante : Marie Beaumelou - m.beaumelou@zepros.fr • **IMPRESSION** L'imprimerie - 73, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2274-2360 (Zepros Métiers Resto) • OJD : mise en distribution certifiée 2020 : 53 112 ex. OJD/ACPM de janv. 2020 à déc. 2020 • ZEPROS est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, SARL au capital de 8 000 € • RCS Bobigny B483806 717



Tous les papiers se trient et se recyclent



LA FÉDÉRATION DES ENTREPRISES ET ENTREPRENEURS DE FRANCE EST PARTENAIRE DES ZE AWARDS DE LA RESTAURATION POUR LA 2^E FOIS CONSÉCUTIVE.

Dominique Amirault, président.

Président de la Fédération des entreprises et entrepreneurs de France (Feef) depuis 2012, Dominique Amirault a débuté sa carrière à la Délégation interministérielle agroalimentaire puis au secrétariat d'État auprès du Premier ministre Raymond Barre, en charge des industries agricoles et alimentaires. Issu d'une famille de vignerons (Amirault Grosbois), il a quitté la sphère publique dans les années 1980 pour se lancer dans l'aventure entrepreneuriale. Il a notamment dirigé et développé Royal Champignon, les DV des Salins du Midi, Ackerman et Soléou. Au sein de la Feef, sa mission consiste à promouvoir et soutenir les fournisseurs PME alimentaires et non alimentaires de la distribution auprès des pouvoirs publics et à favoriser une approche collaborative et contractuelle avec leurs clients (GMS, RHD, export, e-commerce...).

La Feef est partenaire des Ze Awards de la Restauration pour la 2^e fois consécutive. Qu'est-ce qui vous séduit dans cette initiative ?

Les Ze Awards mettent à l'honneur les restaurateurs, qui sont comme les fournisseurs PME, des entrepreneurs indépendants. Je suis heureux de voir associés les entrepreneurs de l'amont et de l'aval de la restauration dans un événement qui célèbre leur esprit d'initiative et leur rôle majeur dans l'économie des territoires et dans la mise en avant du savoir-faire français. Cette année plus que jamais il était important de soutenir cette initiative et rappeler notre solidarité avec les entrepreneurs de la restauration, ambassadeurs de notre terroir et de notre gastronomie.

En quoi les fournisseurs PME et TPE de l'agroalimentaire peuvent-ils aider les restaurateurs à se relever de la crise ?

Les PME sont à leur côté pour se relever de la crise et poussent dans le même sens pour une ouverture rapide de la restauration. Les restaurateurs pourront compter sur leurs fournisseurs PME pour favoriser leur attractivité en leur proposant de beaux produits locaux, attendus par les clients, et que les restaurateurs sublimeront.

Les Ze Awards de la Restauration soutiennent et mettent en lumière les entrepreneurs indépendants de la restauration. Comment les adhérents de la Feef soutiennent-ils ces restaurateurs entrepreneurs ?

Les restaurateurs et les fournisseurs PME ont un rôle commun qui est la mise en avant de notre patrimoine culturel alimentaire. Les PME sont aux côtés des restaurateurs pour développer ce patrimoine vivant et les aider dans leur sourcing en leur proposant des produits de qualité, issus de nos territoires, en accord avec les nouvelles attentes et les nouveaux comportements des convives.

Qu'attendez-vous de cette édition 2021 ?

J'attends d'être étonné par de beaux projets d'entrepreneurs qui cassent les codes et de découvrir des initiatives innovantes et créatrices de valeur pour préparer l'avenir. Cette édition 2021 sera, j'en suis sûr, un beau moment de partage et de convivialité de tout l'écosystème de la restauration : restauration commerciale, restauration collective, distributeurs, opérateurs, restaurateurs, fournisseurs... et sans oublier Zepros qui est le parfait trait d'union entre tous les partenaires de la filière.



**INNOVATIONS
2021**



FoodService

ON VOUS ACCOMPAGNE DANS LA RÉOUVERTURE

AVEC UNE INNOVATION
qui ravira vos convives !



BUNS LE BRIOCHÉ AUX GRAINES - 75G

- ◆ **UNE FORME TRESSÉE
INÉDITE !**
- ◆ **UN PAIN BRIOCHÉ AVEC
DES GRAINES DE SÉSAME,
PAVOT ET POIVRE NOIR.**
- ◆ **DATE DE GARANTIE ENTREPÔT :
40 JOURS**

**Moelleux &
RESPONSABLE**



**100% DE NOS PAINS
POUR HAMBURGER
SONT FABRIQUÉS
EN FRANCE**



**SANS HUILE
DE PALME
BLÉ 100 %
FRANÇAIS**



**NOUS NOUS ENGAGEONS
À RÉDUIRE NOTRE IMPACT
CARBONE ET À COMPENSER
100% DES ÉMISSIONS
CARBONES RESTANTES**