

**ZE AWARDS  
DE LA RESTAURATION 2022**  
**Le jury attend des dossiers  
de candidatures !**

Avis aux entrepreneurs!  
Les restaurateurs indépendants  
ont jusqu'au lundi 23 mai pour proposer  
leurs initiatives et concourir dans une,  
deux, ou trois catégories. **P.4**

© Studio Hele



**GASTRONOMIE**

**Le renouveau  
du Château de Beaulieu**

Delphine et Christophe Dufossé, qui ont  
racheté cette institution à Marc Meurin en  
juin 2021, ont l'ambition d'inscrire l'hôtel  
Relais & Châteaux, le restaurant et la  
brasserie dans une démarche responsable  
et respectueuse de l'environnement. **P.30**

**52 709**  
exemplaires

**ACPM**  
DIFFUSION

Mise en distribution certifiée

Numéro 95 | Mai 2022

METIERS

# RESTO ZEPROS

[resto.zepros.fr](http://resto.zepros.fr)

**P.20 TENDANCE**

# EXPÉRIENCES EXIGÉES !

Le mot est sur toutes les lèvres  
et au cœur de tous les concepts  
innovants : l'expérience.  
Désormais, il faut construire  
des lieux de vie où attirer les  
clients et surtout les fidéliser.  
Ici, le chef Julien Sebbag  
(Moma Group).



*Ajouter du caractère  
à vos cartes !*



- FABRIQUÉ ET AFFINÉ EN PÉRIGORD (St-Astier)
- UNE TEXTURE CRÉMEUSE ET FONDANTE
- UNE BELLE TENUE À CHAUD COMME À FROID

RETROUVEZ NOS RECETTES SUR [WWW.RIANS-RESTAURATION.COM](http://WWW.RIANS-RESTAURATION.COM)



**Jean-Charles Schamberger**  
Rédacteur en chef

## ÉDITO

### Management par la gentillesse

« **Q**uand il m'arrivait de faire passer des entretiens, je ne voulais pas voir le CV. Je me fichais de savoir dans quelle école les postulants étaient allés. BEPC ou HEC, cela ne m'importait guère. [...] Nous faisons un métier technique. La technique s'apprend. La gentillesse ne s'apprend pas. La simplicité non plus. » Ces valeurs ainsi que la capacité à s'intégrer dans la « famille », étaient celles qui comptaient le plus aux yeux d'Alain Cojean lorsqu'il était aux commandes, ainsi que le raconte le fondateur éponyme de la célèbre chaîne fast-casual dans le livre\* qu'il vient de publier.

Un management par la gentillesse qui, loin de reposer sur la candeur, s'appuie sur une philosophie de la mise en confiance et non de la mise en garde, de l'encouragement et non du doute, de l'incitation à l'autonomie. Cette bienveillance à laquelle était fondamentalement attaché le fondateur de l'enseigne pouvait même aller jusqu'à accepter de reprendre (s'il n'avait pas réussi à les retenir avant) des équipiers qui s'étaient laissé éblouir par des offres de salaire et de responsabilités plus alléchantes ailleurs, mais qui souvent déchantèrent rapidement. Rares étaient-ils d'ailleurs : « *Le turnover au siège était quasi nul.* » Alain Cojean n'est certes pas le seul patron à avoir cherché à rendre ses collaborateurs heureux, mais il est sans doute l'un des rares à en avoir fait un principe de management. Des salariés épanouis se montrent plus performants dans leur travail et renvoient, par ricochet, ce bonheur à leurs clients. Un cercle vertueux, en somme.

Selon une récente étude Morning Consult, 63 % des Français ayant choisi de démissionner pendant la pandémie, pour aller voir si l'herbe est plus verte ailleurs, regretteraient aujourd'hui cette décision. Toutefois, 74 % des managers seraient prêts à les réembaucher. Combien dans l'hôtellerie et la restauration ? ●

\*Nourritures célestes - L'éveil d'un pionnier de la restauration (Mama éditions)

#### LA PHRASE DU MOIS

« **Nous sommes engagés au quotidien, il nous fallait donc une nouvelle identité forte avec du caractère. Car, croyez-moi, ce n'est que le début, nous comptons bien apporter le bien-manger auprès des Français !** »

**Victoria Benhaim**, présidente et fondatrice d'I-lunch qui devient Fraîche Cancan.



## SOMMAIRE

### ACTUALITÉS

Planète	4
France	6
Régions	10

### FOCUS

TENDANCE :  
Expériences exigées !



Le fondateur de Cojean se raconte dans *Nourritures célestes-L'éveil d'un pionnier de la restauration*.



La « 4e gamme » demande une revalorisation des tarifs.

### MARCHÉS

Snack & Fast	24
Chaînes & Groupes	26
Bars & Bistrot	28
Indépendants	30
SRC	32
Gestion directe	33



Proloisirs meuble les CHR.



Eataly Paris Marais étoffe son offre BtoB.

### LA FRANCE DES CHEFS

LA FRANCE DES CHEFS	34
FOURNISSEURS	36
DISTRIBUTEURS	40
NOUVEAUTÉS	42
EMPLOI	49
PEOPLE	50
RECETTES	51

## Vite!

SPIRITUEUX

**Courvoisier médaillée par le Premier ministre**



Vendredi 8 avril, à l'Hôtel de Matignon, Jean Castex a remis la Palme d'Or de la gastronomie française à Patrice Pinet, directeur général de la maison Courvoisier. Cette récompense, décernée par le Comité de France, rend hommage chaque année à ceux qui valorisent les métiers d'excellence et le rayonnement international de la France.

SNBI

**Toujours plus de microbrasseries en France**



Selon le Syndicat national des brasseries indépendantes et l'annuaire spécialisé le Rigal de la bière, 2 500 microbrasseries (dont la production est inférieure à 200 000 hl de bière par an) existent aujourd'hui en France. Malgré la crise sanitaire, ce chiffre est en augmentation. Il a crû de 20 % en un an (elles étaient près de 2 100 en 2020).

TENDANCES

**La nature au quotidien**



SensyFood 2025, tendances sociologiques et alimentaires : tel est le nom du nouveau cahier de tendances alimentaires signé par le Groupe Caramel. Du côté du constat, il révèle les besoins du consommateur moderne comme la réintroduction de la nature dans le quotidien, le fait de prendre soin de soi et la quête de sens.

ZE AWARDS DE LA RESTAURATION

# Le jury attend des dossiers de candidatures !

**A**vis aux entrepreneurs ! L'édition 2022 des Ze Awards de la Restauration est en pleine période d'appel à candidatures. Les restaurateurs (indépendants) ont jusqu'au lundi 23 mai pour proposer leurs initiatives et concourir dans une, deux, ou trois catégories. Si leur dossier est présélectionné, il sera ensuite présenté au jury qui se réunira le 15 juin.

Placé sous la présidence de Stéphane Manigold, président du groupe Eclore, le jury de cette édition 2022 est également composé de : Jean-François Bels, directeur commercial réseau food service MCOF (margarines, culinary oils & fats) de Vandemoortele; Didier Chenet, président national du GNI; Sylvie Dauriat, présidente de Restau'Co; Luc Dubanchet, directeur de la division Sirha Food de GL events; Sébastien Dumontier, directeur de la publicité du

Un nouveau logo pour cette 4<sup>e</sup> édition des Ze Awards de la Restauration.

**ze AWARDS**  
RESTAURATION

pôle Restauration de Zepros; Christophe Èvreux, directeur des opérations du Groupe Cercle Vert; Béatrice Gravier, directrice de la division Hospitalité et Foodservice de RX France; Philippe Guyot, directeur général de Vivalya; Roland Héguy, président confédéral de l'Umih; Esther Kalonji, déléguée générale du GNR; Claudine Martinez, directrice générale de Tokster; Kevin Mauffrey, directeur commercial de Deliveroo France; Nicolas Nouchi, Global Head of Insights de CHD

Expert; Philippe Paulic, président de Zepros; Pascal Peltier, directeur général de Metro France; Annie Pinquier, directrice générale d'Agriate Conseil; Yves Rallon P-DG d'e-Pack Hygiene; Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions du pôle Restauration de Zepros.

La remise des Ze Awards se déroulera le lundi 12 septembre en présence de nombreux professionnels de l'écosystème de la RHD, des membres du jury et des partenaires de l'édition

2022 (CHD Expert, Deliveroo, Feef, e-pack Hygiene, Metro France, Tokster, Vivalya). Bonne chance à tous les candidats ! ●

Pour déposer leur dossier les candidats peuvent scanner le QR Code ci-dessous ou bien s'adresser à [contact-resto@zepros.fr](mailto:contact-resto@zepros.fr)



MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE

## O&A au top!

**S**ix brigades étaient en lice pour les épreuves de la finale du concours de la Meilleure Brigade de France qui se sont tenues les 4 et 5 avril à l'école Ferrandi sur le campus de Saint-Gratien (95), sous la présidence de Gilles Goujon, chef

MOF de l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (11), 3 étoiles Michelin et 5 toques Gault&Millau. La Brigade d'Or a été remportée par le restaurant O&A à Tours (37) dont l'équipe était composée d'Olivier Arlot, chef de cuisine, Jive Micova, maître d'hôtel,

et Amélie Tierce, apprentie. La Brigade d'Argent revient à Signature à Marseille (13), et la Brigade de Bronze à Olive & Artichaut à Nice (06). Le prix spécial du Meilleur Chef 2022 est décerné à Olivier Arlot, le prix spécial du Meilleur Maître d'hôtel 2022 revient à Nicolas Stroh du restaurant Signature et le prix spécial du Meilleur Apprenti 2022 est attribué à Amélie Tierce.

**L'excellence d'un travail d'équipe**

Trophée d'élite, organisé par Metro sous la présidence de Gilles Goujon depuis 2013, le concours de cuisine professionnelle de la Meilleure Brigade de France vise à récompenser l'excellence d'un travail d'équipe. Pour cela, Metro met

à la disposition des candidats l'intégralité des produits nécessaires aux différentes épreuves. Les brigades ont créé cette année une entrée 100 % végétarienne à base de morilles fraîches et un plat de carré de veau avec insert de ris de veau, accompagné d'une cassolette de rognons de veau, préparée et dressée en salle par le maître d'hôtel. « Votre sélection à ce très beau concours est déjà une victoire, a notamment commenté Pascal Peltier, directeur général de Metro France, à l'intention des équipes finalistes. Une victoire qui est aussi le reflet des valeurs fortes qui nous tiennent à cœur et nous unissent, comme l'exigence, l'esprit d'équipe, le partage, lesquelles font également partie des valeurs de Metro. » ●



De g. à d. : Alain Aymond, directeur de la Halle Metro Tours, Steffen Greubel, CEO de Metro AG, Pascal Peltier, directeur général de Metro France, le chef Gilles Goujon, et l'équipe de la Brigade d'Or : Amélie Tierce, Olivier Arlot et Jive Micova.

# Les enFarinés

Le tournoi des jeunes chefs  
les plus créatifs de France

**BANQUET**  
DEPUIS **D'OR** 1983

**LE 18 OCTOBRE 2022**  
École Ferrandi Paris

## Vous êtes créatifs ?

Prouvez-le en vous inscrivant dès maintenant  
sur [concours-les-enfarines.fr](https://concours-les-enfarines.fr)

Fin des inscriptions le 7 septembre 2022

### À gagner

- Le titre d'ambassadeur Banquet d'Or pour un an
- Un voyage culinaire d'une valeur de 5000€<sup>TTC</sup> ...et bien plus encore !\*

### On vous attend !

Nicolas Paciello & Guillaume Sanchez

Présidents du jury Les Enfarinés  
édition 2022



Suivez-nous sur  
[@banquetdor\\_fr](https://www.instagram.com/banquetdor_fr)  
[#concourslesenfarines](https://www.instagram.com/concourslesenfarines)



**Vandemoortele**  
shaping a tasty future

\*Voir les conditions de participation et le règlement complet sur [concours-les-enfarines.fr](https://concours-les-enfarines.fr)

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.

## Vite!

CONCOURS CRÉATION  
ET SAVEURS

Les inscriptions  
sont ouvertes



© Président Professionnel

Le concours Création et Saveurs Président Professionnel est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche (chef, pâtissier, cuisinier, second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective situé en France métropolitaine. Jusqu'au 21 septembre 2022, les candidats peuvent constituer un dossier complet d'inscription contenant leurs recettes et fiches techniques avec photos téléchargeables directement sur le site pour l'épreuve pâtisserie ou l'épreuve cuisine : [www.president-professionnel.fr/les-concours](http://www.president-professionnel.fr/les-concours).

### PROCÉDURES COLLECTIVES

## Forte reprise des défaillances au 1<sup>er</sup> trimestre

Selon l'Étude Altares sur les défaillances et sauvegardes des entreprises en France au 1<sup>er</sup> trimestre 2022, le nombre de procédures augmente de 89,3% sur un an en restauration et de 44,9% en hôtellerie. En restauration traditionnelle, le nombre de défaillances a ainsi plus que doublé sur un an (600 contre 285, soit +110,5%) et se rapproche des seuils du 1<sup>er</sup> trimestre 2020. La dégradation est également très nette dans les débits de boisson (202 contre 108, soit +87%), mais aussi dans la restauration rapide (389 contre 230, soit +69%).

Tous secteurs confondus, avec 9 972 procédures collectives ouvertes depuis le début de l'année en France, le niveau des défaillances augmente de près de 35% par rapport au 1<sup>er</sup> trimestre 2021. Après être tombées à des seuils historiquement bas ces



Après être tombées à des seuils historiquement bas ces deux dernières années, les défaillances renouent progressivement avec les niveaux d'avant-crise.

deux dernières années, elles renouent progressivement avec les niveaux d'avant-crise. Les activités à destination du consommateur étant en première ligne. « En 2020 et 2021, moins de 61 000 procédures collectives ont été ouvertes contre 107 000 lors des deux années précédentes. Plus de 46 000 entreprises ont

été sauvées de la défaillance durant la longue période Covid. Sans le fameux "quoi qu'il en coûte" gouvernemental, la crise sanitaire aurait pu provoquer bien plus de procédures. Au 1<sup>er</sup> trimestre 2022, l'état de la crise sanitaire se desserre et les aides s'arrêtent. Un retour à une forme de normalité qui implique aussi une reprise des

défaillances. La hausse s'amorce donc et elle est déjà très nette dans les secteurs qui comptent sur le regain des habitudes de consommation comme aller au restaurant ou chez le coiffeur. Aucun territoire n'est épargné par le phénomène », commente Thierry Millon, directeur des études Altares. ●

### CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2022

## Julien Leveneur et Elsa Molton grands vainqueurs

Le jury du 48<sup>e</sup> Championnat de France du Dessert, organisé par Cultures Sucre et présidé par Angelo Musa, chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (75), a rendu son verdict le 6 avril au lycée hôtelier Bonneveine de Marseille (13). Julien Leveneur, du Iloha Seaview Hotel (La Réunion, 974), et Elsa Molton du CFA Médéric (Paris, 75), sont les nouveaux champions de



Elsa Molton et Julien Leveneur.

France du Dessert, respectivement dans la catégorie Professionnels et la catégorie Juniors.

Cette 48<sup>e</sup> édition avait pour thématique : « L'expression de soi ». ●

### ÉTUDE

## Selon le Gira, le burger perd du terrain

1,3 milliard : le nombre de burgers achetés en France en consommation alimentaire hors domicile en 2021 peut paraître gigantesque : pourtant, il serait en baisse de 14% en volumes par rapport à 2018. C'est en tout cas ce que révèle le cabinet de conseil spécialisé en alimentation Gira d'après son étude, l'Indice burger. Suite à l'analyse de plus de 1 700 prix de vente, l'Indice est aussi un repère en matière de tarifs pour la restauration. Ainsi en

2021, le coût moyen relevé d'un burger est de 10,89 € avec des disparités selon le type de restauration : 12,29 € (en hausse de 8% versus 2019) pour les indépendants et 9,40 € (en baisse légère de 1,1%) pour les chaînes. Les villes où le burger est le plus cher sont Paris, Marseille et Annecy. Côté circuits de distribution, il apparaît logiquement plus cher dans la restauration gastronomique (22,50 €) contrairement à la restauration rapide (5,50 €). ●

### LIVRE

## Cuisine option philo

Publié aux Éditions de L'Aube (collection Hybridations), l'essai *Philosopher et cuisiner : un mélange exquis* propose une savoureuse réflexion sur un mariage a priori improbable et pourtant riche de complémentarités. Coécrit par Guillaume Gomez, ex-chef exécutif des cuisines du palais de L'Élysée, désormais ambassadeur de France pour la

gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires, et Gabrielle Halpern, docteure en philosophie, chercheuse associée et diplômée de l'École normale supérieure, l'ouvrage aborde de nombreux sujets sans tabou : des tiers lieux à l'économie sociale et solidaire en passant par le management et les maisons de retraite. ●



© Éditions de L'Aube



Le burger apparaît en perte de vitesse dans l'ensemble de la restauration en 2021, selon l'étude Indice burger de Gira.



PROFESSIONNEL

Générateur d'idées,  
RÉVÉLATEUR DE TALENTS

POURQUOI  
CHOISIR LE GAULOIS  
PROFESSIONNEL ?



**Pour la garantie d'une volaille 100% Française**

En partenariat avec nos éleveurs implantés dans nos régions, toutes nos volailles sont nées, élevées et préparées en France. Une offre multi-espèces inégalée : poulet, dinde, pintade, canard, lapin... au service des professionnels des métiers de bouche.



**Pour la qualité et la diversité**

Tous nos produits sont préparés avec soin, et rigueur. Ils sont adaptés à tous les types de restauration et tous les usages.



**Pour l'innovation**

À l'écoute des contraintes des utilisateurs et des nouvelles tendances de consommation, nous vous apportons des solutions toujours plus innovantes.

Volaille 100% Française  
pour la restauration



Notre éthique de production pour nos volailles élevées en poulailler

CONTACT : [rhd@ldc.fr](mailto:rhd@ldc.fr)  
[www.legauloisprofessionnel.fr](http://www.legauloisprofessionnel.fr)



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



## FRUITS ET LÉGUMES

## Les stars du nouveau livre de Guillaume Gomez

Il ne s'arrête jamais ! Surtout pas lorsqu'il s'agit de trouver des recettes inédites et de les faire découvrir au plus grand nombre. Après le succès d'*À la table des présidents*, Guillaume Gomez, ancien chef des cuisines du palais de l'Élysée et représentant personnel du président de la République en matière de gastronomie, s'est ainsi remis à l'ouvrage en publiant un livre inédit dédié aux *Recettes gourmandes des fruits & légumes de nos terroirs*. « La cuisine des végétaux est à la fois un cadeau de la nature et le plus grand plaisir qui

soit : celui du partage », explique l'auteur. Partage du respect des produits, des saisons, partage des intuitions, des conseils et des gestes. C'est ce que nous délivre, ici, Guillaume Gomez, l'un des meilleurs ouvriers de France. Bien plus qu'un simple livre de cuisine, ce nouvel opus est un appel à l'imaginaire, aux cinq sens, une synthèse gourmande entre le bon sens et le goût. Vous trouverez plus de 50 recettes dans ce beau livre de 168 pages à paraître le 5 mai aux Éditions Recherche-Midi. ●



Ce nouvel opus est un appel à l'imaginaire, aux cinq sens, une synthèse gourmande entre le bon sens et le goût.

© Le Cherche-Midi

## HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

## Environnement et développement durable au cœur du Sett 2022

Nouveau logo, nouvelle identité visuelle mais également nouveaux formats et nouveaux contenus : le Salon des équipements et techniques du tourisme (Sett), leader européen des salons professionnels de l'hôtellerie de plein air, se renouvelle pour son édition 2022 qui se tiendra les 8, 9 et 10 novembre au parc des Expositions de Montpellier (34). « Une nouvelle version, plus moderne et plus dynamique, qui s'inscrit dans la continuité de l'ancienne pour marquer l'évolution dans la cohérence », déclare Gilles Rigole, vice-président en charge du Gard de la Fédération de l'hôtellerie de plein air Languedoc-Roussillon, membre du comité de pilotage du Sett, avec Giulia Ranzato et Christophe Colas, travaillant sur l'avenir du salon.

Après le succès obtenu en novembre dernier en pleine crise sanitaire du Covid avec plus de 15 000 visiteurs et près de 600 exposants, environnement et développement durable seront au cœur des préoccupa-



Le Sett offre aux spécialistes du tourisme une diversité répondant aux besoins et nécessités de la profession avec plus de 650 exposants chaque année.

tions « via des rencontres et des échanges encore plus interactifs et conviviaux », annoncent les organisateurs.

Créé en 1978, le Sett a été fondé par la Fédération de l'hôtellerie de plein air Languedoc-Roussillon. Fort de son succès grandissant d'année en année, il regroupe aujourd'hui 7 autres fédérations régionales partenaires : Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, Auvergne, Corse, Limousin, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Bourgogne-Franche-Comté. Reconnu à l'international (11 % des visiteurs), le salon est réservé aux professionnels (gestionnaires de campings, gîtes, cafés, hôtels, restaurants, chambres d'hôtes, de plages ainsi qu'aux collectivités locales, paysagistes, responsables techniques...). ●

## Agenda

Vous préparez un événement, un salon, un congrès, un concours, une journée « partenaires »... et vous souhaitez le faire savoir ? Prévenez-nous !

contact-resto@zepros.fr

LIEUX	DATES	RENDEZ-VOUS
<b>Dans vos régions</b>		
74 Anancy	9 mai	Les Rencontres Ecotel
75 Paris	23 mai	Grand Bourgogne Hôtel
69 Lyon	1 <sup>er</sup> et 2 juin	Handica à Lyon Eurexpo
75 Paris	7 et 8 juin	Food Hotel Tech
Beaujolais	du 17 au 19 juin	Bienvenue en Beaujonomie
75 Paris	du 24 au 26 sept.	18e édition du Whisky Live Paris
34 Montpellier	du 25 au 27 sept.	1 <sup>re</sup> édition du salon des métiers de bouche de Montpellier
33 La Teste-de-Buch	3 et 4 octobre	Rest'Hôtel La Teste
27 Rouen	9 et 10 octobre	Rest'Hôtel Rouen
35 Rennes	12 et 13 octobre	Autonomic Grand-Ouest
74 Megève	du 20 au 23 oct.	Toquicimes
75 Paris	du 12 au 20 nov.	Paris Cheese and Wine Week
59 Lille	30 nov. et 1 <sup>er</sup> déc.	Autonomic Lille Europe
33 Bordeaux	22 et 23 mars 2023	Autonomic Atlantique au Parc des expositions de Bordeaux (Hall 3)

### Vos salons et événements nationaux

31 Toulouse	11 et 12 mai	Assises de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (Udihir)
69 Lyon	8 et 9 juin	Sirha Green à Eurexpo
75 Paris	15 juin	salon Restau'Co
33 Bordeaux	du 16 au 26 juin	Bordeaux Wine Week
75 Paris	Septembre	France Quintessence
69 Lyon	du 18 au 20 sept.	Natexpo
75 Paris	25 et 26 septembre	Gourmet Sélection
75 Paris	3 octobre	Grande Rencontre annuelle du Collège culinaire de France
75 Paris	6 octobre	BIG Bpi Inno Génération à l'Accor Arena
75 Paris	Novembre	Paris Cocktail Festival
34 Montpellier	du 8 au 10 novembre	Salon professionnel des équipements de l'hôtellerie de plein air

### Vos salons et événements internationaux

CN Canton	du 24 au 26 mai	Food and Hospitality South China
BE Anvers	17 et 18 juin	Beer Expérience
FR Rochechouart	25 et 26 juin	Festival international des poivres
FR Paris	du 15 au 19 octobre	Sial
DE Stuttgart	du 22 au 25 octobre	Sudback
FR Montpellier	24 et 25 octobre	Vinomed
FR Paris	du 6 au 10 novembre	EquipHotel
FR Lyon	du 19 au 23 janv. 2023	Sirha
FR Paris	du 13 au 15 février	Wine Paris & Vinexpo Paris
FR Reims	du 12 au 14 mars	1 <sup>er</sup> Salon mondial de l'oenotourisme et des spiritueux (WST)

Vite!

### OBSERVATOIRE FCGA-BANQUE POPULAIRE

#### - 1,3 % pour les CHR

Selon L'Observatoire de la Petite Entreprise FCGA-Banque Populaire - Tops et Flops 2021, seuls les cafés, hôtels et restaurants affichent un taux d'activité négatif (- 1,3 % contre - 20,9 % en 2020) mais sont bel et bien portés par une dynamique positive qui réduit très nettement le volume de leurs pertes. Les 12 secteurs d'activité étudiés enregistrent tous une progression de leur activité.

### HOSPITALIER

#### L'Udihir donne rendez-vous à Toulouse

Les assises de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (Udihir), association présidée par Jean-Rémy Dumont, également directeur de la restauration des Hospices civils de Lyon, se dérouleront les 11 et 12 mai au CHU de Toulouse. Plusieurs tables rondes et interventions sont programmées lors de ces deux journées (Ergonomie, Démarche RSE, Contenant plastique, etc.).



**Lesieur**  
PROFESSIONNEL

**Ensemble,  
cultivons  
votre nature  
culinaire !**

Suggestion de présentation



● GRANDE-SYNTHE (59)



Partageons nos valeurs et engagements sur :  
[www.lesieur-professionnel.fr](http://www.lesieur-professionnel.fr)

(1) Pour les recettes avec des œufs.

Siège social : Lesieur Professionnel - 29 quai Aulagnier - 92685 Asnières-Sur-Seine



LESIEUR est une filiale du groupe  
**Avril** Partenaire privilégié  
du monde agricole

Lesieur SAS au capital de 36 689 935 € • 457 208 619 RCS NANTERRE



# 30 JOURS dans vos REGIONS

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

49 | ANGERS

## Made se lance en franchise

Fanny Dubus et Jonathan Pares sont à la tête de deux restaurants de burgers premium Made à Angers et à Beaucozé. Made propose des produits fabriqués de façon artisanale, frais et de qualité. Un savoir-faire et des process structurés que l'enseigne met désormais à disposition de ses futurs partenaires franchisés.

38 | GRENOBLE

## Bouillon A à jamais le premier



Le chef Christophe Aribert, propriétaire de la Maison Aribert au cœur du parc d'Uriage-les-Bains, passe en mode bouillon. Il doit ouvrir Bouillon A, place Nelson-Mandela à Grenoble fin mai. Cet authentique et inédit bouillon de 120 couverts, le premier en Isère, propose une cuisine conviviale pour un ticket moyen de 20 à 25 €.

60 | LE MESNIL-EN-THELLE

## Atlantic pousse le record

Après l'ouverture de Grill'Inn et ses 530 couverts en février à Beauvais, l'Oise bat un nouveau record. Imaginé sur le modèle d'un paquebot, Atlantic qui appartient au groupe Wok Grill déploie 650 couverts sur 2 500 m<sup>2</sup>. Ouvert depuis le 15 mars tous les jours midi et soir, le restaurant propose un buffet à volonté avec une carte du monde accessible, des pizzas et des spécialités chinoises, indiennes et françaises.

21 | DIJON

## Le Village Gastronomique dans les starting-blocks

Cœur de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon, Le Village Gastronomique ouvrira ses portes au public le 6 mai sur 5 000 m<sup>2</sup> d'espace dédiés à la gastronomie, proposant près de 20 familles de métiers artisanaux et des milliers de produits. Destiné à rassembler les meilleurs artisans, MOF et produits français, le Village Gastronomique se présente comme une vitrine du savoir-faire tricolore autour d'une Cuisine expérimentielle, à la fois cantine et bistrot, avec, à la programmation Patrick Lebas, ancien journaliste gastronomique, et à la direction culinaire Romain Tischchenko, vainqueur de Top Chef 2010. Sont ainsi annoncés des shows culinaires, des démon-

trations de chefs invités, des master class, des ateliers de cuisine, de pâtisserie ou de mixologie, des dîners éphémères et même des sessions de cuisson sur braises sur le toit-terrasse. Les jeudis, les fourneaux de la cuisine sont confiés à des chefs invités pour des soirées thématiques insolites. Cette Cuisine expérimentielle sera également un lieu de vie pédagogique puisque l'école Ferrandi, en voisine, y tiendra son restaurant d'application lors de dîners éphémères. Enfin, le lundi matin, des groupes scolaires seront accueillis pour des démonstrations et des petits ateliers culinaires. Le Village Gastronomique proposera aussi 9 boutiques à thème, chacune mettant en va-



Tous les produits du Village sont à disposition en ligne, tous sélectionnés pour leur qualité, leur origine, leur goût et leur naturalité, en provenance d'artisans passionnés.

leur le meilleur des terroirs de France, « à travers un parcours d'expériences immersives authentiques » (L'Écaille, La Planche, La Librairie Gourmande, Le Dressoir, La Gloriette, Le Charretton, Le Manège à Moutarde, Le Billot, Le Moulin). Pour compléter et prolonger l'expé-

rience du Village Gastronomique, une plateforme digitale est mise en ligne permettant de fédérer une communauté de passionnés et de proposer une offre globale de gastronomie. Un site e-commerce présente tous les produits du Village, avec la possibilité de réserver un atelier. ●

17 | LA ROCHELLE

## La Fabuleuse Cantine, une cuisine locale

Après Saint-Étienne et Lyon, la Fabuleuse Cantine a choisi La Rochelle pour poser son concept qui, comme le rappelle Axel Conti, responsable bar et salle, est basé sur « un approvisionnement local – exploitants agricoles, pêcheurs... – pour cuisiner des produits invendus et moches ». Tous les midis, l'établissement propose un menu unique complet à 17 € ou 21 €, selon que le plat est végétarien ou accompagné de viande/poisson, ou des burgers. « Nous avons des tarifs préférentiels en direction de certains publics comme les étudiants et personnes sous minimas sociaux. » Et comme ici rien ne se perd et que tout se transforme,



La Fabuleuse Cantine, une solution contre le gaspillage alimentaire.

les portions invendues du midi sont mises en bocal, stérilisées et commercialisées pour être consommées, sous les deux mois, sur place ou à emporter. Chaque jour, l'établissement qui emploie une dizaine de personnes sert une centaine de couverts. ●

16 | BARBEZIEUX

## Fornel booste sa logistique

Grossiste en fruits et légumes et transporteur de marchandises, Fornel vient d'achever le doublement de sa surface logistique à Barbezieux en passant de 3 000 à 6 000 m<sup>2</sup>. Pour le P-DG Jean-Pierre Fornel, ce chantier de 4,5 M€ était devenu nécessaire pour absorber l'activité : « En l'espace de dix ans, nous avons multiplié par quatre le chiffre d'affaires, passant de 12 à 42 M€ l'année dernière. »

Le groupe a également annoncé la construction d'un nouveau bâtiment pour Boissonot à Poitiers, filiale de Fornel et spécialiste du négoce de primeurs. « Nous allons quitter les 600 m<sup>2</sup> du Porteau pour rejoindre en

septembre prochain 4 300 m<sup>2</sup> à Migné-Auxances », précise Jean-Pierre Fornel. Aujourd'hui, le groupe génère un CA consolidé de 80 M€ ; 25 % sont réalisés auprès du secteur de la RHD. ●



Les nouveaux bâtiments de Fornel à Barbezieux ont été livrés il y a quelques semaines.

© Agence d'Architecture Anthony Bechu

HACCP DIGITALISÉE | TRACABILITÉ | AUTOCONTRÔLES | SONDES | VENTE À EMPORTER

e-pack  
HYGIENE

- ✓ HACCP sur-mesure
- ✓ Zéro papier en cuisine
- ✓ Solution 100% digitale
- ✓ Utilisation simple et ludique

**Facile, indispensable, sur-mesure**  
ePack Hygiene, la Solution la plus complète  
de l'HACCP digitalisée !

INCLUS DANS VOTRE ABONNEMENT :



Analyse des besoins  
sur site



Paramétrage sur-mesure  
de la Solution



Livraison & Installation



Formation personnalisée  
sur site



Garantie du matériel  
et assurance Bris  
de machine incluses



Télémaintenance 7j/7



Mises à jour automatiques  
du logiciel



Vos relevés sont archivés  
en toute sécurité

Démonstration gratuite  
partout en France appelez-nous au :  
**02 29 62 64 40**

[www.epack-hygiene.fr](http://www.epack-hygiene.fr)

suivez-nous sur   



13 | MARSEILLE

## L'enseigne marseillaise Popote devient Foud



De g. à d. : Thibault Amat, Nicolas Giansily et Frédéric Charlet, aux commandes de Foud.

Le changement d'identité de Popote s'imposait pour ses créateurs, qui souhaitent fran-

chiser leur concept de plats à livrer ou à emporter. Foud est un nom plus moderne, dans l'air du temps,

aux tonalités anglophones, à la prononciation française et qui peut être protégé. Si des lieux ferment, c'est pour en ouvrir d'autres dans des locaux pouvant accueillir des clients. Après Aix-en-Provence en avril, des ouvertures sont prévues sur tout le territoire. Mais la cuisine reste authentique, à base de produits frais de saison. Une opération à laquelle s'est ajouté un jeu à gratter dans toutes les commandes, avec que des gagnants. Le gros lot, un atelier de cuisine privé avec les chefs Frédéric Charlet et Nicolas Giansily. L'objectif ? Créer un plat qui sera à la carte de Foud pour les semaines suivantes. ●

92 | NEUILLY-SUR-SEINE

## Une nouvelle adresse pour Cojean



L'entreprise française de restauration rapide fondée en 2001 à Paris par Alain Cojean poursuit son développement. Une nouvelle adresse Cojean a ainsi ouvert ses portes, rue du Château à Neuilly-sur-Seine, le 9 mars. Cet établissement décline plusieurs espaces répartis sur deux étages dans une ambiance chaleureuse avec un patio pour profiter de l'été et un espace vente à emporter et dégustation rapide.

25 | BESANÇON

## Cap 50 pour Crép'eat

L'enseigne de crêpes et galettes bretonnes sans gluten atteindra les cinquante points de vente en 2022. Elle va créer une seconde unité en propre, à Besançon, et prévoit neuf ouvertures en franchise. Huit se feront sur aires d'autoroute, un nouveau type d'emplacement ciblé après les centres commerciaux.



15 | RAULHAC

## Chez Mimi sur un air de Provence



Un bistrot de village qui unit l'Auvergne à la Provence.

Cantaliennne et propriétaire du Château Calissanne en Provence et du domaine Clef de Saint Thomas à Châteauneuf-du-Pape, Sophie Kessler-Matière réussit un joli retour dans le village de son enfance. Elle a repris à Raulhac, peuplé de seulement 300 habitants, le bistrot Chez Mimi avec une capacité de 40 couverts, une terrasse et deux gîtes. Ce relais de poste construit en 1890 avait été transformé en bar-restaurant en 1930 par la famille Nabrin. Une de ses descendantes,

Pierrette, appelée couramment Mimi, a pris la tête de l'auvergne en 1972 jusqu'à son décès en 2017. Le chef Christian Gaudel propose une carte renouvelée chaque jour avec des produits frais qui met en valeur les spécialités et les produits régionaux comme la viande de salers, la charcuterie d'Auvergne ou les glaces de l'Aurillacois Alain Vabret. Les plats font le lien avec la Provence avec des huiles d'olive, des herbes et des accords avec les vins des deux domaines. ●



44 | NANTES

## Kultivar livre ses cafés de spécialité à vélo

Ingénieur mécanicien, Laurent Branthôme a découvert la culture du café en Colombie. C'est dans ce pays qu'il s'est formé durant sept mois à la torréfaction, au contact de jeunes producteurs. Revenu en France, il a créé Kultivar à Nantes. Il achète son café en direct à des producteurs colombiens qui utilisent des techniques de fermentation et de séchage innovantes, ce qui donne des cafés exclusifs aux riches profils gustatifs. Ses cafés de spécialité commencent à intéresser des cafés-épiceries et restaurants nantais, comme le restaurant de desserts Obbo. Laurent Branthôme leur propose un accompagnement sur le choix des matériels et leur



Laurent Branthôme (ici, dans son atelier-boutique) livre ses clients pros nantais à vélo cargo.

utilisation, mais aussi une démarche écologique complète : livraison à vélo dans des fûts réutilisables et possibilité de récupérer le marc de café avec La Tricyclerie. ●



63 | CLERMONT-FERRAND

## Le Cosmo pour tous

Le site de la plus grande discothèque de France vit une deuxième jeunesse. Ouvert en 2005 avec un espace de 3 500 m<sup>2</sup> et une capacité d'accueil de 3 300 clients, le B.Box avait été fermé en 2016. Son gérant Nazim Abbad a développé un autre concept unique à Clermont-Ferrand. Le Cosmo, dont le nom vient de cosmopolite, réunit un bar de 25 mètres de long, un restaurant bistrannique, un bar à pizza et tapas

et même une guinguette extérieure. Au premier étage, sur 400 m<sup>2</sup>, la salle du restaurant marque les esprits avec son plafond au parfum de ciel étoilé, des tables et des banquettes finement choisies. Le chef Anthony Thor propose une carte variée et accessible avec des plats du jour ou bistranniques mais aussi des pizzas et des burgers avec une carte de boissons qui fait la part belle aux cocktails, bières et vins. ●



Un lieu unique à Clermont-Ferrand.



SWISS  
DESIGNED



# L'ÉTÉ SANS GRILLADES ? SANS NOUS !

## ZÉRO VIANDE. 100% SUISSE.

Conçu et produit  
en Suisse

SWISS 20  
VEGAN  
AWARDS 21

NEWCOMER



DISPONIBLE  
DÈS  
MAINTENANT!

LA SAVEUR D'UNE BONNE GRILLADE. 100% VÉGÉTALE.

- Voilà l'été, le soleil, les grillades : sortez vos tables en terrasse et déclarez ouverte la saison.
- La star du moment : notre burger Plant-based, avec ses délicats arômes rissolés, le grand gagnant du concours de saveur.
- Plein de protéines, juteux, zéro ingrédient d'origine animale — vos clients vont l'adorer.

Les recettes « THE GREEN MOUNTAIN » sont disponibles chez TransGourmet, France Frais et Pro à Pro.

L'assortiment pour les professionnels est disponible en exclusivité  
auprès des distributeurs spécialisés de la restauration.

\*Source: vegan.ch



Follow us on



[www.thegreenmountain.ch](http://www.thegreenmountain.ch)


**63 | CLERMONT-FERRAND**

## La Brasserie 360 a trouvé le bon angle

La bière artisanale de la Brasserie 360 située au cœur du Parc naturel régional des volcans d'Auvergne s'offre un joli voyage du Cantal jusqu'à la place de Jaude à Clermont-Ferrand. Véritable vitrine de cette production locale, le comptoir à bières la Brasserie 360, ouverte le 10 mars, développe un habile concept qui réunit bar, restaurant et une boutique des spécialités de la maison.

Côté restauration, la carte met en avant les produits frais et locaux autour de planches de charcuterie, de fromages et de spécialités régionales comme le chou farci ou le gratin de pommes de terre au Saint-Nectaire. L'enseigne propose 10 bières Crat' en bouteilles, brassées en altitude, dont la prononciation cratère est un joli clin d'œil aux monts d'Auvergne, et 6 à la pression. ●



Une enseigne où la bière est parfaitement mise en avant.


**56 | VANNES**

## Chez Empreinte, une « cuisine minutieusement animée »



Baptiste et Marine : le cuisinier et la sommelière, en complicité et équilibre.

Baptiste et Marine Fournier (lui en cuisine, elle en salle) sont représentatifs d'une génération, d'un état d'esprit qui rebat les cartes : pas de course folle vers le profit ou la notoriété. Un service

de 16 à 18 couverts du mardi au vendredi, un pour le dîner du vendredi et du samedi. Un métier aimé, respecté et le juste équilibre avec la vie de famille... Anciens de la maison Bras, du Crillon

(entre autres grandes adresses), ils restent trois années après l'ouverture (2019), toujours aussi impliqués dans le faire-plaisir, le mieux faire-connaître celles et ceux qui élèvent, pêchent et récoltent au plus près. Au déjeuner, un menu-carte au déjeuner (34 € les 3 plats), les dîners entre 45 et 55 € (pour 4 ou 5 plats). « Une cuisine du vivant, les couleurs du moment, la rencontre du terroir à un instant donné » : leur discours est empli de poésie, de chaleur humaine, à la gentillesse revendiquée. La communication ? Discrète et si nécessaire, le bouche-à-oreille faisant parfaitement son œuvre. ●


**56 | LORIENT**

## Club Bulot, c'est coquillages, crustacés et... la vue !



Club Bulot, 1<sup>er</sup> endroit lorientais où l'on mange... les pieds dans l'eau.

« Nous sommes dans un des plus gros ports de France et qu'il n'y ait pas une brasserie pour manger un plateau de fruits de mer face à la mer c'était une ineptie ! » Auteur du commentaire, Sébastien Raynal a changé le paysage depuis le 15 mars avec l'ouverture du bar-restaurant Club Bulot, en association avec François Jégou. Près de 800 000 € d'investissement

pour un lieu à deux pas du centre-ville, doté d'une époustouflante vue sur la rade de Lorient. Le choix a été fait d'une carte courte axée sur les produits de la mer (dont le homard), des planches à partager, des douceurs comme les gaufres, crêpes et glaces bretonnes. Ouvert 7j/7 de 9 h à 1 h, une atmosphère chaleureuse, élégante et décontractée, 100 places en salle et plus en terrasse. ●


**29 | BREST**

## Chez Hinoki, menu et esprit « Omakase »

Le chef breton Xavier Pensec fait partie des plus grands maîtres français dans l'art du sushi. Mais après le Covid, un grave accident l'avait éloigné de son restaurant Hinoki. Rouvert en février dernier (au grand soulagement de sa clientèle passionnée!), du mardi au samedi soir, sur réservation, avec un menu unique à 128 € portant le nom de Omakase. Ce terme nippon, qui signifie à la base « Je m'en remets à vous », illustre à merveille l'esprit de la maison : un comptoir pour 6 personnes au maximum, des bouchées préparées devant et pour chaque hôte qui offre le partage de la précision des gestes, des poissons et des crustacés venant des



Xavier Pensec, un maître du sushi passionné et habité par son métier.

côtes proches, la totale confiance dans la chaîne de ses pêcheurs et mareyeurs... Le chef fait plonger ses clients dans un univers tout en authenticité et sensibilité. ●


**88 | ÉPINAL**

## Metro sensibilise aux produits locaux

Opération sensibilisation version circuit court ! Le 24 mars, Metro a organisé une journée pour faire valoir la charte Origine France signée avec plusieurs fédérations, histoire de mettre en avant les produits locaux dans la restauration indépendante. Les Spinaliens de Metro avaient invité plusieurs restaurateurs de l'agglomération vosgienne à venir découvrir notamment la viande locale de Léo Jardin, les poissons préparés par le traiteur Le Comptoir ou

encore les viennoiseries de la Fédération des artisans-boulangers-pâtisseries des Vosges. Si le circuit court s'impose naturellement pour bon nombre de restaurateurs, la sensibilisation demeure nécessaire pour que cette approche se poursuive dans la durée. La charte Origine France a été notamment signée par la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles, la Fédération nationale bovine ou encore la Confédération française de l'aviculture. ●



Histoire de sensibiliser les restaurateurs à la filière des circuits courts, l'enseigne spinalienne de Metro a organisé une journée fin mars pour mettre en avant la Charte Origine France.

**BANQUET**  
DEPUIS **D'OR** 1983

# Pain gourmand aux éclats de noisettes



**PAIN GOURMAND AUX ÉCLATS DE NOISETTES,  
MOUSSE DE VANILLE ET FLEUR DE SEL**

Pain burger imbibé au sirop de vanille, mousse vanille, crémeux noisette et praliné noisette.

Recette imaginée et réalisée par **Nicolas Paciello**, à partir d'un pain burger signature Banquet d'Or.



Suivez-nous sur  
[@banquetdor\\_fr](https://www.instagram.com/banquetdor_fr)

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



**Vandemoortele**  
shopping a tasty future

## 54 | MAXÉVILLE

## Christophe Larrat à la Maison pour la science



La cuisine de l'espace ! À l'occasion d'une conférence « Nutrition et vols spatiaux » à la Maison pour la science, fin mars, une quarantaine de professeurs de l'académie de Nancy-Metz ont rencontré Christophe Larrat. Collaborateur du Centre national d'études spatiales (Cnes) de Toulouse, il est le cuisinier pour l'ISS, la station spatiale internationale. Il a notamment confectionné des plats pour Thomas Pesquet l'an passé.

## 54 | NANCY

## Le salon du brasseur en octobre



De retour ! Le salon du brasseur est programmé du 21 au 22 octobre au Parc des expositions de Nancy. À l'occasion de l'événement, le musée français de la brasserie de Saint-Nicolas-de-Port annonce la tenue du concours Brassinov à l'intention des exposants. Objectif : récompenser les innovations répondant aux exigences des enjeux sociaux et environnementaux.

## 44 | NANTES

## La Cantine Jamin au plus court

Le chef Mathieu Francès a choisi de se passer de grossistes. Il fait ses achats sur le marché de Talensac, proche de son restaurant, en direct chez les producteurs, à l'épicerie vrac O'Bocal, en bio de préférence. Tendanciers vers le zéro déchet, sa cuisine se veut aussi respectueuse du bien-être animal.

## 88 | GERARDMER

## Les MCF retrouvent leur congrès



C'est au Grand Hôtel de Gérardmer que les Maîtres Cuisiniers de France ont tenu leur congrès annuel fin mars.

Un congrès attendu ! Après deux ans d'absence, crise sanitaire oblige, les Maîtres Cuisiniers de France (MCF) ont retrouvé leur congrès annuel au Grand Hôtel à Gérardmer fin mars. Temps fort, un atelier autour du thème « Qui est le consommateur d'aujourd'hui et comment le satisfaire ? ». Vaste interrogation dans un climat de retour des clients dans les établissements après plusieurs mois d'absence. À l'occasion de cette édition, 22 nouveaux membres ont été intronisés par Christian Tê-

tedoie, le président de l'association. Les quelque 250 maîtres cuisiniers participants ont pu également découvrir les différents producteurs vosgiens à l'image de Garnier-Thiébaud, de la Confiserie des Hautes Vosges, de la distillerie Peureux à Fougerolles ou encore de l'incontournable fabricant d'ustensiles pour professionnels, De Buyer du Val d'Ajol. L'ADN des Maîtres Cuisiniers de France, créée en 1951, demeure le même : soutenir et promouvoir l'art culinaire français à l'échelle nationale et internationale. ●

## 44 | LA BAULE

## Cyrille Daniel souhaite dupliquer Sarrazine 1953

Ancien golfeur professionnel, Cyrille Daniel a entamé sa reconversion chez Burger King et fut directeur d'exploitation de trois restaurants sur Nantes. Il l'a poursuivie en rachetant une crêperie emblématique de La Baule,



Cyrille Daniel a racheté et modernisé une crêperie bauloise née en 1953.

la Sarrazine, située sur la principale artère commerçante de la station balnéaire. Rebaptisée Sarrazine 1953, la crêperie a été modernisée et concilie des processus de la rapide, un service façon brasserie parisienne et un sourcing local : farine bio 100 % complète, cidre artisanal fermier... Le ticket moyen pour une galette, une crêpe et une boisson tourne autour de 15 €. Cyrille Daniel entend dupliquer ce modèle sur la région via des rachats ou des créations afin de « mutualiser les produits et les salariés ». Il souhaite, à terme fonder son réseau, avec des salariés qui prendraient des parts dans les crêperies. ●

## 85 | L'ILE D'YEU

## Les Domaines de Fontenille vers le large

Guillaume Foucher et Frédéric Biousse ajoutent une touche atlantique à leur collection des Domaines de Fontenille. Ils ont repris sur l'île d'Yeu l'hôtel Le Caillou Blanc, idéalement situé face à une plage proche du port. Relooké, l'hôtel de 17 chambres sera agrandi. Ses propriétaires l'ont rebaptisé les Hautes Mers et l'ont doté d'un restaurant, Vent Debout, ouvert à la clientèle extérieure. Ils ont confié la cuisine à Nawal Rezagui, qui œuvrait au côté du chef étoilé du Domaine de Fontenille, Michel Marini. Elle développe « une cuisine généreuse, douce, acidulée », note Guillaume Foucher. La carte est résolument tournée vers les pro-

duits de la mer et le local, patagons, huîtres de Fromentine, légumes de l'île, dans le respect de la philosophie associant luxe et terroir chère aux créateurs des Domaines de Fontenille. ●



Vent Debout dispose d'une quarantaine de couverts, plus soixante en terrasse.

## 67 | STRASBOURG

## Le ventre alsacien a enfin son temple

Ah ! Le ventre alsacien ! Il porte un nom : le Bierbüch, littéralement le ventre à bière. Fierté de certains Alsaciens, il a désormais un bistrot qui porte son nom, à Strasbourg. Un lieu convivial imaginé par Mathieu Speisser, ancien sommelier du Relais Louis XIII (Paris), qui souhaitait retrouver à la fois sa région et une forme de simplicité d'accueil. Seul en salle avec un chef en cuisine, Florian Neumuller, Mathieu Speisser veut un lieu populaire, convivial et soigné. Et locavore ! « Nous avons décidé de faire un sourcing strict des fournisseurs, principalement en Alsace, notamment pour les bières ou les whiskies. Mais je ne m'in-

terdirai pas d'aller chercher quelques microbrasseurs ailleurs », annonce d'emblée le patron, précisant que les fournisseurs en viandes et légumes sont aussi locaux. Bar et restaurant, le Bierbüch entend être un lieu d'accueil pour tous.

Ici, tout est à l'envi, à l'envie surtout. Envie de suivre les saisons pour composer les menus, envie de permettre aux clients d'organiser des stammtisch (ces grandes tablées très alsaciennes où il est bon de refaire le monde), envie de partager et faire découvrir des plats d'ailleurs, revisités ici (comme la poutine au munster). ●



Mathieu Speisser (à g.) et Florian Neumuller.



# RÉINVENTE L'APÉRITIF AU RESTAURANT !

Boursin® à tartiner et dipper avec crudités, gressins...

Boursin® croustillants de fromage & poivrons



Suggestion de présentation



CUCUMBER & ANETH



LENTILLES CORAIL, POIVRON, TOMATE & GRAINES DE COURGE



CABILLAUD, ÉCHALOTE & CROQUETTE



**boursin**

CROUSTILLANTS DE FROMAGE & POIVRON



PANURE AUX GRAINES DE LIN & FINES HERBES

1 KG e

CROUSTILLANTS DE FROMAGE ET POIVRON



pour plus d'idées  
**BELINSPIRATIONS.FR**



68 | COLMAR

## Chefs engagés auprès des fournisseurs locaux

La Fédération des Chefs d'Alsace a signé mi-mars deux conventions de partenariat, avec l'Agence de développement d'Alsace (Adira) et avec l'Alsace Destination Tourisme (ADT). Deux conventions pour deux objectifs. La première engage les chefs qui le souhaitent à arborer l'A-Cœur, logo de la Marque Alsace, dans leurs outils de communication. Les chefs pourront aussi relayer les opérations de la Marque Alsace qui les concernent. La Marque Alsace s'était

déjà engagée autour des produits agroalimentaires (pâtes d'Alsace, café, choucroute, etc.) à travers des campagnes « Savourez l'Alsace » et « Savourez l'Alsace terroir ». La participation, désormais, de la Fédération des Chefs d'Alsace renforcera les campagnes d'attractivité autour des tables alsaciennes.

Avec l'ADT, l'objectif est de faire connaître encore mieux la gastronomie en tant que patrimoine local, à destination des touristes français et étrangers. ●



69 | LYON

## DoubleTree by Hilton à Lyon Eurexpo

Opéré par Solanet Gestion hôtelière et dirigé par le general manager Thomas Crochet, l'ancien Golden Tulip Lyon Eurexpo passe sous pavillon DoubleTree by Hilton et marque l'ou-

verture officielle du premier établissement de l'enseigne américaine sur le territoire français. Situé au sein du Parc technologique de Lyon Saint-Priest, l'hôtel 4\* propose 133 chambres, de vastes salons de séminaire, le restaurant Le Cocon et le bar à cocktails 160 Degrés.

Cocon met en avant la richesse de la gastronomie française et lyonnaise, l'ensemble ponctué des saveurs asiatiques chères au chef d'origine vietnamienne Minh Dung Tiet. Attaché aux cultures locales, ce dernier puise dans un potager, qui se trouve à quelques mètres de l'hôtel, une large sélection de légumes anciens tandis que des ruches, situées sur le toit de ce dernier, viennent enrichir l'offre du petit déjeuner. Une fois par mois, le Cocon Restaurant ouvre sa carte de brunches (39 €). ●



Épaulé par son chef pâtissier, le chef Minh Dung Tiet met à l'honneur l'esprit artisanal et le fait-maison à son menu.



75 | PARIS

## Agata, néo-pizzeria contemporaine

À cœur de Saint-Germain-des-Prés, Gabriel Kalinowski et Raphaël Tadres (ex-associés du groupe Iovine's), Bruno Ferrari, au parcours incontournable de directeur d'exploitation, et Jean-Baptiste Maillet, expert de l'agencement et décoration, ont uni leurs talents pour concevoir Agata\*, une néo-pizzeria contemporaine, raffinée et chaleureuse.

Pensé par Baldini Architecture et Emme Studio, l'intérieur du lieu offre une atmosphère solaire faite de couleurs chatoyantes, de



Ouvverte 7 j/7, Agata dispose de 45 places en intérieur et 30 en extérieur.

pots en terre cuite et de têtes siciliennes en céramique disposés ici et là. Le chef John Damasco – ancien d'Eataly – élabore les recettes en tandem avec le chef pizzaiolo et natif de Naples, Gennaro Esposito. La carte propose également des antipasti à partager,

et le pâtissier Jeffrey Cagnes signe une carte de pâtisseries exclusives (Baba au rhum et chantilly, Tarte au citron...) complétant celle des desserts signatures du restaurant. ●

\*168, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris



75 | PARIS

## Gri-Gri cultive le Fried Chicken & Waffles

Après le Café Mareva à République, Mareva Ranftl ouvre Gri-Gri\* au pied de la butte Montmartre. Ce restaurant propose une cuisine issue de la culture afro-américaine (soul food) dont le plat emblématique est le Fried Chicken & Waffles : du poulet mariné dans du buttermilk (babeurre) et un mélange d'épices secret, avant d'être frit et servi avec une gaufre aérienne au buttermilk et du sirop d'érable pour arroser le tout. Mareva Ranftl a également créé une recette spécifique de galette

végétarienne qui remplace le poulet. La plupart des plats sont aussi disponibles en version sans gluten et sans lactose.

Gri-Gri accueille ses clients dans une ambiance décontractée et une déco urbaine. Une salle épurée avec des touches de rouge et de jaune et des clins d'œil rétro à l'image du comptoir en carrelage blanc, des chaises, bancs et tables d'écoliers et de la vaisselle en métal émaillé. Formule plat et boisson à 10 €, brunch le week-end à 23 €. ●

\*27, rue de Clignancourt, 75018 Paris



Mareva Ranftl devant son restaurant, et son fameux Fried Chicken &amp; Waffles (ci-dessous).



59 | VAUCELLES

## Un souffle de modernité dans le monde des bières d'abbaye

Deux ans après sa création, la Brasserie de Vauclès, jouxtant l'abbaye de Vauclès datant de 1131, fait à nouveau parler d'elle après avoir remis au goût du jour les traditionnelles bières d'abbaye. Forts du succès de leurs premières mousses, ses deux fondateurs, Benjamin Dumas et Alexis Dujardin, viennent de sortir une gamme de recettes modernes avec un nom bien différenciant, Cocotte. Deux

premières bières sont au programme : la Cocotte IPA (India Pale Ale) et la Cocotte APA (American Pale Ale), 100 % purs malts, non filtrées, non pasteurisées et boostées avec du houblon Yakima Valley pour apporter un maximum d'arômes. Ces produits sont commercialisés à la taproom de la brasserie et sur un réseau de cavistes et CHR locaux pour un prix d'environ 5,50 € la bouteille de 75 cl. ●



Après avoir lancé ses bières d'abbaye, la Brasserie de Vauclès propose une nouvelle gamme de recettes modernes, dont APA et IPA.

Since 1959

**Risso**<sup>®</sup>   
QUALITY  
FOR CHEFS

*Nos innovations,*  
**VOS CRÉATIONS.**

MATIÈRES GRASSES À CUIRE

MATIÈRES GRASSES À FRIRE

SAUCES SNACK & SAUCES SALADES

PRÉPARATIONS VÉGÉTALES

TARTINABLES

CONÇU PAR DES PROFESSIONNELS,  
POUR DES PROFESSIONNELS.

GOÛT  
ET SAVEUR.

INNOVATION  
ET HAUTE TECHNICITÉ.



Toutes les solutions pour tous les goûts  
[www.risso.com/fr](http://www.risso.com/fr)

 **Vandemoortele**

1 Julien Sebbag, actuel chef des restaurants Forest et Créatures (Moma Group), officiant Chez Oim, un lieu niché au-dessus du Bus Palladium fermé il y a peu, où il ne recevait que le mardi et réalisait une cuisine de partage. Tout y était dressé devant les convives par le chef.

2 Le bar et les cocktails sont une part de plus en plus importante de l'expérience et participent au rayonnement des lieux sur les réseaux sociaux.

3 Andia, le nouveau restaurant de Moma Group qui remplace La Gare dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement, avec décor luxuriant, spécialités des Andes, bar festif et imposant grill au charbon de bois de 16 mètres de long.



© Moma Group

1

FOCUS

TENDANCE

Expériences exigées

**Le mot est sur toutes les lèvres et au cœur de tous les concepts innovants : l'expérience. Désormais, nourrir ses clients ne suffit plus à la réussite d'un restaurant, il faut construire des lieux de vie où les attirer, les garder et surtout les fidéliser.**

**6** 4 % des Français vont au restaurant pour passer un bon moment, devant le fait de bien manger, motivation principale pour seulement 59 % d'entre eux (Enquête Qualimetric/Vertone 2019). Derrière ces chiffres, une réalité : des attentes toujours plus fortes et multifacettes des clients. « Dans les années 1990, on cherchait un produit, dans les années 2000 nous étions dans des typologies de clients, aujourd'hui nous sommes dans la relation, dans l'expérience recherchée. Le restaurateur doit être un opérateur complet de convivialité », analyse Bernard Boutboul, président de Gira. Un phénomène encore renforcé par le Covid. Le boom de la digitalisation a notamment fait grimper la qualité comme la notoriété de la livraison et du click&collect. « Pour

pousser le client à se déplacer, il faut désormais relever fortement nos exigences envers les lieux physiques », souligne Dan Cebula, fondateur et CEO du cabinet Depur Expériences. Pour le consultant, le Covid, associé à la situation en Ukraine, a aussi eu pour conséquence de malmener le business model de la restauration. « L'équation est à peine tenable entre les difficultés de matières premières, de ressources humaines, de foncier... C'est la raison pour laquelle de nouveaux acteurs s'imposent avec des univers très singuliers, des business models revus. Tout cela milite pour une restauration de plus en plus expérientielle. »

Parmi les grands fondamentaux du genre, il y a la nécessité de créer tout au long de la journée afin de répondre aux différentes aspirations des clients et moments de

consommation. Même des chaînes populaires et familiales s'y attellent comme le prouve le concept de La Pataterie qui propose une carte pour l'afterwork, met le bar en vedette dès l'entrée et affiche des espaces cosy. La restauration expérientielle sait également mêler plusieurs activités dans un même lieu pour créer du flux et ne négliger aucun détail : identité culinaire marquée, uniformes, musique, vaisselle, accueil... « Une expérience client convoque les cinq sens. Tous les basiques doivent être maîtrisés. Se limiter à une seule force, que ce soit la décoration, le healthy ou le fait-maison, c'est un peu le "smic de la restauration". Il faut une approche globale », conseille Dan Cebula qui souligne que les clients que son cabinet accompagne dans cette voie réalisent deux à trois fois les estimations de performance attendues. Et les bénéfices vont encore

au-delà du taux de remplissage ou de rentabilité. Travailler l'expérience a une influence déterminante sur la motivation et la fidélisation des équipes. Un point que des restaurateurs comme Jérôme Guilbert, à la tête de plusieurs affaires à Nantes et qui prépare un lieu de vie dans l'ancienne prison de la ville, ont bien compris : « Il faut pouvoir travailler en continu afin de proposer des planings jour ou soir. Nous y pensons dès la conception de nos lieux. » Un constat que partage Dan Cebula pour qui le sujet de la marque employeur est un enjeu majeur. « Les nouvelles générations ont besoin de beaucoup de sens. Il faut un projet solide, un vrai story-telling. Toutes les stratégies que l'on met en place en matière d'expérience client doivent d'abord être pensées en termes d'expérience collaborateur. Tout doit être aligné, c'est la clé du succès ». ●





2

© Monsieur Bleu/Paris Society



3

© Paul Ayal/Moma Group

## FOCUS ÉQUIPEMENTS

# Tout feu, tout flamme !

**D**écoration magistrale, assiettes dressées avec créativité ou animations pointues, les restaurants redoublent d'imagination pour en mettre plein la vue à leurs clients. Beaucoup vont désormais plus loin que les fameuses cuisines ouvertes et rallument la flamme grâce à du matériel de plus en plus innovant. C'est notamment le cas de Julien Dumas, le chef du Saint James à Paris, qui vient de s'équiper d'un brasero-plancha Ofyr. « Non seulement c'est stimulant, pour mes équipes et moi, de revenir à l'ADN de notre métier qu'est le feu, mais cela permet également de proposer aux clients une autre expérience », explique-t-il. L'établissement, qui

appartient au Groupe Bertrand, déclinera ainsi cet été, en plus de sa table gastronomique d'une vingtaine de couverts, une carte plus simple « *autour du feu avec des produits très bien sourcés* » servie à l'extérieur pour 70 couverts. Même mise en scène chez Andia, lancé il y a quelques mois par le groupe Moma en lieu et place de La Gare dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Le restaurant au cadre luxuriant qui s'articule autour de la cuisine des Andes, renferme un gril au charbon de bois long de 16 mètres. Installé dans le patio, il permet de réaliser brochettes de poulet, de poisson ou de bœuf maturé.

## Rentabilité et réduction du temps horaire

Des flammes également au menu de la nouvelle marque Oh Cinq Sens imaginée par Laurent Probst et le chef lyonnais Christian Têtedoie qui décline deux appareils de cuisson baptisés Alpha et Omega. Cette verrine et cette assiette pour brochettes permettent aux clients de donner la dernière touche à la recette



© Ofyr

Le chef Édouard Loubet aux commandes d'un imposant brasero-plancha Ofyr.

en réalisant eux-mêmes cuissons et flambages grâce à des alcoolats hyperconcentrés. Une animation qui a aussi des avantages en termes de rentabilité. « C'est un peu comme le soufflé au Grand Marnier. Quand cela part en salle, ça fait le show, tout le monde en veut. C'est génial car nous avons en moyenne 70 couverts dans notre bistrot, quand nous vendons 30 brochettes cela fait autant d'assiettes qui ne sortent pas de la cuisine. Cela réduit le temps horaire du personnel », se félicite Christian Têtedoie. ●

## CHIFFRES

64%

des Français vont au restaurant pour passer un bon moment, devant le fait de bien manger (59 %).

(Enquête Qualimétrie/Vertone 2019).

1 Français sur 5

a arrêté de fréquenter un restaurant (dans les six derniers mois).

28 % pour la mauvaise qualité du service et 21 % pour le mauvais accueil des équipes.

(Enquête Qualimétrie/Vertone 2019).

85%

des personnes interrogées pensent que la musique est un marqueur fondamental dans un établissement (Sacem).

16 mètres de long

pour le gril au charbon de bois installé dans le restaurant parisien Andia du groupe Moma.

s !

“La restauration expérientielle, c'est mélanger des activités dans un même lieu, avoir compris que le consommateur est multifacette, multicolore. La food ne suffit pas à faire tenir un business model, il faut être une marque.”

Dan Cebula, fondateur et CEO du cabinet Depur Expériences



## LIVRAISON

## Pizza et room service

Si certains acteurs de la livraison essaient d'innover en termes de goodies, de digital ou de packagings, l'expérience demeure encore la chasse gardée de la restauration à table. Big Mamma, comme à son habitude, tente de bousculer un peu cette réalité. L'opérateur de restauration italienne festive s'est associé pour cela avec Staycation, apporteur d'affaires le week-end pour les hôteliers, via Napoli Gang, sa marque dédiée à la livraison. Pendant quelques semaines, les clients ont pu réserver une soirée « pizzama » avec pizzas, tiramisu et prosecco servis en room service dans leur lit queen size. Une offre disponible à Paris à l'Opéra Liège et au Tribe Batignolles ou à Lyon dans l'hôtel Silky ou le Carlton.



FOCUS IMMERSIF

## Under the Sea dans le grand bain

Une expérience immersive au sens littéral du terme. Un tout nouveau restaurant de 700 m<sup>2</sup> et 100 places assises a ouvert ses portes mi-mars dans le XIII<sup>e</sup> arrondissement de Paris sous la houlette du groupe Ephemera. Baptisé Under the Sea, l'établissement propose de marier gastronomie et plongée en eaux profondes. L'équipe a pour cela fait appel à plusieurs experts de la création d'atmosphères comme Henriette & Compagnie, structure habituée aux décors de cinéma, ou Superbien, studio dédié aux expériences immersives. Quant à la vaisselle, évidemment sur le thème des océans, elle est signée Degrenne et Pordamsa. Pour ce qui est de la carte, elle a été conçue par Loris de Vaucelles, jeune chef passé chez Thierry Marx et Sylvestre Wahid, qui est ici épaulé par une brigade de 20 personnes. Il privilégie une

cuisine locale et de saison avec des poissons tous issus de la pêche française et durable. On peut ainsi déguster un Tataki de truite, un Wok de légumes croquants, sauce ponzu; un Ceviche de dorade, avocat, mangue, combava, lait de coco, citron vert, coriandre; ou encore un Thon spicy au sancho, riz thaï et sauce Sri-racha. À côté du restaurant, le bar, lui aussi immersif, permet de déguster cocktails et tapas dans ce même décor aquatique.

À l'origine de ce pari innovant et spectaculaire : Jade Frommer, Annaïg Ferrand et Loris de Vaucelles, un trio de jeunes entrepreneurs de la restauration diplômés de l'Institut Paul Bocuse. Aux côtés de ce groupe qui entend développer des restaurants immersifs de ce type, des soutiens de taille à l'image de l'homme d'affaires Xavier Niel ou d'Elisha Karmitz, directeur général du groupe MK2. ●



Under the Sea marie gastronomie et expérience immersive sur le thème des océans.

© Fred Duramet

FOCUS LIEU DE VIE

## Villa M, de la santé à l'assiette

La santé, le bien-être et l'hospitalité, tels sont les grands piliers de Villa M, nouveau concept protéiforme de 8 000 m<sup>2</sup> ouvert en février dans le XV<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Un lieu de vie imaginé par Amanda Lehmann et Thierry Lorente du Groupe Pasteur Mutualité avec le créateur Philippe Starck, les architectes Olivier Raffaëlli et Guillaume Sibaud, mais aussi Paris Society, le groupe dirigé par Laurent de Gourcuff. Ce dernier opère la partie hôtellerie et restauration qui décline une offre festive et haut de gamme

comme il en a le secret avec brunch, programmation musicale live, carte de cocktails inventive, animations pour les enfants, immense rooftop arboré avec vue sur la tour Eiffel et le Dôme des Invalides...

Au menu de ce vaste lieu, il y a également un open-space de 20 bureaux, des espaces de co-working mais aussi un club de boxe et de fitness et des salles de yoga. Car Villa M est, en outre, une Maison Sport-Santé labellisée par le ministère des Sports et de la Jeunesse et le ministère des So-



© Villa M

Villa M abrite un hôtel, un restaurant ainsi qu'un pôle sport et santé innovant.

lidarités et de la Santé. Autre particularité de taille : l'établissement accueille un centre de prévention innovant dédié aux professionnels de santé et à tous ceux qui font de leur santé une priorité. ●

FOCUS ANIMATIONS

## Maison Louveciennes se met en Seine

Voilà un chef qui n'hésite pas à jouer plusieurs partitions. David Cheleman est à la tête du Coq de Bougival (78), véritable institution relancée en 2019 et dont il fait renaître avec précision la cuisine traditionnelle et bourgeoise. À un jet de pierre, et pourtant dans la commune voisine de Louveciennes (78), il a ouvert un autre établissement en 2020 baptisé Maison Louveciennes dans lequel le restaurateur décline « une cuisine plus contemporaine mais toujours sur la même base de produits frais travaillés sur place ». Un lieu situé en bord de Seine et qui sait s'adapter aux saisons et aux envies des clients.



© Alma Photos

David Cheleman, le chef à la tête de Maison Louveciennes.



© Alexis Jacquin

Maison Louveciennes avec sa plage estivale et sa grande terrasse.

L'hiver, l'endroit recrée une ambiance de chalet montagnard avec sapins, peaux de bêtes, rondins de bois, luges chinées, bûches, skis vintage, guirlandes lumineuses avec des plats réconfortants comme l'algot, la tartiflette, les churros au chocolat gianduja ou l'irish coffee. À la belle saison, place à la plage de

sable fin, aux transats, au terrain de pétanque et à la vaste terrasse ensoleillée où déguster Poulpe cuit à la braise, Gambas à la plancha ou Épaule d'agneau confite. Pour compléter l'expérience, une nouveauté est au programme cette année : un bar à mojitos qui ouvrira à partir de mi-mai sur la

MERCHANDISING ET EXPÉRIENCE

LE BABY-FOOT DE MAMA SHELTER



L'enseigne lifestyle du groupe Accor, Mama Shelter, a développé un baby-foot personnalisé et inédit pour recréer chez ses clients l'ambiance de ses hôtels-restaurants. Trois modèles ont été conçus avec le fabricant Bonzini et commercialisés sur l'e-shop de la marque.

LA VAISSELLE DE BIG MAMMA



Véritable marque de fabrique des restaurants du groupe, la vaisselle Fima Deruta de Big Mamma fait partie intégrante de l'expérience. Pour les fêtes de fin d'année, les clients ont ainsi pu s'offrir tasses, assiettes, bols, salières et poivrières via le site Napoli Gang.

LES SWEATS ET T-SHIRTS SONNY'S



L'enseigne parisienne de pizzas américaines Sonny's Pizza transpose son univers US décontracté dans une efficace ligne de sweats et de t-shirts arborant les couleurs de la marque. Le site propose aussi sa playlist musicale pour parfaire l'ambiance.



# NORBERT

Le mixologue expert

**NOUVEAU**

et toujours  
composée de

**50%**

de RPET  
(plastique recyclé)



NORBERT PRÉSENTE SON NOUVEAU  
PARTENAIRE POUR LES COCKTAILS :  
LE CITRON VERT !



C10 SAS à capital variable - RCS Paris 541229450 00039 - Visuels non contractuels

PRÈS D'1 ÉTABLISSEMENT SUR 2 COMPTE SUR NORBERT !\*



Orange

Ananas

Pomme

Cranberry

Multifruits

Citron vert

\* Observatoire C10 des boissons : 45% de taux de pénétration sur le marché des jus de fruits 1L PET et VERRE, tous circuits confondus, en 2021.

C10, Fournisseur de toutes les boissons



www.c10.fr

## COMMERCIALE

Snack & Fast 24

Chaînes et Groupes 26

Bars & Bistrot 28

Indépendants 30

## COLLECTIVE

SRC 32

Gestion directe 33

## FOURNISSEURS

Produits 36

Boissons 37

Équipements & Services 38

## DISTRIBUTEURS

Cash, MIN, Spécialistes 40

**Tous les métiers de la restauration**

## Vite!

### CONCOURS

#### Antonio de Fabbio champion de la pizza napolitaine

Trente-cinq chefs pizzaiolos spécialistes de la pizza napolitaine sont venus de toute la France pour décrocher la médaille et succéder à Yoann Mormile, champion en titre, lors du troisième championnat de France de Pizza napolitaine qui se déroulait à l'occasion du récent salon Smahrt à Toulouse. Reconnaisable grâce à la texture molle et élastique de sa pâte, la pizza napolitaine requiert un travail de la pâte minutieux. Le 1<sup>er</sup> prix revient à Antonio de Fabbio (Bordeaux) et le 2<sup>e</sup> à Cédric Hervet (Toulouse).

© La Tradizione

## SNACK & FAST

Zepros 95 | Mai 2022

### LIVRE

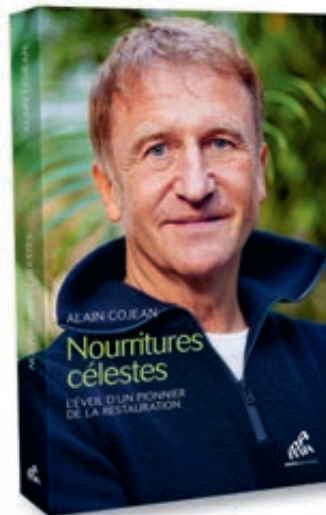
# Alain Cojean se dévoile dans *Nourritures célestes*

Séance de dédicaces parisienne pour Alain Cojean, ce mercredi 27 avril, en compagnie de 120 invités, dans la convivialité et en toute simplicité, l'un de ses traits de caractère. C'est le jour où le fondateur éponyme de la célèbre chaîne de fast causal fait paraître son livre *Nourritures célestes - L'éveil d'un pionnier de la restauration* (Mama éditions). Un ouvrage dans lequel « *Un entrepreneur visionnaire raconte sans tabou son aventure professionnelle hors norme, son ouverture à la spiritualité et sa découverte de la communication avec l'au-delà* », ainsi que le résume la quatrième de couverture.

Préfacé par Alexandre Mars, entrepreneur, philanthrope et écrivain, *Nourritures célestes* contient également une postface d'Henry Vignaud, écrivain et médium. Car si l'on connaît l'homme public, ancien directeur Recherche & Développement de McDonald's France, restaurateur entrepreneur et précurseur avec la création en 2001 de l'enseigne Cojean – souvent imitée mais jamais égalée, qu'il cède et quitte en 2017 –, le manager méticuleux et très proche de ses équipes, l'homme altruiste et à l'origine de la Fondation Nourrir, aimer, donner, on connaît moins ce Breton âgé de 60 ans (et demi!), discret, sensible et attachant, fils affectueux

dont la vie bascule en 2013 avec la mort de sa mère adorée et bienveillante. Un événement qui l'amène à se tourner vers un médium renommé, lequel lui permet de recevoir des messages de celle qui l'a toujours soutenu, et de trouver « *la preuve irréfutable qu'il y a une vie après la mort* ». Ce livre-témoignage passionnant, émaillé de quelques photos – et dont la totalité des droits d'auteur sera reversée à des associations caritatives – en apprendra beaucoup, même à ceux qui pensent bien connaître Alain Cojean, sur les multiples facettes de sa vie tant professionnelle que très personnelle. ●

resto.zepros.fr



Paru le 27 avril en version papier, le livre sera disponible sur supports numériques le 11 mai.

© Mama éditions

### CHAMPIONNAT

## Niagale Diallo magnifie le donut



Niagale Diallo est la fondatrice d'Home Donuts, boutique inaugurée en 2021 et 100 % dédiée à la pâtisserie américaine.

C'est une superbe performance qu'a réalisée Niagale Diallo, le 31 mars sur le salon Sandwich & Snack Show à Pa-

ris, en reportant le 1<sup>er</sup> Championnat de France du donut, concours professionnel organisé par Dawn, qui commercialise, entre autres, le mix Donut.

### Une « vraie passionnée »

Ce concours complet, qui a vu s'affronter 4 candidats pendant près de quatre heures, mêlait habileté, rapidité, technicité et créativité. « *Je suis une vraie passionnée du donut frais, je réalise tout moi-même, de la pâte aux toppings. Ce championnat prouve que le donut frais et gourmet a de beaux jours devant lui* », commente Niagale Diallo, 24 ans. Installée à Pontoise (95), elle a su se démarquer et impressionner le jury avec ses créations originales et savoureuses. Cette véritable spécialiste du donut est la fondatrice d'Home Donuts, boutique inaugurée en 2021 et 100 % dédiée à la pâtisserie américaine. Elle y propose un grand nombre de produits originaux, comme le donut frais façon mille-feuilles ou tarte Tatin. ●

### PIZZA

## Il était une fois un duo au top

C'est au côté de son père Lionel Lombardi, formateur et chef pizzaiolo, que Caroline Maya apprend l'art de la pizza. À la tête des Pizzas du Puits Vieux, la pizzeria familiale fondée par ses grands-parents à Saint-Priest (69), la jeune chef s'associe avec le professeur de génie culinaire grenoblois Alain-Patrick Fauconnet pour créer une pizza gastronomique qu'ils baptisent C'era una volta (« Il était une fois » en italien). Grâce à celle-ci, le duo a remporté tout récemment le ti-

tre de Champion du monde de pizza Due à Parme en Italie. Cette pizza signature raconte une histoire marine : bisque d'oursin et homard, noix de Saint-Jacques brûlées au chalumeau, caviar séché, fleur de sel, gambas marinées agrumes et flambées saké, billes de mozzarella, crème de ricotta, fleur de ricotta au cœur safrané, tuiles à l'encre de seiche, jeunes pousses de petit pois, écume d'eau de mer et langues d'oursin, pistils de tomates séchées... ●



Caroline Maya et Alain Patrick Fauconnet, créateurs de C'era una volta... et champions.

© Campionato Mondiale della Pizza Parma

# ● Proches ● Authentiques ● Engagés



16 adhérents ● 72 dépôts ● + de 1 500 producteurs

*Le Réseau Vivalya est aujourd'hui une organisation unique en France : l'acteur principal de la distribution ultra-locale et le spécialiste de la livraison du dernier kilomètre.*



## Vite!

ERRATUM

Gemini  
plus précis

Une erreur s'est glissée dans l'article dédié à Gemini Family dans notre numéro d'avril (Zepros 94). Sur la photo l'illustrant, ne figurait pas Julien Zanon, P-DG du groupe, comme mentionné en légende, mais un de ses collaborateurs. Toutes nos excuses au dirigeant dont voici le bon portrait ci-dessus.

DÉVELOPPEMENT

Old Wild West en  
attente à Angers

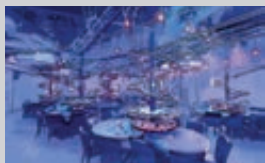
L'enseigne burger et steak house Old Wild West du groupe italien Cigierre, comptant 19 restaurants en France, prévoit une unité supplémentaire dans l'Hexagone. Celle-ci devrait se faire en succursale au centre commercial Atoll de la Compagnie de Phalsbourg à Angers. Old Wild West fête ses 20 ans cette année et dénombre 220 établissements en Italie.

FUTUROSCOPE

Space Loop,  
le restaurant  
acrobatique

Le parc d'attraction Futuroscope (Chasseneuil-du-Poitou, 87) ouvrira au mois de mai Space Loop, un établissement futuriste fruit d'un investissement de 4 M€. Les plats sont commandés via des écrans tactiles et traversent ensuite le restaurant sur un système de rails, puis réalisent des loopings avant d'arriver à table. Le lieu comptera 208 places assises et accueillera des clients du midi au soir.

resto.zepros.fr



OPÉRATION

# Mercure fait briller sa galaxie avec Top Chef

Un partenariat, plusieurs ambitions. Mercure parvienne cette année l'émission Top Chef diffusée sur M6. Si l'objectif est évidemment d'accroître la visibilité de la marque mentionnée en légende, mais un de ses collaborateurs. Toutes nos excuses au dirigeant dont voici le bon portrait ci-dessus.

En parallèle, M6Unlimited a réalisé une web-série composée de 19 épisodes baptisée « À table!

Avec les chefs Mercure» diffusée sur 6Play, mercure.com et sur les réseaux sociaux. Trois anciens candidats de l'émission, Charline Stengel (saison 12), Pierre Chomet (saison 12) et Camille Delcroix (gagnant saison 9) sont ainsi partis à la rencontre des chefs du réseau à travers toute la France, pour un moment de partage, de cuisine et d'échanges.

Fidéliser  
par la restauration

«Dans un hôtel, la restauration permet de fidéliser les clients. Il faut pour cela une expérience différenciante. Notre stratégie est d'abolir les frontières entre lobby, bar, réception et restaurant pour



Le groupe réalise 30 % de son chiffre d'affaires avec ses tables.

n'offrir qu'un même lieu de vie à nos clients. Il y a encore un frein des clients extérieurs à profiter de ces espaces ouverts, le faire tomber est aussi l'enjeu de ce partenariat avec Top Chef», explique Cyril Gast, directeur restauration France d'Accor. Avec plus de 1 800 hôtels dans l'Hexagone dont la moitié disposent de restaurants, le groupe réalise 30 % de son chiffre d'affaires avec ses tables.

Et pour accroître leur attractivité, l'entreprise n'écarte aucune solution. «Cela peut aller d'une collaboration avec un chef emblématique, en passant par un autre qui travaillera juste en marque blanche pour accompagner les



Cyril Gast, directeur restauration France d'Accor.

équipes et les former jusqu'à la marque extérieure s'installant dans un de nos hôtels : nous n'avons pas de limites», confie Cyril Gast pour qui le but est avant tout de développer la restauration et de faire vivre une expérience à la clientèle. ●

STRATÉGIE

## La Pataterie entre agilité et exemplarité

La Pataterie ne relâche pas la pression et poursuit sa mutation. L'enseigne, qui dispose de 80 restaurants, tous en franchise, entend s'imposer sur de nouveaux moments de consommation à l'image de la vente à emporter et de la livraison qui représentent aujourd'hui 10 % de son chiffre d'affaires. Certains franchisés devraient même décliner bientôt comptoirs ou dark kitchens.

Le réseau travaille également l'affiner avec une offre de bières pression signées Duvel Moortgat, associée à des planches à partager, en test dans une dizaine de restaurants depuis janvier.

Une stratégie totalement alignée avec le nouveau concept lancé en mars 2020 à Vandœuvre-lès-Nancy (54) et à Avrain-



Depuis janvier, La Pataterie teste une offre de bières et de planches dans une dizaine de restaurants.

ville (91) qui enregistre d'ailleurs la plus belle progression du réseau. Et La Pataterie ne s'arrête pas là : elle compte innover en matière de solution de paiement en ligne, de formation ou encore de fidélisation des salariés. Le groupe annonce même sa volonté de se décliner cette année en succursales. «Exploiter des unités en propre n'était plus dans l'ADN de l'entreprise, mais nous y revenons pour accélérer le changement et faire preuve d'exemplarité vis-à-vis de nos partenaires franchisés», confie Sébastien de Laporte. ●



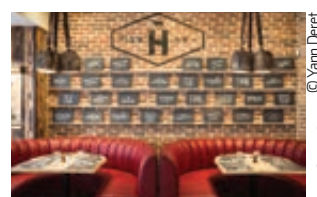
Sébastien de Laporte, P-DG de La Pataterie.

OUVERTURES

## Hippopotamus : la reconquête tranquille

Ambition solide et prudente pour Hippopotamus. L'enseigne, propriété du groupe Bertrand Restauration depuis 2017, annonce 20 projets cette année dont 10 rénovations et 10 croissances externes (7 franchises et trois succursales). «Il y a une reprise très forte de la croissance externe qui démontre la maturité de notre nouveau concept», se félicite Philippe Hery, directeur général d'Hippopotamus. Et de poursuivre : «Le nouveau format, c'est 57 steakhouses à la française [58 aujourd'hui, NDLR] et 57 succursales commerciales. En moyenne, nous constatons 30 % d'augmentation du chiffre d'affaires dont 25 % sur le trafic et 5 % sur le ticket moyen.» Pour ce qui est des em-

placements en bâtiments solo ou dans des coques de zones commerciales, Hippopotamus recherche son triptyque idéal à savoir du trafic naturel, des commerces et des loisirs. L'ambition à plus long terme est d'aller chercher les 150 restaurants en 2024 et d'atteindre les 200 après 2025. Aujourd'hui, le réseau compte 110 unités dont 60 % de franchisés. ●



Le nouveau concept de steakhouse à la française est un succès commercial.

# LA VISITE MYSTÈRE

DÉCOUVREZ CE QUE PENSENT VOS CLIENTS DE LEUR EXPÉRIENCE DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

## UN DÉROULÉ EN TROIS ÉTAPES

- 1** Examinez votre point de vente à travers un questionnaire d'une centaine de questions qui évalue différents critères tels que l'hygiène, l'ambiance, le repas, le service, la carte, etc.  

- 2** Après avoir demandé **une visite mystère**, un client se rendra **dans votre point de vente** pour consommer comme n'importe quel autre client.  

- 3** À la suite de cette visite mystère, votre commercial recevra le **bilan** et se chargera de **vous accompagner dans sa lecture et dans la réflexion d'un plan d'action**.  


**+** VOUS AVEZ **BESOIN D'ACCOMPAGNEMENT POUR OPTIMISER LE PLAN D'ACTION ?**



Le programme **Service en tête** peut vous aider à travailler sur vos axes d'amélioration par le biais de formations, parmi lesquelles : l'accueil et la vente additionnelle, la gestion des stocks, la formation de vos équipes, votre visibilité en ligne, etc.

Pour en savoir plus sur ces services, contactez votre commercial référent

**FRANCE BOISSONS**



## Vite!

## BISTROT

Le bar Monge  
a du Pot

Après Patrick et Luc Fracheboud de la Bonne Franquette à Montmartre qui ont reçu le prix 2020 l'an dernier du fait de la crise sanitaire, Nicolas Chen, patron du bar-tabac Monge à Paris (V<sup>e</sup>), va empocher le 19 mai la Coupe du Meilleur Pot 2022. Décerné par l'Académie Rabelais, ce prix distingue depuis 1954 le service, l'ambiance, la qualité et la carte des vins.

## BRASSERIE

Au bon temps  
du Pastis

Ouverte en mai 2021 par l'équipe de la Brasserie Cézanne, la Brasserie Pastis réchauffe le quartier Haussmann à Paris (VIII<sup>e</sup>). Elle a développé pour ce printemps une nouvelle carte qui célèbre les saveurs méditerranéennes, clin d'œil à la région natale de ses fondateurs. Dans une ambiance chaleureuse, propice au bon moment de l'apéritif, elle s'accompagne d'une belle sélection de vins et cocktails.



## CAFÉ

Palmarès  
du concours  
Malongo

Carla Massolo, premier prix BTS, et Marcia Jarrige, dans la catégorie CAP-BAC, ont reçu le trophée Or du 28<sup>e</sup> Concours du jeune professionnel du café Malongo 2022. Elles devançant Clément Vanautryve (BTS) et Mathis Archambaud (CAP-BAC) qui obtiennent le prix Argent. Sous le parrainage du chef Thierry Marx, ce concours référence a réuni 21 finalistes provenant des cursus CAP/BAC et BTS les 6 et 7 avril au lycée Paul-Augier de Nice (06).



## STEAKHOUSE

La Estancia sur un air  
de pampa

Nicolas Hesse, fondateur du Groupe Hesse en 2020, a su surmonter la crise sanitaire après l'ouverture de La Estancia à Paris (VI<sup>e</sup>) en octobre 2020. Authentique et chaleureux, ce steakhouse argentin, qui dispose d'une capacité de 70 couverts en salle et 50 en terrasse avec une vue su-



Un vrai beef bar argentin à Paris.

perbe sur la cathédrale Notre-Dame, unit la bonne viande, les produits frais et une remarquable carte des vins. Estancia, qui désigne les vastes exploitations dédiées à l'élevage d'ovins ou de bovins dans les pampas d'Amérique du Sud, revendique un voyage des sens dans une belle ambiance sud-américaine autour de spécialités argentines aussi bien dans les assiettes que dans les verres.

Des plats frais  
et faits maison

Le chef Olivier Camus la Guérinière, qui connaît bien les subtilités de cette gastronomie, la réinterprète avec inspiration pour cuisiner une viande parfaite ou surprendre avec des plats frais et faits maison. Reconnue comme l'une des meilleures au monde, la viande de bœuf d'Argentine est servie avec des frites et des légumes provenant de circuits courts. Elle s'accompagne

de brochettes, entrecôtes marinées, mais aussi d'une vraie diversité avec notamment des poulets et des gambas. De Mendoza aux vins d'altitude de Jujuy dans les montagnes du nord du pays, les meilleurs vins argentins sont à la carte avec trois blancs, un rosé et six rouges, accompagnés de cinq Champagnes Perrier-Jouët et Bollinger, de cocktails créations et d'une belle sélection de spiritueux et de bières d'Argentine.

Élaborés à partir de malbec, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot et même du torrionés, un cépage blanc étonnant au vrai parfum d'Argentine, les vins sont à partir de 6 € le verre et entre 25 et 65 € la bouteille. Avec le Groupe Hesse, La Estancia produit son propre vin en Argentine dans la région de Salta et propose plusieurs cuvées de choix. ●

27-29, Quai des Grands-Augustins, 75006 Paris

## TRADITION

De bien belles  
Bacchantes

Situé près de L'Olympia, Les Bacchantes confirme sa place au sein des purs bistrotts et bars à vins parisiens. Créée au début des années 1980 par le fameux restaurateur basque aux belles bacchantes Raymond Pocous, disparu en 2016, cette enseigne typique a été reprise en 2005 par Philippe Brugeron. Il a su en garder le cachet original et convivial avec des plats goûteux, de caractère et de terroir comme les joues de porc confites ou la côte de bœuf pour deux per-

sonnes. L'accent a été mis sur une cuisine traditionnelle de produits frais avec des suggestions quotidiennes sur les ardoises et un large choix de vins dans les trois couleurs de 90 références en bouteilles et 20 servies au verre.

Sélectionnées par le patron, les cuvées sont élaborées en majorité par des vignerons indépendants avec une belle orientation vers les appellations du Sud-Ouest. ●

21, rue de Caumartin, 75009 Paris

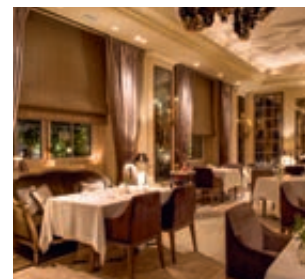


Une enseigne de caractère tenue depuis 2005 par Philippe Brugeron.

## ORIGINAL

L'Hôtel de Crillon  
inverse les accords

L'Écrin, le restaurant gastronomique de l'Hôtel de Crillon, innove avec une expérience gustative et porteuse très appréciée. Dans un habile contrepied à la démarche classique, le choix du vin dicte le menu et le client est guidé par les conseils avisés du chef sommelier. Les convives, le temps d'une soirée, aiment être transportés dans un univers gastronomique et épicurien encore inexploré où en fonction du vin vient naître un menu sur mesure calqué sur la saisonnalité en 5 ou 8 séquences selon les préférences. Les premiers retours indiquent que la clientèle est très sensible au concept de la recherche de l'accord parfait. Elle affectionne de vivre un moment unique grâce à une démarche



Le Crillon offre un superbe cadre pour une expérience hors du commun.

inédite où le chef sommelier Xavier Thuizat, le chef exécutif Boris Campanella et le chef pâtissier Matthieu Carlin inversent les rôles, composent et improvisent ensemble une prouesse culinaire avec un choix impressionnant de 40 000 bouteilles en cave et 2 200 références. ●

10, place de la Concorde, 75008 Paris

## DES PLANCHES APÉRO GOURMANDES

*avec nos polente, ravioles précuites et mini soufflés !*



DES PRÉPARATIONS VARIÉES,  
RAPIDES À METTRE EN OEUVRE.



**Polente**  
nature - 12x40gr



**Ravioles précuites**  
3 fromages - 1 Kg



**Mini soufflés**  
poivrons & parmesan AOP - 1 Kg

*Des ingrédients origine France*



*Découvrez nos recettes  
en vidéo.*



## GASTRONOMIQUE

# Le renouveau du Château de Beaulieu

Après deux mois de travaux et d'aménagements, le Château de Beaulieu à Busnes (62) a rouvert ses portes le 2 mars. Située à quelques kilomètres de la côte d'Opale et de la Belgique, cette institution a été rachetée à Marc Meurin en juin 2021 par Delphine et Christophe Dufossé dont l'ambition est d'inscrire l'hôtel Relais & Châteaux, le restaurant et la brasserie dans une démarche responsable et respectueuse de l'environnement. Le

restaurant de 100 m<sup>2</sup>, étalé sous une véranda, accueille aujourd'hui 42 couverts dans un nouveau cadre : charpente apparente, toit végétalisé et parquet au sol. Côté cuisine, le volume global a été porté à 200 m<sup>2</sup>, pour le confort des équipes. Il a aussi été pensé sur le mode de l'économie d'énergie et du respect de la nature (matériaux et matériels écolabélisés). Par ailleurs, Christophe Dufossé a fait le choix d'agrandir son laboratoire de boulangerie-pâtis-

serie artisanale de 50 m<sup>2</sup> à 150 m<sup>2</sup> en y annexant un espace dédié à la chocolaterie.

## Potager, serre et basse-cour

Une nouvelle identité a également été impulsée aux jardins et autres espaces verts, découpés en plusieurs expériences, et régis selon les principes de l'agroécologie. Le Château de Beaulieu affiche ainsi un potager en permaculture de plus d'un hectare ; un verger ; une serre d'agrumes

abritant combawas, cédrats, bergamotes, citrons ou encore pamplemousses ; sans oublier une ferme et une basse-cour. D'ici à cet été, trois chalets seront installés pour former un village agricole et un nouveau jardin aromatique verra le jour sur une centaine de mètres carrés. Il permettra la récolte d'herbes aromatiques et la cueillette de fleurs comestibles. « *Notre souhait était de rendre ce lieu cohérent avec notre personnalité, nos volontés, et de l'emmener dans cette époque*



Delphine et Christophe Dufossé. *sans renier son héritage ni son histoire* », affirment Delphine et Christophe Dufossé. ●

## Vite !

### ASSOCIATION

#### Fleur de Loire intègre Relais & Châteaux

Fleur de Loire, le projet du chef Christophe Hay qui ouvrira ses portes le 13 juin à Blois, a intégré l'association Relais & Châteaux en adéquation avec leur philosophie commune de préservation des ressources et d'ancrage dans les terroirs. Doté de 44 chambres, dont 11 suites, d'un restaurant signature Christophe Hay, d'un 2<sup>e</sup> établissement Amour Blanc, d'un kiosque à pâtisserie, d'un bar, d'une épicerie et d'un spa Sisley, Fleur de Loire est pensé comme une maison de gastronomie qui place l'hospitalité au cœur de ses valeurs, dans un ancien hospice chargé d'histoire.

### TRANSITION ÉCOLOGIQUE

#### Le Groupe Logis Hôtels à nouveau partenaire de l'Ademe

En 2022, l'Ademe prolonge son partenariat avec le Groupe Logis Hôtels, seul groupe hôtelier habilité à déployer les subventions du Fonds Tourisme Durable. D'ici à décembre, le Groupe Logis Hôtels vise une centaine de dépôts de dossiers finançables à hauteur de 2 M€. Le Fonds Tourisme Durable est doté de 50 M€ pour aider les acteurs du tourisme à accéder à la transition écologique sous le prisme de la résilience économique. En un an, 70 établissements ont bénéficié de 1,3 M€ de subventions pour investir dans des projets environnementaux.

### RÉOUVERTURE

## Grégory Coutanceau invite au Bon Temps



Le concept a été inauguré le 13 avril. Il revisite les codes de la brasserie traditionnelle en intégrant une touche contemporaine.

Nouvelle aventure pour le chef rochelais Grégory Coutanceau. Son restaurant L'Entracte, ouvert en 2004, a baissé le rideau fin février pour laisser place à un concept baptisé Bon Temps et inauguré le 13 avril après des travaux et 460 000 € d'investissement. Cet établissement de 115 places en intérieur et 16 en terrasse, ouvert 7 j/7, entend revisiter les codes de la brasserie traditionnelle en intégrant une touche contemporaine. La décoration re-

flète ainsi les tendances actuelles avec une cuisine ouverte et un bar magistral aux tons noirs et laiton où les clients peuvent partager un verre, une planche ou un plat. Pour la carte, le chef a mis le cap sur la tradition avec des vins canaille régionaux et des plats emblématiques du terroir comme le pâté en croûte, les œufs mimosa, le « *Gros Baba Bouchon avec son chariot de rhum, chantilly maison et fruits frais* », le foie de veau poêlé ou les rognons sauce grand-mère. ●

### BOUILLON

## Chartier met le cap à l'est

Et de trois ! Gérard et Christophe Joulie, qui ont repris le mythique Bouillon Chartier des Grands Boulevards en 2007, déclinent la recette avec succès. Après un deuxième établissement lancé en 2019 au cœur du quartier de Montparnasse, le

groupe met cette fois le cap à l'est, il a ouvert début avril un troisième Bouillon Chartier, rue du 8-Mai 1945, face à la gare de l'Est, en lieu et place du restaurant Batifol. Œuf mayo à 2 €, poulet fermier à 9 €, cadre tradi, prix mini et affluence maxi, avec

plus de 1000 couverts par jour attendus, le lieu s'apprête à déployer tous les atouts des bouillons qui fleurissent dans la capitale. Pour célébrer son premier jour d'ouverture, ce dernier né des Chartier, qui reçoit des clients de 11 h 30 à minuit 7 j/7, a

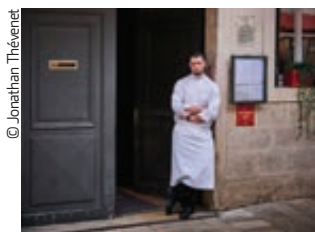


Le troisième Bouillon Chartier a ouvert face à la Gare de l'Est à Paris.

notamment offert un repas comprenant plat, dessert, boisson aux 100 premiers venus. ●

### GRUPE BERNARD LOISEAU

## Jean-Bruno Gosse rejoint Loiseau des Ducs



© Jonathan Thévenet

Désormais chef de Loiseau des Ducs, restaurant 1 étoile Michelin du Groupe Loiseau à Dijon, Jean-Bruno Gosse (ex-brasserie Le Pré aux Clercs, à Dijon) a pour mission « *d'exprimer l'élégance de la Bourgogne, tout en respectant les fon-*

*damentaux de la signature Loiseau* ». Louis-Philippe Vigilant, qui a tenu le restaurant dijonnais avec succès pendant neuf ans, rejoint, quant à lui, les cuisines de La Côte d'Or à Saulieu pour devenir chef adjoint de Patrick Bertron. C'est un retour aux

sources pour lui car il avait déjà passé quatre ans à Saulieu et y avait notamment rencontré sa future épouse, Lucile Darosey (prix Passion Dessert 2019) laquelle rejoint le nouveau chef pâtissier Xavier Jacquin, en tant que second de pâtisserie. ●

**METRO**

*Chef*

TOUT COMMENCE AVEC  
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



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

## ENTREPRISE

# Sodexo doublement connecté au Campus Cyber

C'est un partenariat à double dimension que développe Sodexo avec le Campus Cyber, lieu d'expertises et de progrès en France pour lutter contre les cybermenaces. Le groupe est en effet engagé dans 2 volets : d'une part, la lutte contre la cybercriminalité et, d'autre part, la mise à disposition de son savoir-faire en matière de restauration et de conciergerie sur le campus de 26 000 m<sup>2</sup> répartis sur 13 étages implanté au cœur de La Défense pour les 2 000 occupants qui y travailleront. Sous le haut patronage du

président de la République Emmanuel Macron et inauguré en février en présence de Bruno Le Maire, ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance, Sodexo a souhaité s'associer au projet du Campus Cyber en entrant au capital dès avril 2021. Seule société de son secteur représentée au sein du Campus, Sodexo entend participer activement à la création de cet écosystème cyber en France, lieu d'échanges, d'innovation et de progrès, et continuer à anticiper au mieux les menaces numériques.

Plusieurs espaces de restauration sont proposés. Les résidents du Campus Cyber peuvent ainsi choisir parmi : un food court avec 6 kiosques variés en cuisine spectacle, une brasserie, un sky lounge de type bistronomique, un restaurant lieu de vie ouvert toute la journée avec un service à table et pour des after works, un room service durant les réunions, un espace café, ou encore des frigos connectés pour le click & collect et les envies nomades. Un programme d'animation évolutif est également prévu pour dynamiser la



Sodexo propose une restauration innovante, diversifiée, engagée et responsable.

vie des usagers sur le campus, avec la volonté de créer une communauté avec l'ensemble de l'écosystème, permettant d'innover, d'incuber, de déployer des solutions performantes exemplaires et raisonnées,

comme, notamment, l'intégration d'une boulangerie solidaire. Circles, services de conciergerie, d'accueil et d'animation du lieu, vient compléter la prestation Sodexo avec des services à la fois connectés et variés. ●

## PLATEAUX-REPAS

## Goudici lance sa franchise

Petit frère de CK Traiteur, Goudici (Vigneux-de-Bretagne, 44) s'est lancé en 2016 sur le marché du plateau-repas livré en entreprise. La société a consolidé son modèle sur Nantes et Saint-Nazaire, où elle devrait bientôt atteindre le million d'euros de CA, et le propose désormais à des cuisiniers sur toute la France. Le créateur de Goudici, Bastien Coussot, et son associé, Alexandre Billard, cherchent des

professionnels désireux d'«évoluer sur un modèle entrepreneurial, en gardant le plaisir et en réduisant les contraintes». Les franchisés, accompagnés sur les fonctions support, auront toujours le choix des fournisseurs et de leur carte. Ils devront respecter un cahier des charges soigneux sur la part de fait-maison, la saisonnalité et les produits locaux. Souhaitant initier un véritable collectif, les dirigeants de



Alexandre Billard (à g.) et Bastien Coussot veulent créer une communauté de cuisiniers et non un réseau descendant.

Goudici espèrent fédérer quatre partenaires rapidement. ●

## SOURCING

## Le groupe Convivio se met aux porcs HVE

Le 1<sup>er</sup> avril, le groupe breton de restauration collective Convivio, Porc Armor Évolution (coopérative de producteurs de porcins), et l'industriel Jean Floc'h ont signé un accord pour développer une filière porc qui répond aux certifications CE2. « Cette démarche, initiée par Convivio, a permis de réunir autour de la table des acteurs partageant des intérêts communs. La création d'une telle filière est une première en restauration collective », commente Patrick Gaultier, directeur des achats du groupe de restauration collective.

Concrètement, le contrat porte sur un volume de l'ordre de 10 à 11 000 porcs certifiés par an. De quoi permettre de respecter la loi Egalim et ses 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de bio. En contrepartie d'un volume garanti, Convivio s'engage à verser une rémunération aux éleveurs titulaires de la certification environnementale. Cette démarche vertueuse illustre la volonté des parties d'accompagner et de valoriser les exploitations dans la transition écologique de leurs pratiques agricoles. ●



De g. à d. et au premier plan : André Bloc'h, directeur de Porc Armor Évolution, Patrick Gaultier, directeur des achats de Convivio, et Michel Boulaire, P-DG de Jean Floc'h.

## BASES-VIE

## Le groupe CIS en quête de croissance externe



Après avoir réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 270,7 M€, en croissance de 5,8 % par rapport à 2020 (283,8 M€ et + 11 % à taux de change constant), un résultat opérationnel courant de 11,8 M€

représentant une marge opérationnelle courante de 4,4 % (3,8 % en 2019), et un résultat net part du groupe de 5,1 M€, CIS anticipe en 2022 une poursuite de sa croissance en renforçant ses parts de marché et

en déployant ses services innovants. CIS réitère ses ambitions de croissance externe afin de compléter sa gamme de services et accroître son développement avec l'acquisition de sociétés disposant de savoir-faire spécifiques, complémentaires ou implantées dans de nouvelles zones géographiques à fort potentiel. Présent dans 19 pays et sur près de 290 sites opérationnels, CIS emploie plus de 15 000 collaborateurs dans le monde. ●

## HAUSSES DE PRIX ET RUPTURES

# Restau'Co se mobilise

Le réseau Restau'Co a organisé, le 13 avril, un café débat consacré à la flambée des prix et les différentes ruptures de stock qui frappent la restauration collective. Plus de 100 acheteurs, représentatifs de tous les segments de la profession, ont participé à cet échange. Au cours des discussions, les responsables de Restau'Co n'ont pas manqué de souligner l'alerte lancée au mois de décembre dernier auprès des ministres concernés à propos de la mise en danger de la filière. « *Alerte reprise dans une tribune et à l'occasion d'une intervention au Salon international de l'agriculture* », ont rappelé Pierre Perroy (juriste au sein de la CGI) et Éric Juttin (responsable marchés publics du Groupe Pomona et représentant la CGI). Ces derniers ont, par ailleurs, détaillé

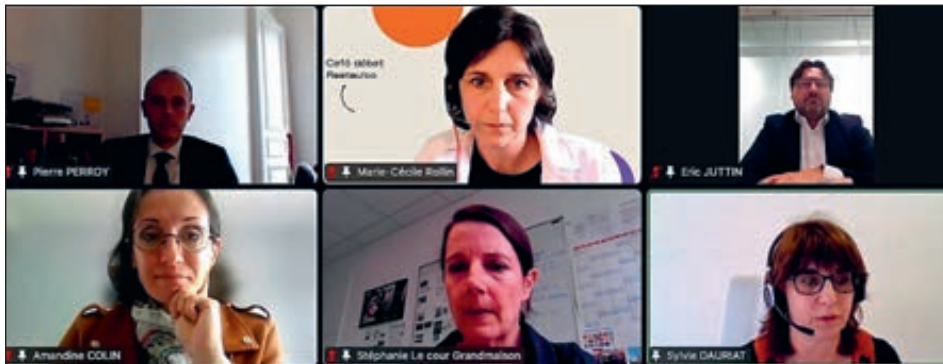
les différentes difficultés que subissent les acteurs de la filière, entre crise sanitaire et internationale, qui fragilisent leurs adhérents.

## Qui va payer ?

Amandine Colin, responsable de la mission développement de la fonction achats au Département du Nord, a apporté son témoignage en sa qualité d'acheteuse. Elle a, en outre, expliqué les deux circulaires émanant du Premier ministre, à savoir : d'une part, celle du 23 mars (n° 6335 sur l'élaboration des contrats territoriaux de relance et de transition), et, d'autre part, celle du 30 mars (n° 6338 relative à l'exécution des contrats de la commande publique dans le contexte actuel d'augmentation des prix de certaines matières premières) qui appelle les acheteurs publics

au soutien des filières et précisent les modalités à suivre pour l'application des hausses sur les marchés en cours. Au terme de ces nombreux échanges, « *dialoguer avec ses fournisseurs* » est le mot d'ordre partagé par tous et repris par Sylvie Dauriat, présidente de Restau'Co. Dans cette période exceptionnelle, elle a également « *appelé à une tolérance dans les objectifs qui sont fixés aux gestionnaires pour leur permettre de préserver l'essentiel : adapter les menus pour conserver la mission de nourrir le plus grand nombre* ».

Reste malgré tout une question cruciale à laquelle personne n'a encore de réponse : qui va payer ? Sachant que les adhérents ont déclaré « *s'inquiéter pour leur budget* » et qu'une minorité peut compter sur une revalorisation de ce dernier. ●



Inflation, guerre en Ukraine, sortie de crise sanitaire, grippe aviaire... la restauration collective est aujourd'hui confrontée à une situation sans précédent.

## CUISINE ALTERNATIVE

## Poitiers forme ses agents

La Ville de Poitiers organise des formations pour les équipes travaillant dans les cuisines municipales (6 000 repas par jour). Objectif ? « *Former pour réaliser des repas contribuant à la transition alimentaire vers des systèmes plus durables* », expliquent les élus. Pour y parvenir, une formation de quatre jours a été conçue par l'organisme Les Cuisines Nourricières. Elle comprend 2 principaux volets. Le 1<sup>er</sup> dédié à la maîtrise des techniques de la cuisine évolutive adaptée à la restauration collective pour mieux cuire, lier, as-

saïonner et valoriser les viandes ou produits d'origine animale qui constituent plus de la moitié des budgets matières premières consacrés au repas. Le 2<sup>d</sup> porte sur le développement de pratiques en cuisine alternative avec, notamment, l'ouverture de l'offre alimentaire à la valorisation des produits végétaux en s'inspirant des cuisines du monde. ●



© Ville de Poitiers

## Vite !

### CENTRE PÉNITENTIAIRE Borgo composte avec UpCycle

À l'initiative de Julie Latou, chef d'établissement, le centre pénitentiaire de Borgo s'est doté d'un composteur électromécanique UpCycle pour transformer ses déchets alimentaires en compost. Avec 500 repas par jour servis, ce sont environ 80 kg de déchets alimentaires par jour qui sont concernés par l'opération. En cas de succès, le compostage des déchets alimentaires issus des cantines scolaires de la ville est envisagé. Le compost produit servira à amender les 7 hectares de terre du domaine et des agriculteurs voisins.

robot coupe®

PUISSANT  
& DURABLE

NOUVEAU

KITCHEN  
BLENDERS

3L

5L



X-Flow®  
Technologie

FABRIQUÉ  
EN FRANCE

robot-coupe.com

75 PARIS



## Julien Guénée excelle en cuisine et... en pâtisserie !

Sa victoire le qualifie pour représenter la France au Trophée Passion International qui se tiendra le 6 novembre sur le Salon EquipHotel ! Julien Guénée, chef exécutif de l'Automobile Club de France à Paris, vient en effet de remporter le 54<sup>e</sup> Trophée national de cuisine et de pâtisserie. Les candidats et leurs commis, élèves de Ferrandi, disposaient de cinq heures pour interpréter la thématique imposée (4 pièces de dorade, 8 tartelettes aux poires). [www.resto.zepros.fr](http://www.resto.zepros.fr)

Sur le podium, Julien Guénée (photo) devance Michaël Wickaert, chef au CPC (Créativité et Passion Culinaire) à Terdeghem (59) et Xavier Pecheyran, professeur de cuisine au lycée hôtelier François-Rabelais à Dugny (93), respectivement 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>.

75 PARIS

## Rebecca Lockwood aux fourneaux de l'Agapé

Nouvelle étape, dans un parcours déjà très dense, pour la chef brésilienne Rebecca Lockwood qui devient la première femme chef du restaurant l'Agapé (XVII<sup>e</sup>). Après l'école de cuisine professionnelle Senac à Rio de Janeiro au Brésil, c'est au Cordon Bleu, à Paris, en 2002 qu'elle a fait ses armes tout en préparant en parallèle un diplôme de journaliste. Cette globe-trotter passionnée fait ensuite de nombreuses rencontres et expériences : chef privé durant un an de la chanteuse Madonna, Top Chef Brésil, résidence chez For the Love of Food, Action Refettorio, participation au livre 37 recettes anti-gaspi » par Refettorio Paris.



© Karine SCARDEBOUVATIER

# La France des chefs

68 WITTENHEIM

## Louis Técher s'impose au concours Rational Cuisinons pour demain



Au 1<sup>er</sup> plan, de g. à d. : César Troisgros, Louis Técher et Caroline Bodar.

Cinq candidats finalistes, étudiants d'écoles ou lycées hôteliers, accompagnés de leurs mentors, se sont affrontés lors d'une épreuve de cuisine d'une heure au terme de laquelle ils ont présenté leur assiette au prestigieux jury du concours Rational, Cuisinons pour demain, présidé par le chef César Troisgros. C'est Louis Técher, élève de terminale en baccalauréat professionnel Cuisine au lycée Lesdiguières de Grenoble, accompagné de sa professeur Caroline Bodar, qui a remporté cette 2<sup>e</sup> édition.

[www.resto.zepros.fr](http://www.resto.zepros.fr)

75 PARIS

## Clémence Gommy cuisine avec Planted

Le plat de Clémence Gommy sera à la carte de son restaurant Gomi tous les soirs et à celle du brunch à partir du mois de mai.



Planted, jeune marque de protéines végétales, continue ses collaborations tendant en nouant un nouveau partenariat avec la chef autodidacte Clémence Gommy, du restaurant Gomi. Cette dernière est le premier chef avec lequel la marque collabore en France. Aujourd'hui, Planted débarque dans les assiettes de Gomi Paris avec la recette « gourmande et saine », le Dwich Pulled Pork Chimichurri Planted, composée d'un pain hallah Babka Zana garni par une aioli harissa, un effiloché chimi churri Planted, le tout agrémenté de roquette et pickles d'oignons.

35 DINARD

## Trois jeunes talents de la restauration

Composée de Chloé Regereau, Erwan Bouvet et Hervé Madec, l'équipe du lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-le-Grand, à Dinard, vient de remporter la finale de la 4<sup>e</sup> édition du concours des Jeunes Talents de la Restauration, qui se déroulait le mardi 8 mars au lycée hôtelier Yvon-Bourges de Dinard. L'objectif de ce concours est de valoriser les produits bretons et notamment ceux portant le logo Produit en Bretagne.



Chaque équipe était composée d'un chef cuisinier, d'un commis et d'un serveur.

75 PARIS

## Chloé Charles à l'heure grecque

C'est l'histoire de retrouvailles fécondes. Chloé Charles, jeune chef talentueuse et engagée, et Chloé Monchalain, fondatrice de l'enseigne parisienne de restauration grecque Filakia, se sont rencontrées à leurs débuts, dans la cuisine de l'Astrance sous la direction du grand chef Pascal Barbot. Les deux femmes ont décidé d'unir leurs talents le temps d'une recette : un souvlaki composé de mozzarella fumée et panée, de sauce vierge grecque, de pickles de concombre et moutarde et d'un pesto de fanes de radis. Une exclusivité proposée du 1<sup>er</sup> au 30 juin chez Filakia-Le Petit Café d'Athènes sur place ou à emporter.



Chloé Monchalain (à gauche) et Chloé Charles.

33 TALENCE



Titouan Lalaux (à d.) et Cloé Grimault (à g.) entourés de Rémi Faucher, coach.

## Titouan Lalaux et Cloé Grimault distingués par Président Professionnel

La finale du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles organisée par Président Professionnel, en lien avec l'Éducation nationale et sous la direction de Michel Lugnier, IGESR, en charge de la filière hôtellerie-restauration, a été remportée par le lycée de Gascogne à Talence, avec Titouan Lalaux élève cuisine, Cloé Grimault, élève service et commercialisation, et Rémi Faucher, coach enseignant. Jean-François Girardin, MOF & président de la Société nationale des MOF et Patrick Bouffety, coach enseignant lauréat du concours 2021, présidaient cette 9<sup>e</sup> édition.

75 PARIS

## Sugio Yamaguchi, nouveau roi du céleri

Il est le 1<sup>er</sup> à brandir le trophée de la Coupe du monde de Céleri Rémoulade réalisé par la designer culinaire Sonia Verguet. Le chef japonais Sugio Yamaguchi a en effet remporté le 14 mars la 1<sup>re</sup> édition de ce concours initié par le chef et auteur Jean-François Mallet et le journaliste Ezéchiel Zérah. L'ancien chef et cofondateur du restaurant Botanique à Paris a séduit le jury présidé par le chef Yannick Alléno grâce à sa recette baptisée « Céleri Rave de la ferme des Prés Neufs ».



© Le photographe du dimanche

69 LYON

## Lou Amiot et Loïc Lequien font coup double avec le maïs

Le binôme de l'École Ferrandi Paris Campus de Bordeaux s'est distingué lors de la 5<sup>e</sup> édition du prix Imagin'Maïs, accueillie par le partenaire de l'année, L'Institut Paul Bocuse, en remportant les 2 prix : du Jury ; et des internautes. Organisé par la filière maïs (AGPM, FNPSMS, Semae, UFS), ce concours de cuisine interécoles récompense l'innovation culinaire et encourage les jeunes talents. Il s'agissait de concevoir un plat unique salé avec, a minima, 50 % de maïs et en utilisant au moins 2 types de maïs (maïs popcorn, maïzena, polenta...).



Loïc Lequien et Lou Amiot (Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneurat cuisine et pâtisserie) ont triomphé avec leur plat « Déclinaisons de maïs et de canette en 2 services ».

75 PARIS

## Albane Auvray, un nouveau chef au Shack



Albane Auvray propose une carte qui change tous les mois.

Un nouveau souffle pour le Shack. Ce lieu de vie parisien à la croisée de l'espace de travail, de la restauration et du bien-être, fondé en 2020 par Émilie Vazquez, confie ses cuisines à Albane Auvray. Cette jeune chef de 23 ans passée par le Bristol au côté d'Éric Frechon, puis par Le Chiberta avec Guy Savoy auprès d'Irwin Durand, entend marier gastronomie française et cuisine de rue asiatique. Le tout en travaillant au plus près des producteurs et fournisseurs français, dans une optique de produits frais et responsables. Elle décline notamment des desserts exclusifs à base de légume à l'image de sa Panna cotta déstructurée au fenouil confit à l'orange et noisettes.

83 LA GARDE

## Jonathan Huet sucre les fraises

L'arrivée du printemps signe, entre autres, le retour des fraises sur les tables. L'occasion pour Jonathan Huet, chef pâtissier-formateur et passeur de savoir-faire, d'inspirer avec son livre *Fraise !* (aux éditions deBorée) dans lequel il fait de ce petit fruit l'élément principal de chaque recette. Cet ouvrage en propose 40, variées, pour tous les goûts. Il intègre les grands classiques de la pâtisserie française et redonne également les bases, comme la pâte sucrée, la pâte à choux, la pâte à brioche, la génoise, les macarons, la crème chantilly, la meringue française, la mousse de fruits...



Dans son livre, paru le 14 avril, Jonathan Huet propose des recettes à la fois très simples, gourmandes et très tendance.



## Vite!

## CHARCUTERIE

## Rovagnati en ligne



Nouveau pari pour Rovagnati qui joue la carte du multicanal. La maison familiale de charcuterie italienne, qui signe notamment le fameux jambon Gran Biscotto, a lancé en avril sa boutique en ligne. Pièces entières ou tranchées et assortiments composent cette offre de 40 références livrées en quelques jours via Chronofresh.

## FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

## Corbeille Tradition lance sa boutique en ligne

Jusqu'à présent, les brochettes, corbeilles et créations de Corbeille Tradition n'étaient disponibles que pour ses clients de la restauration haut de gamme. Elles sont désormais accessibles à tous, dans le cadre d'événements professionnels et privés, grâce à une boutique en ligne, présentée dans un premier temps en Ile-de-France et sur Paris. [www.corbeilletradition.com/boutique](http://www.corbeilletradition.com/boutique) propose des arbres, des pyramides, des boîtes et plateaux de brochettes... de fruits, mais aussi de légumes, découpés et assemblés dans son atelier de Bezons (95).

## MILKSHAKE

## Nouvelle recette chez Monbana

Les équipes Monbana ont travaillé la gamme de Frappé-Milkshake (6 références, fabriquées en France) afin d'accompagner notamment les professionnels dans leurs créations estivales. Si la texture reste onctueuse et gourmande, à partir d'ingrédients sélectionnés, la nouvelle recette est désormais garantie sans arômes artificiels, sans colorants de synthèse, et sans huile de palme. La suppression d'additifs permet à Monbana de diminuer la densité poudre et ainsi de proposer une contenance optimisée d'un kilo, dotée en outre d'un nouveau graphisme dans la lignée de ses gammes boissons chaudes et froides.

## HAUSSE DES COÛTS DE PRODUCTION

La « 4<sup>e</sup> gamme » demande une revalorisation des tarifs

Le Syndicat des fabricants de produits végétaux frais prêts à l'emploi (SVFPE)\*, collective des légumes dits de « 4<sup>e</sup> gamme », tire la sonnette d'alarme. Ses adhérents alertent leurs clients de la distribution et de la restauration « de graves dif-

ficultés de la filière face à la hausse vertigineuse et généralisée des coûts de production ». Les entreprises françaises des fruits et légumes frais prêts à l'emploi mettent notamment en avant le conflit en Ukraine, qui accentue de façon considérable la hausse des prix

sur toutes les composantes des coûts, tant au niveau agricole qu'industriel, et l'accélération des phénomènes météo imprévisibles qui met en péril la pérennité des activités maraîchères en France.

## Plusieurs suggestions du syndicat

Dans la lignée de la charte signée le 31 mars sous l'égide du gouvernement, le SVFPE suggère à l'ensemble de la distribution et de la restauration de : 1-Répondre positivement à la demande des entreprises d'activer les clauses d'indexation quelles que soient leurs échéances; 2-Répondre po-

sitivement à la demande des entreprises de rouvrir les négociations y compris lorsque les critères des clauses de révision automatique et de renégociation ne sont pas remplis; 3-Prendre en compte les demandes de hausses de coûts sur les marques de distributeurs et les produits destinés à la restauration commerciale et collective. ●

\*Le SVFPE, collective des végétaux de « 4<sup>e</sup> gamme » (végétaux crus prédécoupés et conditionnés, sans assaisonnement), rassemble les principaux fabricants de végétaux frais prêts à l'emploi (notamment production de salades en sachet). Il représente 90 % des volumes vendus sur le marché et 95 % de son CA. Le SVFPE est membre d'Adepace.

Le SVFPE assure la promotion et le développement des produits dits de « 4<sup>e</sup> gamme » en France.



## PRODUITS LAITIERS

## Sodiaal Food Experts change de nom

Afin d'affirmer son appartenance à un modèle coopératif d'éleveurs français s'inscrivant dans les problématiques environnementales et sociétales actuelles, Sodiaal Food Experts change de nom et d'identité visuelle et devient Sodiaal Professionnel. Le lancement officiel a eu lieu dès le 30 mars, lors du salon Sandwich & Snack Show à Paris. À travers ces nouveaux nom, logo et signature (« Le meilleur de nos prés, le meilleur de votre cuisine »), la branche CHD de Sodiaal met en avant la coopérative de 17 000 éleveurs laitiers qui sont le cœur de l'en-

treprise. Sodiaal Professionnel défend en effet un modèle d'élevage à la française de taille raisonnable, qualitatif et éthique. Au travers de ses 4 marques iconiques (Candia Professionnel, Baignes, Entremont Professionnel, La Vie de Château), Sodiaal Professionnel propose des solutions de produits laitiers en fromage, beurre, crème et lait, adaptées aux besoins des différents professionnels de la restauration (restauration collective, boulangeries et pâtisseries, restauration commerciale, restauration rapide et snacking). ●



L'identité visuelle a également été changée.

## INNOVATION

## Le parmesan muscle sa traçabilité



Des étiquettes numériques seront apposées sur 100 000 meules au cours du 2<sup>e</sup> trimestre 2022.

Le numérique au service du terroir. Le Consortium du Parmigiano Reggiano s'est associé avec les sociétés Kaasmerk Matec et p-Chip Corporation pour lancer une ligne d'étiquettes numériques de traçabilité pour ses meules de fromage. Cette technologie permettra d'atteindre des niveaux de traçabilité, de suivi et de contrôle des stocks, d'authentification des produits, de tests d'assurance qualité, de sérialisation des produits et de sécurité des consommateurs inédits. « En étant les premiers à intégrer ces étiquettes numériques sécurisées sur nos meules de fromage, nous

pouvons continuer à garantir la sécurité des consommateurs, en amenant la traçabilité et l'authentification de nos produits à répondre aux objectifs technologiques de l'industrie 4.0 », s'est félicité Nicola Bertinelli, président du Consortium du Parmigiano Reggiano.

Les étiquettes alimentaires numériques intelligentes seront apposées sur 100 000 meules au cours du deuxième trimestre de 2022. Cela représente la dernière phase de test à grande échelle avant d'évaluer la possibilité d'étendre cette technologie à l'ensemble de la production de Parmigiano Reggiano. ●

## BOISSONS VITAMINÉES

## Mé-Mé entre chez Metro

Avec un référencement dans plus de 850 magasins et restaurants en France, la marque de boissons bio et françaises sans eau et sans sucre raffiné, composée à partir de thé vert matcha, de sève d'arbre et moût de raisin, poursuit son développement. Depuis le 15 avril, on la trouve en effet chez Metro au sein de ses 99 halles.

Créées il y a quatre ans par Caroline Liault, les boissons Mé-Mé proposent 3 références fonctionnelles : énergisante, détoxifiante ou rafraîchissante, qui s'adressent à ux hommes comme à ux femmes. Metro a été séduit par



l'originalité gustative de Mé-Mé grâce à l'apport des 46 vitamines, minéraux, acides aminés et polyphénols de la sève d'arbre et du moût de raisin, une alternative locale et naturelle au sucre raffiné. Ses propriétés énergisantes et reminéralisantes évitent le pic de glycémie et agissent telle une gorgée de vitamines et de nutriments à l'effet boostant. ●

## JUS DE FRUITS

## Les produits Bissardon changent de look

Installée depuis vingt-cinq ans à Saint-Paul-en-Jarez, en Auvergne-Rhône-Alpes, Bissardon jus de fruits mise plus que jamais sur sa gamme de jus et citron-

nades bio baptisée Bio les Cœurs lancée en 2018 (neuf références). Pour l'été, deux parfums font leur apparition en bouteille de verre de 25 cl : les saveurs citronnade menthe et citronnade verveine. Pour l'occasion, les contenants ont changé de format et de design. Plus allongées grâce à leur long neck, elles arborent une étiquette au look plus épuré et plus moderne. Le fruit est davantage mis en avant. Mais l'entreprise ne s'arrête pas là. Ancrée depuis un certain temps sur les thématiques du local, du circuit court et du traitement des déchets, elle s'engage aujourd'hui dans une filière locale de réutilisation de bouteilles en verre baptisée Rebootelle. Sa mission : développer la consigne d'emballages en verre dans les circuits professionnels. ●



Avec les deux nouveaux parfums citronnade verveine et citronnade menthe, la gamme Bio les Cœurs comprend aujourd'hui onze références.

## LANCEMENT

## « Juste » le choix du fruit

Le Comptoir Rhodanien annonce le lancement d'une gamme de 6 nectars et 4 jus à destination des CHR. Baptisée « Juste le choix du fruit », elle est conditionnée en bouteilles en verre avec une étiquette qui évoque sobrement le nom de la marque et la saveur du fruit.

## ALSACE

## Nouveau logo pour Wolfberger

À l'occasion de ses 120 ans, la cave coopérative alsacienne Wolfberger dévoile une nouvelle identité. Le logo sera décliné sur toutes les gammes. Au menu : plus de sobriété de lisibilité pour la signature Wolfberger. « Un retour aux fondamentaux » pour la marque.

# Paola ramène souvent sa fraise



Du 1<sup>er</sup> au 30 juin

1 mois d'événements et de surprises !

ecotel  
ecotel.fr

#50ansquonvousaime

## Vite!

CHAUD

### Safebox Hold soigne la commande

Electrolux Professional signe une offre innovante pour accompagner les restaurateurs à proposer des plats en livraison et en VAE. Safebox Hold combine une solution de maintien au chaud des commandes et un concept modulable qui garantit une sécurité alimentaire optimale (grâce à ses 3 technologies) en maîtrisant les risques de prolifération des bactéries et en accompagnant les restaurateurs à respecter les normes HACCP.



GESTION

### Melba a toujours la pêche

Créée en 2014 sous le nom de FoodMeUp, la start-up Melba va équiper 300 dark kitchens en France et à l'international d'ici à la fin de l'année. Cette application de gestion poursuit, par ailleurs, son objectif de moderniser le back-office de la restauration avec un logiciel qui favorise un gain du temps des opérations métier et augmente leur rentabilité.

PIANOS

### Charvet sur le bon tempo

Le fabricant français a développé plusieurs personnalisations sur ses lignes de cuisson modulaires avec des dessus uniques pour l'hygiène et le nettoyage, des façades émaillées de couleur pour l'originalité et l'intégration de composants comme des tiroirs froids ou chauds pour les cuisines exigües.

### VENTES D'ÉQUIPEMENTS + 23 % en 2021 pour le CA

Selon l'Observatoire Promocuisines/Synerg, les ventes globales d'équipements (France + Export) ont fortement progressé avec + 23 % en valeur en 2021 vs 2020. Le CA de l'industrie rattrape et dépasse de 4,5 % son niveau de 2019, antérieur à la crise sanitaire, mais les ventes en volume reculent de 6 % sur la même période. [resto.zepros.fr](http://resto.zepros.fr)

PAIEMENT

## Neo Systems simplifie les opérations

Neo Systems, qui gère plus de 20 000 terminaux de paiement et caisses enregistreuses digitales en France, étend son catalogue avec Mobip, une solution de paiement électronique inédite sur smartphone. Agréée par l'ACPR-Banque de France et accessible à tous sans compétences techniques, celle-ci répond à l'ensemble des problématiques de paiement en restauration commerciale. Cette véritable innovation dans l'univers du paiement par carte bancaire est 100 % digitale et mobile.

Facile à utiliser, elle présente l'avantage et la particularité de ne nécessiter aucun équipement matériel ou terminal de paiement qui pourraient générer des frais mensuels et des contraintes techniques. Sans abonnement, ni engagement de durée, ni frais fixe, sans application à télécharger et

surtout pas de matériel à acheter ou louer. Pour en bénéficier, un simple navigateur internet suffit, ce qui la rend utilisable avec n'importe quel smartphone iOS ou Android, ordinateur PC ou Mac, caisse enregistreuse connectée ou tablette. Mobip permet ainsi d'encaisser par carte bancaire dans tous les canaux habituels, au point de vente physique, sur un site internet ou sur une borne libre-service. Pour effectuer la transaction, il suffit de scanner un QR Code ou de cliquer sur un lien envoyé par SMS ou par e-mail. La plateforme opère alors cette dernière par les circuits traditionnels français dans le respect des normes sécuritaires du monde bancaire.

Cette solution devrait s'agrémenter de nouveaux usages avec des offres de paiement à valeur ajoutée pour les commerçants et res-



Un smartphone au cœur du paiement.

taurateurs, paiement fractionné ou différé, prise de caution ou dématérialisation des process de recouvrement en entreprise. Éditeur

d'un logiciel Android NF525 pour la restauration, Neo Systems propose également des solutions caisse et paiement innovantes. ●

INNOVATION

## Kuantom démocratise le cocktail

La première machine à cocktails fabriquée en France a été présentée par Kuantom à Paris le 12 avril. Face à une demande croissante des clients pour ce type de produit, Orkestra constitue un moyen d'affronter la pénurie de main-d'œuvre grâce à une offre de cocktails et mocktails facilement déployable, qui génère un revenu additionnel, capte et fidélise une nouvelle clientèle.

La machine est équipée d'une tablette connectée qui propose une carte des cocktails et des conseils de service. Avec un do-

sage précis, un mélange équilibré et une maîtrise parfaite des ingrédients, elle accueille jusqu'à six flacons positionnés sur sa partie supérieure. Appelés pods, ces flacons visent à préparer deux gammes de Signature Mixers et Premium Spirits imaginées par le collectif de mixologues Kuantom. Chaque pods dispose d'une puce NFC qui identifie son contenu et garantit l'authenticité et la traçabilité des ingrédients. En verre, les flacons offrent une conservation optimale des arômes et favorisent le recyclage. ●

HYGIÈNE

## Le beau chariot de Matfer Bourgeat



Des sacs poubelles facilement transportables.

Le fabricant français de matériels et équipements pour les cuisines professionnelles Matfer Bourgeat facilite le travail des opérateurs en cuisine et lutte contre les troubles musculo-squelettiques (TMS). Il a ainsi développé un chariot ergonomique pour évacuer en fin de service les sacs poubelle des lieux de remplissage comme la cuisine ou la salle vers les conteneurs extérieurs. Son élaboration part du

constat que le transport des sacs s'effectue avec des chariots mal adaptés, à la capacité insuffisante et difficiles à nettoyer. Peu maniables et trop larges, ils engendrent des risques de chute des sacs pendant le transport et de déchirement lors des manipulations. Ce nouveau chariot bénéficie d'une zone de dépose des sacs à 295 mm du sol qui simplifie les opérations de chargement et déchargement tout en limitant les risques de TMS.

Par ailleurs, une poignée ergonomique facilite la préhension à différentes hauteurs et s'adapte à toutes les tailles d'utilisateurs. L'évacuation de sacs de 110 litres en vrac ou de deux poubelles de 550 mm de diamètre est sécurisée grâce aux ridelles latérales. Avec seulement 650 mm de largeur, ses dimensions réduites facilitent sa mobilité. ●



Une machine qui peut accueillir jusqu'à six flacons.

## MOBILIER

## Proloisirs meuble les CHR

Pour l'année de ses 25 ans, le spécialiste du mobilier d'extérieur Proloisirs lance sa première collection destinée à équiper les CHR. À leur intention, Proloisirs a développé de larges gammes : assises, guéridons, tables, piètements, salons bas, ombrages... lesquels sont proposés



Une grande variété de formes, de volumes et de couleurs.

sur un site internet dédié : [www.proloisirs-chr.fr](http://www.proloisirs-chr.fr) avec un accès pro permettant de gérer en direct les commandes, les livraisons, les factures et règlements, et d'accéder à un espace SAV. Les professionnels des CHR peuvent ainsi commander à tout moment et tout au long de l'année grâce à la disponibilité d'un stock permanent sur les sites logistiques de Proloisirs.

La nouvelle collection de mobilier Proloisirs CHR atteste d'une recherche soignée sur les plans de la fonctionnalité, de l'ergonomie et du design. Dans la série des piètements, à noter la technologie NoRock, système autostabilisant dont bénéficient les pieds de tables Proloisirs CHR qui compensent ainsi automatiquement les faibles dénivellations du sol, empêchant tout déséquilibre de la table. ●

## DIGITAL

## Partoo presse le pas avec Pulp



L'équipe de la start-up Pulp rachetée par Partoo.

Proposer l'offre la plus complète pour les restaurateurs et devenir l'outil digital de référence : telle est l'ambition de Partoo. Le spécialiste de la visibilité en ligne et de l'e-réputation, qui affiche plus de 300 salariés et un chiffre d'affaires de 15 M€, a annoncé début avril le rachat de la solution de commande et paiement mobile Pulp présente dans plus de 1000 établissements, dont ceux des groupes PNY, Bao Family, Blend ou Mister Garden. La restauration sera la première à bénéficier de cette offre, avant qu'elle ne soit décli-

née à d'autres secteurs. Il s'agit aussi bien d'adresser les petits commerçants que les grandes entreprises. « Dès 2014, nous avons chez Partoo la conviction que les plateformes telles que Google et Facebook allaient révolutionner le parcours client et l'expérience d'achat en ligne. Après avoir aidé les sociétés à mieux gérer leur visibilité en ligne et leurs interactions clients sur les plateformes, nous voulons maintenant les aider à accepter les commandes et les paiements, en collaborant avec Pulp », explique Thibault Lévi-Martin, fondateur et CEO de Partoo. ●

## Vite !

## ENVIRONNEMENT

## Valo Resto Pro revient

Syneg et l'éco-organisme Ecologic invitent tous les acteurs des filières des cuisines professionnelles, métiers de bouche et blanchisserie à candidater pour la nouvelle édition des Trophées Valo Resto Pro. Créés en 2017, ces trophées visent à promouvoir les actions environnementales. Ils seront remis lors du salon EquipHotel organisé du 6 au 10 novembre à Paris Porte de Versailles. [www.valorestopro.com](http://www.valorestopro.com)

TROPHÉES  
2022-2024

VALO  
RESTO  
PRO

Ecologic SYNEG EQUIPHOTEL



# REUSEABLES

QUELQUE SOIT VOTRE BESOIN, HOBART A LA SOLUTION



HOBART propose des solutions innovantes pour laver et sécher efficacement tous les contenants RÉUTILISABLES : gobelets, assiettes, récipients, couverts.

- ✓ Une technologie avancée
- ✓ Un lavage sur-mesure
- ✓ Des produits lessiviels adaptés



Pour en savoir plus, flashez ce code



RETROUVONS-NOUS SUR LE SALON SIRHA GREEN LES 8 ET 9 JUIN PROCHAINS À EUREXPO LYON HALL 7 STAND 7C67  
[contact@hobart.fr](mailto:contact@hobart.fr) | 01 64 11 60 00

## Vite!

RELATIONS FOURNISSEURS  
ET ACHATS RESPONSABLES

### L'Ugap

#### « Exemple »

Le 15 février, la centrale d'achat public généraliste nationale Ugap s'est vu décerner pour la quatrième fois le label « Relations fournisseurs et achats responsables » par la Médiation des entreprises et le Conseil national des achats. Première centrale d'achat public labellisée en continu depuis 2013, l'Ugap a atteint le niveau « Exemple » sur le critère « Promotion des relations durables et équilibrées ».



### RENCONTRES

#### Creno multiplie les Instants locaux

Les Instants locaux de la communauté Creno font leur tour de France jusqu'à la fin du mois de juin. L'occasion d'échanger sur les enjeux du secteur lors de ces points de rencontre entre producteurs, clients, prescripteurs, presse et équipes Creno. Ces événements conviviaux et ludiques se déroulent au sein du territoire de chacun des affiliés du réseau.

### ABONNEMENT

#### Monoprix lance Monoprix Pro



L'enseigne Monoprix poursuit le développement de ses services à destination des professionnels en lançant une formule d'abonnement dédiée : Monoprix Pro. Cette nouvelle offre, proposée à 49 € TTC par an, permet à ces derniers de bénéficier d'une réduction immédiate de 10 % sur l'ensemble de leurs courses réalisées en ligne ou en magasins (cumulables avec les promotions en cours).

resto.zepros.fr

### PRODUITS ITALIENS

## Eataly Paris Marais étoffe son offre BtoB

Lancée en septembre dernier, l'offre BtoB d'Eataly Paris Marais prend de l'ampleur sur le segment du sourcing de produits italiens de qualité, voire exclusifs. Tout d'abord, avec une offre vin démarrée en décembre qui vient désormais s'ajouter à une gamme déjà large (charcuteries, fromages, produits d'épicerie, softs, pâtes en frais et en sec). « L'intérêt de cette offre est qu'elle est non limitative. Nous proposons à la fois de gros contenants, que nous utilisons en restauration, et également de petits contenants, mais en tarification BtoB », souligne Camille Leroy, responsable du développement commercial, en charge des contacts avec les professionnels de la RHD. Les restaurateurs peuvent ainsi faire leur shopping

à prix business en magasin ou bien sur le site, et bien sûr par téléphone. S'ils optent pour la livraison, tout est possible en termes de délais : « Si le produit est en stock et que le client le veut pour aujourd'hui, je suis en capacité de lui répondre », précise Camille Leroy. La logistique est assurée par Diligo et Chronofresh, tout comme pour la clientèle de particuliers.

### Dans toute la France

Autre nouveauté, une ouverture de la livraison à la France entière. « Nous avons beaucoup de demandes et nous donnons ainsi la possibilité à tous les restaurateurs de se fournir chez nous », explique Camille Leroy. Démarrage fin avril avec un premier client (une boulangerie-épicerie à l'italienne) à Strasbourg

### CUISINE SOLIDAIRE

## Deuxième appel à projets externe pour Metro

Après 3 appels à projets en interne et après avoir soutenus plus de 18 projets, le Fonds de dotation Metro, créé en janvier 2019, lance son deuxième appel à projets externe. Cet appel, « Cuisiniers au grand cœur », s'adresse aux chefs



engagés, qui donnent du temps pour porter et animer des projets associatifs plaçant le repas au cœur de celui-ci.

Il s'articule autour de trois catégories : 1. Offrir de bons repas solidaires : cuisiner et donner accès à une alimentation saine et de qualité. 2. Apprendre à bien manger : permettre à des enfants, des jeunes, et des familles à préparer des recettes simples, bonnes et rapides pour adopter une alimentation équilibrée, saine et variée.

Les candidats ont jusqu'au 20 mai pour déposer leur dossier.

3. Donner sa chance en cuisine : permettre à des personnes éloignées de l'emploi, en reconversion, ou en situation de handicap, de vivre engagés, une expérience d'apprentissage du repas en cuisine en vue de leur insertion professionnelle vers les métiers de la restauration.

Les candidats ont jusqu'au 20 mai pour déposer leur dossier via le lien suivant : [www.fonds-metro.org/soumettre-un-projet](http://www.fonds-metro.org/soumettre-un-projet). Les projets seront soumis à un jury composé de journalistes et de personnalités issues du monde associatif. L'initiative engagée plébiscitée pourra recevoir jusqu'à 10 000 € de dotation. ●



Parmi les produits phares pour les pros : la sauce tomate Antonella en pot de 2,5 kg, le risotto Acquerello, les focaccias, les pâtes, les fromages, les anchois, le thon, les tomates séchées...

(67) ! Aux quelque 1000 références du site BtoC s'ajoutent 200 références BtoB et de nouveaux référencement les complètent en permanence. De plus, quelques échantillons découverte sont offerts dans les expéditions des commandes. Une soixantaine de restaurants sont aujourd'hui clients, dont une quarantaine déjà fidèles, pour un panier moyen de 350 € de commande hebdo. « Il y a beaucoup de pros qui font appel à nous pour des produits frais, ce qui génère bon nombre de petites commandes », souligne Sylvain Grei-

ner, directeur des opérations d'Eataly Paris Marais. Le bouche-à-oreille fonctionne bien et une communication proactive (portage découverte à des chefs) est déjà engagée. De quoi séduire bon nombre de pros en quête de produits de qualité. « Lorsqu'Eataly va se développer en France, je pense qu'à chaque fois, autour des magasins, nous allons créer cette petite communauté de restaurateurs », estime Sylvain Greiner. Eataly a pour ambition d'ouvrir deux nouveaux magasins dans l'Hexagone d'ici à 2025. ●

resto.zepros.fr

### SALON

## Cercle Vert reçoit au Pavillon Gabriel

Le distributeur foodservice francilien Groupe Cercle Vert organisait son traditionnel salon Cercle Vert Prestige, le 11 avril, au Pavillon Gabriel à Paris. Après l'annulation de l'événement en 2020, en raison du Covid, puis une édition 2021 réalisée sous forme digitale, le rendez-vous était donc de retour en présentiel : une centaine d'exposants, quelque 1500 invités, des dé-

monstrations culinaires (par les chefs MOF Franck Putelat, Patrick Juhel et Michel Roth), un tirage au sort pour gagner des dotations et un cocktail. Groupe Cercle Vert est classé 6<sup>e</sup> dans notre Top 100 des distributeurs foodservice indépendants édition 2021 (190 M€ de CA en 2020) et réunit 4 composantes : Cercle Vert, Cercle Vert Prestige, MR Net et Ets Roussel. ●



Michel Roth en pleine réalisation d'une recette de Dos de saumon croustillant et mousseline de cabillaud au poivre fermenté, légumes printaniers.



**Lesieur**  
PROFESSIONNEL

**L'origine France  
a de l'avenir  
dans nos assiettes**



(1) Huile ISIO 4 :  
graines de lin  
non françaises.

Disponible en 5 L



4 USINES  
SITUÉES EN  
FRANCE



**GRAINES  
CULTIVÉES  
EN FRANCE**



LESIEUR est une filiale du groupe  
**Avril** Partenaire privilégié  
du monde agricole



Partageons nos valeurs et engagements sur :  
[www.lesieur-professionnel.fr](http://www.lesieur-professionnel.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 ÉQUIPEMENTS & SERVICES BOISSONS

### DEBIC

## Crème Plus Mascarpone

Le mariage de la crème et du mascarpone a tout bon. Il permet d'obtenir, dans un tiramisu notamment, plus de gourmandise, de douceur et une meilleure tenue. Pour faciliter le quotidien des chefs et éviter que le mélange ne coagule, Debic a mis au point son propre dosage dans une bouteille d'un litre comprenant 40 % de mascarpone. Une nouveauté qui se prête bien sûr parfaitement à la réalisation de desserts, mais convient également à des plats salés créatifs. La Crème Plus Mascarpone Debic permet, par exemple, de confectionner sauces pour pâtes, farces pour ravioles ou encore risottos gourmands.



Pour  
des recettes  
sucrées  
ou salées.

[www.debic.com](http://www.debic.com)

### NESTLÉ PROFESSIONAL

## Vuna Garden Gourmet



Présenté lors du dernier Sandwich & Snack Show, le Vuna Garden Gourmet est un émietté au goût similaire au thon, élaboré avec des ingrédients d'origine végétale. Riche en protéines et en fibres (83 % de protéines de soja réhydratées), le Vuna se veut sans compromis sur la saveur et la texture. Cette nouvelle alternative végétale de Garden Gourmet peut être utilisée à chaud comme à froid, dans des sandwiches, salades ou encore des recettes de pâtes ou pizzas. Prêt à consommer, ce produit vegan est disponible en format carton de 2 sachets de 2 kg chacun.

[www.nestleprofessional.fr/garden-gourmet](http://www.nestleprofessional.fr/garden-gourmet)

### TRAITEUR DE PARIS

## Le Mini Gratin de pommes de terre

Cette nouvelle garniture apporte une solution à la fois qualitative, pratique et économique aux professionnels de la restauration. Grâce à son format de 50 g, le Mini Gratin de Pommes de terre Traiteur de Paris permet une parfaite maîtrise du coût portion. Il se compose de belles rondelles de pommes de terre origine France, de crème et de mozzarella, le tout assaisonné d'ail, de sel et de poivre. Après 15 minutes au four, ce gratin offre une texture crémeuse et un visuel authentique, délicatement doré. Il peut également être remis en œuvre de façon express, après seulement une minute au micro-ondes.



[www.traiteurdeparis.fr](http://www.traiteurdeparis.fr)

### CHOCOLATERIE MONBANA

## Le Mix Biscuits & Confiseries



La Chocolaterie Monbana lance une box saisonnière placée sous le signe de « la gourmandise made in France ». Disponible jusqu'au 15 octobre, Le Mix Biscuits & Confiseries se compose de 4 Galettes pur beurre : Nature, Pépites de chocolat, Éclats de caramel, Tout cacao, et d'une tendre pâte de nougat aux amandes. Des recettes toujours sans conservateurs, sans colorants ni arômes artificiels, avec une farine de blé 100 % français et une boîte distributrice pratique et recyclable.

[www.monbana.com](http://www.monbana.com)

### RIANS RESTAURATION

## La Cabrette Cuisiner & Tartiner 750 g



Rians Restauration – Laiteries H. Triballat lance La Cabrette Cuisiner & Tartiner 750 g. Ce fromage tartina-ble est élaboré à base de fromage au lait de chèvre pasteurisé et possède une texture lisse et fondante laissant découvrir un goût crémeux à la subtile saveur caprine. La Cabrette permet aux chefs d'apporter une touche de fraîcheur dans toutes leurs inspirations culinaires (bagels, croques, sandwiches, sauces, appareils à crème prise salés et sucrés...), avec une excellente tenue à chaud comme à froid. Facile d'utilisation, son format en barquette 750 g permet d'éviter tout gâchis de matière.

[www.rians-restauration.com](http://www.rians-restauration.com)

### CUISINE SOLUTIONS

## Caviar d'Aubergines au naturel

Pour la saison printemps-été, Cuisine Solutions propose 6 nouveautés, parmi lesquelles Le Caviar d'Aubergines au naturel qui vient compléter la gamme des garnitures végétariennes. Cette préparation d'aubergines grillées à base d'oignons, d'huile d'olive extra-vierge, d'ail et de paprika fumé est idéale pour les apéritifs ou les brunchs gourmands. Cette base personnalisable (70 % d'aubergines grillées) est parfaite pour les menus végétariens et est réalisée sans conservateurs.



[www.cuisinesolutions.fr](http://www.cuisinesolutions.fr)

### LA COMPAGNIE DES DESSERTS

## Verrines glacées à emporter

Pour la saison Printemps-Été, les glacières de La Compagnie des Desserts ont conçu 4 recettes glacées ultragourmandes (rondeur de la crème glacée, l'onctuosité du coulis et le croquant des inclusions) dans des verrines pour la vente à emporter. Verrine Cacahuète chocolat noisettes ; Verrine Cheesecake framboise ; Verrine Citron meringué ; Verrine Crème brûlée : elles pourront être consommées en dessert ou pour une pause gourmande à tout moment de la journée. Le contenant, en verre, est entièrement recyclable. Conditionnement par 12.



[www.compagniedesdesserts.com](http://www.compagniedesdesserts.com)

# PARIS COFFEE SHOW



L'ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL  
DE LA FILIÈRE CAFÉ EN FRANCE

DU 10 AU 12  
SEPTEMBRE  
2022  
PARC FLORAL DE PARIS  
UN ÉVÈNEMENT ORGANISÉ PAR LE COLLECTIF CAFÉ

MASTERCLASSES  
ATELIERS - CONFÉRENCES  
+ DE 80 EXPOSANTS

CONCOURS PRESTIGIEUX :  
CHAMPIONNAT DE FRANCE DE TORRÉFACTION  
CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LATTE ART  
- EN PARTENARIAT AVEC LA SCA  
MEILLEUR MÉLANGE POUR EXPRESSO DE FRANCE  
CHAMPIONNAT DE FRANCE DES TECHNICIENS CAFÉ  
- EN PARTENARIAT AVEC NUOVA SIMONELLI

[WWW.PARISCOFFEESHOW.FR](http://WWW.PARISCOFFEESHOW.FR)

M1 LIGNE 1 - CHATEAU DE VINCENNES A VINCENNES



## La sélection de la rédaction

### MAISON FERRAND

## Canerock Jamaican Spiced Rum

Fruit d'un assemblage de rhums distillés dans des alambics à repasse et à colonne, avec une part de rhums high-ester âgés entre 5 et 10 ans, ce Jamaican Spiced Rum s'équilibre entre élégance et puissance. Canerock contient des épices naturelles soigneusement sélectionnées et infusées séparément avant d'être assemblées avec le rhum.

Il aura fallu trois ans et plus de 90 recettes pour trouver les ingrédients parfaits : des gousses de vanille de Madagascar (délivrant un goût épicé et boisé qui souligne les notes du rhum), des noix de coco des Caraïbes (pour adoucir le mélange en apportant texture et exotisme) et une pointe de gingembre de la Jamaïque (offrant une touche fraîche et épicée, avec des arômes herbacés). L'assemblage passe quelques mois en fûts de sherry Pedro Ximénez, cet affinage donnant une complexité et une longueur supplémentaires à Canerock.



Trois ans et plus de 90 recettes.

[www.canerock.com](http://www.canerock.com) et [www.maisonferrand.com](http://www.maisonferrand.com)

### FEVER-TREE

## Sparkling Italian Blood Orange et Sparkling Mexican Lime

En 2022, et pour la première fois depuis 3 ans, la marque de premium mixers Fever-Tree lance une nouvelle gamme Sparkling pour dynamiser les cocktails. Disponibles depuis mars, les deux références - Fever-Tree Sparkling Italian Blood Orange et Fever-Tree Sparkling Mexican Lime - sont composées d'ingrédients uniques, 100 % naturels et très peu sucrés (4,7 g et 4 g de sucre/100 ml). Le 1<sup>er</sup> est conçu à partir d'oranges sanguines venues du sud de l'Italie et de Sicile. Le 2<sup>d</sup> est produit avec des citrons verts de la vallée du Yucatan au Mexique, et de yuzus, cueillis à la main sur l'île de Shikoku au Japon.



[www.fever-tree.com](http://www.fever-tree.com)

### HENDRICK'S

## Hendrick's Neptunia

Lesley Gracie, maître distillateur d'Hendrick's Gin, dévoile la 3<sup>e</sup> édition limitée du Cabinet des Curiosités : Hendrick's Neptunia Gin, une référence unique inspirée du littoral écossais. La base d'Hendrick's Neptunia est le gin Hendrick's Original et sa célèbre signature de rose et concombre, sublimé d'un mélange revigorant de plantes botaniques côtières. Sa robe offre une couleur cristalline, son nez révèle un équilibre frais et étonnant au parfum généreux de plantes marines avec un soupçon d'agrumes. La bouche allie les notes d'herbes côtières fraîches et des agrumes avec des notes délicatement florales d'Hendrick's ainsi qu'une finale douce d'agrumes afin de proposer un gin inhabituel aux arômes parfaitement équilibrés.



[www.hendricksgin.com/fr](http://www.hendricksgin.com/fr)

### NIETS

## Botaniets



Créé par la jeune entreprise Niets, référence dans le sans alcool fondée début 2020 en Belgique par Alexandre Hauben, Botaniets est un gin 0.0 %, mis en bouteille en Belgique, déjà récompensé par 2 awards, à New York et à Londres. À base de romarin, de cardamome, de baies de genévrier et de pelures fraîches de mandarine, il est le premier gin sans alcool à être distillé et typé comme un vrai gin. Son secret de fabrication réside dans l'amplification des arômes ainsi qu'une fabrication longue de 7 jours, tandis qu'un gin traditionnel avec alcool ne prend que 3 heures. Il se décline en Botaniets Original et Botaniets New Ginger-Yuzu.

[www.botaniets.com](http://www.botaniets.com)

### DOMAINE DE CALA

## Rosé Prestige 2020

Ce rosé AOC coteaux-varois-en-provence, issu de vignes en conversion biologique, est un assemblage de cinsault (88 %), grenache noir (5 %), syrah (4 %), rolle (3 %). Sa robe est rose limpide avec des reflets brillants. Son nez exprime finesse et subtilité florale, ainsi que des notes de fruits blancs, de pêche, d'agrumes, et d'un zeste citronné. La bouche révèle une attaque vive et puissante, avec du gras. Il s'agit d'un vin équilibré, frais, aux arômes épicés, avec une finale minérale accompagnée de légères notes torrifiées. Ce rosé de gastronomie s'accordera avec des plats relevés ou safranés.

[www.domainedecala.com](http://www.domainedecala.com)



### VIDAL-FLEURY

## Côtes du Rhône rosé 2021

Fruit d'un assemblage de cépages cinsault (50 %), syrah (30 %), grenache (20 %), ce côtes-du-rhône rosé 2021 présente à la dégustation une robe brillante et lumineuse. Son nez est à la fois floral (rose pivoine) et fruité (fruits rouges) avec une note fumée et minérale. La bouche se révèle harmonieuse entre gourmandise et matière, fraîche et fruitée (framboise) avec une jolie longueur, et épicée. On proposera ce vin en accord avec du jambon de pays, de la salade de chèvre frais, du saumon gravlax, de la moussaka, des côtes d'agneau grillées aux herbes, un gratin de fruits de mer ou encore du beaufort. Prix TTC départ cave : 6,96 €.



© Guy-Santon du Jonchay

[www.vidal-fleury.com](http://www.vidal-fleury.com)

### CHÂTEAU DE FRANCE

## Château Coquillas 2019

Ce pessac-léognan rouge est issu d'un terroir de graves très profondes, parfois sur un sous-sol argilo-calcaire. C'est un assemblage de 40 % cabernet sauvignon et 60 % merlot. La robe est grenat chatoyant ; le nez est frais et mûr, floral (pivoine) et fruité (cassis, mûre et cerise griotte), avec une touche mentholée. La bouche est équilibrée entre fruit, minéralité et des tannins fondus mais présents, avec des notes de cassis, et une finale fraîche et longue sur le chocolat, la fraise et la cerise. On accordera ce vin avec de la charcuterie, du thon à la plancha avec des poivrons tomates, de la viande grillée, un brie, un picodon sec, une tarte au chocolat. Prix TTC départ cave 15 €.



[www.chateau-de-france.com](http://www.chateau-de-france.com)

# « CHAQUE ANNÉE, NOUS FAISONS DE BELLES DÉCOUVERTES »

Claudine Martinez, directrice générale de Tokster

- Tokster est partenaire des Ze Awards de la Restauration pour la 4<sup>e</sup> fois consécutive. Qu'est-ce qui vous séduit dans cette initiative ?

J'aime tout particulièrement l'ambiance de cet événement et la place qui est donnée aux principaux acteurs de la restauration. Chaque année nous faisons de belles découvertes, nous récompensons des entrepreneurs talentueux, les mêmes modèles que nous interviewons ou filmons pour nos marques partenaires !

- Après ces deux années de crise, les entrepreneurs de la restauration se doivent d'être agiles. Selon vous, quels sont les principaux défis qu'ils ont à relever aujourd'hui ?

Le premier défi, et le plus difficile, est d'arriver à s'entourer de collaborateurs professionnels et motivés ! C'est redessiner sa politique salariale et intégrer la responsabilité sociale dans l'entreprise.

Ensuite, réussir à dépasser le CA avant pandémie pour pouvoir assumer les charges et les remboursements de charges et de PGE à venir.

Il reste de la place pour repenser le modèle, tenant compte de tout ce que nous avons appris, en termes de commandes, de livraisons et de paiement. La pénurie et l'inflation des prix restent de vrais sujets d'inquiétude qui amèneront certainement à réfléchir local.

- Le 12 septembre, vous allez remettre le Ze Award de l'Entrepreneur de l'année en restauration collective. En quoi votre entreprise est partie prenante des enjeux de la collective ?

Notre spécialité chez Tokster, c'est de raconter des histoires ! Que ce soit par écrit ou en interview filmée, nous mettons en lumière les métiers de l'ombre de la collective. Savez-vous qui travaille derrière les assiettes servies à vos enfants ? Nous faisons découvrir de vrais professionnels, impliqués dans le mieux-faire, qui chaque jour se démènent pour concilier le coût et le goût, la qualité et le bio, l'innovation et le plaisir.

- Comment voyez-vous évoluer la restauration dans les prochaines années ?

Le chemin semble tracé depuis déjà plusieurs années. Un vent de « mieux-vivre » souffle sur nous tous. Les restaurateurs éclairés sont déjà dans l'écoute, la surprise, le local, le bio, la viande mais raisonnablement, les légumes sublimés, le poisson raisonné...

L'expérience client ne sera plus une option d'ici à 2025 !

*« Le premier défi, et le plus difficile, est d'arriver à s'entourer de collaborateurs professionnels et motivés. »*

# ze

## AWARDS

RESTAURATION

tokster   
agence de communication digitale





## La sélection de la rédaction

## ALPHAFORM

## Luxifood Sushis

Alphaform lance Luxifood Sushis, des contenants innovants et écoresponsables dédiés à la cuisine asiatique à emporter. Comme les autres produits de la gamme Luxifood, ces emballages sont fabriqués en France. Ces derniers, par ailleurs, facilitent le conditionnement des sushis, makis et rolls. Pour s'adapter aux différents menus et recettes, Alphaform a élaboré une palette de 5 formats, allant de 110 à 450 ml. Le fond en carton, doublé d'un film polypropylène, assure une étanchéité parfaite et permet d'accueillir des aliments humides ou gras sans risque de voir apparaître des taches sur l'extérieur de la boîte. Il peut être entièrement personnalisable à partir de 20 000 pièces. Le couvercle transparent, en rPET antibuée, garantit une visibilité optimale du contenu.



Le fond et le couvercle sont clipsés.

[www.groupeguillin.fr/alphaform](http://www.groupeguillin.fr/alphaform)

## IRINOX

## Conservateur CP Next



Ce nouvel équipement assure un maintien en température et de conservation des aliments ultra-précis. Il réunit tout le savoir-faire technique et fonctionnel qui permet aux professionnels de définir et de maintenir la température désirée. Il gère le niveau d'humidité le plus adapté aux produits conservés et diffuse sur chaque bac inséré une ventilation douce et homogène qui ne sèche pas les produits. Cette qualité de maintien optimale préserve les valeurs nutritionnelles, l'odeur, les saveurs et la texture des aliments.

[www.irinoxprofessional.com](http://www.irinoxprofessional.com)

## COMENDA

## Laveuses Duo

Cette gamme décline deux laveuses, la Duo 5 avec un casier 50x50 cm et la Duo 6 avec un casier 60x50 cm. Elles offrent la possibilité de laver la vaisselle traditionnelle, mais aussi, grâce à un casier spécifique, les cafafes et les bouteilles en verre, sans changer les paramètres de la machine ou les tourniquets dans la chambre de lavage. Ces deux appareils sont parfaitement adaptés pour les structures qui souhaitent réduire leur consommation de plastique durant le service.



[www.comenda.fr](http://www.comenda.fr)

## CHAR-BROIL

## Barbecue Gas 2 Coal 2.0



Cette gamme de barbecues hybrides développe trois modèles à 2, 3 ou 4 brûleurs. Elle se distingue par un parfait compromis entre la saveur fumée du charbon de bois et la simplicité de l'allumage au gaz, grâce à un système qui passe de l'un à l'autre en quelques secondes. Facile d'utilisation, l'appareil bénéficie d'un système de sécurisation de la bouteille de gaz même en déplacement, et de roues performantes.

[www.charbroil.fr](http://www.charbroil.fr)

## ENODIS

## Four Maxx Pro

Fort de 7 niveaux GN1/1, ce concentré de technologie remplace, à lui seul, plusieurs appareils de cuisson traditionnels tout en garantissant une grande capacité de production. Son système Clos Hybrid assure la gestion automatique de l'humidité, ce qui engendre économie d'eau et d'énergie. Le four est, par ailleurs, doté d'une porte escamotable triple vitrage et éclairage LED, d'une poignée antibactérienne et du mode intégré ConvoSmoker, qui assure la fumaison à froid et à chaud pendant les cuissons.



[www.enodis.fr](http://www.enodis.fr)

## ENO

## Planchas Fusion



Eno, le spécialiste français des planchas haut de gamme, propose cette année une collection qui se distingue par l'alliance d'un design novateur et d'une haute performance. Disponible en version plancha et combo, la gamme Fusion est réalisée en deux finitions : inox et acier noir ; et acier gris cargo. L'application d'un émailage multicouche lisse et antiadhérent garantit

une saisie parfaite des aliments, sans ajout de matières grasses et sans contact direct avec la flamme.

[www.plancha-eno.com](http://www.plancha-eno.com)

## SAMMIC

## Combiné cutter coupe-légumes Ultra

Ce combiné cutter assure une coupe parfaite, une grande capacité de production et la garantie d'un résultat uniforme et de qualité. Il se compose d'un bloc-moteur à vitesse variable, d'une goulotte universelle, d'une goulotte cutter avec cuve de 4,4, 5,5 ou 8 litres et d'un rotor avec couteaux microdentés. Sa vitesse variable bénéficie d'une technologie aussi efficace que précise. Pour le côté cutter, la machine est programmable ce qui autorise un fonctionnement autonome.



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

# SALON RESTAU'CO

L'ÉVÉNEMENT DES PROFESSIONNELS  
DE LA **RESTAURATION COLLECTIVE** EN GESTION DIRECTE

**15 JUIN 2022** | 9h-18h

**PARIS EXPO** | PORTE DE VERSAILLES | **HALL 5.1**

Exposants venez vous inscrire : [www.salonrestauco.com/exposant](http://www.salonrestauco.com/exposant)

Visiteurs venez vous inscrire : [www.salonrestauco.com/visiteur](http://www.salonrestauco.com/visiteur)



**ÉQUITÉ**  
**ALIMENTAIRE**  
**PARTAGE**  
**APPROVISIONNEMENT**  
**QUALITÉ**  
**TERRITOIRES**

Un événement  
RESEAU  
RESTAU'CO



## ELECTROLUX PROFESSIONAL



## Lave-verres Green&amp;Clean

Respectueuse de l'environnement, cette gamme de lave-verres durables a été conçue pour garantir de faibles coûts de fonctionnement et réduire la consommation d'énergie, d'eau et des solutions de lavage et de rinçage. Ses doubles bras de lavage supérieurs et inférieurs, ainsi que le rinçage à froid, assurent l'obtention de verres prêts à l'usage immédiatement après le cycle.

[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## OLITREM SA

## Cave à vin CV350-PV-Exclusive

Distribué en France par Codigel, le fabricant portugais Olitrem développe des équipements de réfrigération et des caves à vin devenues des références au niveau européen. Cette cave à vin se caractérise par une porte en verre avec protection anti-UV, un éclairage LED ambré et un système antivibration. Ses étagères coulissantes en bois avec une partie fixe sur le fond s'accompagnent de 4 curseurs et de 2 pieds de nivellement. Le froid est ventilé avec dégivrage automatique.



[www.codigel.com](http://www.codigel.com)

## SOLIA

## Le Kit Postal Lunch



Le Kit Postal Lunch et son coffret en carton recyclable ont été pensés par le service R&D de Solia pour s'adapter à toutes les prestations de restauration livrées ou à emporter : plateaux-repas et formules de l'entrée au dessert ou bien assortiments à partager. Ce kit clé en main comprend un coffret en carton kraft recyclable, 4 assiettes Kanopée en pulpe de canne compostable et leurs couvercles transparents en rPET 80 % recyclé et recyclable, un gobelet en carton biodégradable et recyclable ainsi qu'un étui papier contenant des couverts en bois et une serviette.

[www.solia.fr](http://www.solia.fr)

## WÜRTH MODYF

## Chaussure de sécurité Carbon 290

Elle pèse moins de 350 grammes (340 g en taille 42), du jamais-vu dans le secteur de la chaussure de sécurité SIP : la Carbon 290 de Würth Modyf est la plus légère du monde dans son genre. Un poids plume qui ne l'empêche pas d'offrir toute la protection nécessaire (coque en fibre de carbone, semelle anti-perforation en PET 100 % recyclé et d'usure antidérapante SRC, etc.). En plus de ses qualités techniques, la chaussure Carbon présente un look de basket moderne, qui lui permet d'être facilement portée tout au long de la journée. Disponible pour homme comme pour femme, du 35 au 48.



[www.modyf.fr](http://www.modyf.fr)

## LUSINI

## Service Aranda



Aranda est un nouveau service en porcelaine dont ses éléments, d'un bleu profond, sont sublimes par un design inspiré de l'Orient et rehaussés d'un délicat motif. Ce service de table passe au lave-vaisselle, au micro-ondes et au four. Chaque pièce est unique, de légères variations de forme ou de couleur sont donc possibles. Aranda se compose de plusieurs références : assiette plate 20,5 cm, assiette plate 26,5 cm, assiette creuse, assiette/plat ovale, saladier, tasse à café/thé, mug, sous-tasse à café/thé et mug.

[www.lusini.com](http://www.lusini.com)

## FIRSTPACK

## Emballages alimentaires durables

Les solutions de vaisselle FirstPack se veulent parfaitement adaptées aux besoins des professionnels des secteurs CHR-RHD. Parmi les nouveautés lancées sur le Sandwich & Snack Show 2022 : les gobelets refermables Nolida (3 tailles : 250 ml, 375 ml, 500 ml) ; les couvercles carton kraft, pour tous les gobelets en carton (disponibles en 3 diamètres : 62 mm, 80 mm, 90 mm) ; les boîtes à pâtisserie Ebene, habillées de noir (3 tailles), et la vaisselle Ceramik, réutilisable et entièrement en céramique (6 tailles : de 200 ml à 1 200 ml).



[www.firstpack.fr](http://www.firstpack.fr)

## TESTO

Moniteur de CO<sub>2</sub> ambiant portable

Testo, complète sa gamme d'appareils de mesure dédiés à la surveillance et la qualité de l'air intérieur avec un nouveau moniteur de CO<sub>2</sub> ambiant économique et facile à déployer. Ce moniteur fournit des indications à la manière d'un feu tricolore : rouge pour un risque de transmission virale par l'air respiré potentiellement élevé ; jaune pour un risque potentiellement modéré ; vert pour un risque potentiellement faible. Il émet simultanément une

alarme sonore afin que les utilisateurs soient informés de la présence de conditions susceptibles d'accroître la possibilité de transmission virale, en se basant sur les niveaux de dioxyde de carbone détectable.

[www.testo.com](http://www.testo.com)

## MAÉ INNOVATION

## Catalogue 2022

Le fabricant français de moules en silicone et matériel de boulangerie, Maé Innovation, vient de diffuser son dernier catalogue. Outre les références habituelles, plusieurs innovations. Parmi les nouveautés « Silmaé » (moules en silicone) : des formes géométriques (cylindre, cône, carré...), des moules gâteaux, dômes ou encore des moules aux madeleines généreuses (format XL et à partager), et un ourson XL. Également, le concept « Easy Tarte » : une gamme de moules à tartes « Nouvelle génération » : la forme du moule a été spécialement conçue pour accueillir des pâtes et appareils pochables.



[www.mae-innovation.com](http://www.mae-innovation.com)

## ASSOCIATION

# Bondir.e part à l'assaut des violences

En finir avec l'idée que la violence est un « mal nécessaire » pour progresser et apprendre. Comme un baptême du feu initiatique qui ferait partie intégrante de la formation. C'est ce qui anime la toute jeune

association Bondir.e, née en septembre 2020 lors du festival culinaire Cheffes ! et officialisée au printemps 2021. À sa tête, un collectif d'une vingtaine de chefs à l'image de Valentine Guenin, Laurence Barjhoux, Natacha Collet, Manon Fleury ou encore Marion Goettlé. « Le fait de témoigner des violences que j'avais subies a été un électrochoc. J'ai réalisé qu'il fallait agir pour que les jeunes n'aient plus à passer par là », confie cette dernière. C'est donc tout logiquement que Bondir.e a décidé de concentrer son action là où tout démarre : dans les écoles hôtelières.

## Programme de prévention

Des chefs bénévoles de l'association y ont déjà réalisé une vingtaine d'interventions en s'appuyant sur un programme de prévention contre les violences

dans la restauration, construit avec l'aide de l'Association européenne contre les violences faites aux femmes au travail (AVFT). Sous forme de modules de deux heures, il permet de questionner les étudiants concernant les termes juridiques qui définissent les actes de violence (harcèlement, agression, viol), d'analyser ses mécanismes et de réagir quand cela est nécessaire. Avec un impact d'autant plus fort que ce sont des professionnels qui s'adressent aux étudiants. « Nous ne sommes pas des formateurs n'ayant jamais mis un pied en cuisine. Ils savent l'implication que



© Ivan Peev

cela nous demande de venir les voir sur nos jours de repos. Nous démontrons aussi que l'on peut réussir dans nos métiers en évoluant dans la collaboration et la cohésion d'équipe», explique Marion Goettlé qui dirige seule le Café Mirabelle, à Paris. L'association qui a, pour l'heure, une soixantaine d'adhérents vient d'ouvrir une antenne en Bretagne et souhaiterait en décliner d'autres sur le territoire. ●



© Rudy Olivier Bento

Marion Goettlé, chef à la tête du Café Mirabelle, à Paris.

## DÉMÉNAGEMENT

## L'école Valrhona fond sur Paris

Nouvelle ère pour l'École Valrhona qui pose pour la première fois ses fourneaux à Paris. L'entité jusque-là basée à Viroflay (78), où se situe le siège du groupe Savencia propriétaire de la marque, déménage dans le centre de la capi-

tales, dans le quartier du Marais. « Presque tout ce qui influence la gastronomie mondiale sucrée part de Paris. Tout naturellement, nous devons nous y poser afin que le monde entier puisse nous y rencontrer et profiter des conseils tech-

niques des professeurs de l'école », se réjouit Thierry Bridon, chef exécutif de l'École Valrhona Paris. Créée en 1989 à Tain-L'Hermitage (26), l'école est également présente à Tokyo et New York. Cette antenne parisienne s'articule sur 340 m<sup>2</sup> et deux étages avec un laboratoire de 78 m<sup>2</sup>.

### Un lieu de rencontre

Pour la partie équipements, Valrhona a fait appel à des partenaires historiques comme De Buyer, Winterhalter ou encore Bourgeat. Ce dernier a d'ailleurs conçu tout spécialement pour le lieu un plan de travail réglable en hauteur. « Grâce à un système de vérins, la table va de 85 cm à 1 m 20, cela évite aux plus grands de se casser le dos. C'est un bon exemple du type de réflexion que nous menons ici », explique Thierry Bri-

don. Inaugurée le 2 mai, cette école parisienne propose chaque semaine aux professionnels un stage de deux à trois jours. Sous la houlette de chefs invités comme Claire Heitzler, marraine du lieu, Yann Brys ou Yvan Chevalier, mais aussi celle des chefs maison. Avec des nouveautés au programme à l'image du stage autour de la pâtisserie végétale ou encore une session mariant technique pure et entrepreneuriat animée par le chef Nicolas Riveau. Mais, au-delà de la formation, Valrhona entend faire de ce lieu un endroit de rencontre et de partage. « Nous avons installé une table d'hôtes qui fait face au laboratoire où les pâtisseries travaillent. Nous y accueillerons l'ensemble des professionnels de Paris », se réjouit Thierry Bridon. ●



© Ilya Kagan

Les chefs de l'École Valrhona Paris (de g. à d.) : Jérémy Aspa, Thierry Bridon, Baptiste Moreau et Samuel Ducrottoy.

## Vite !

## LIVRE BLANC

### Bien préparer la saison d'été

Pour accompagner les professionnels pour leur saison d'été, 5 acteurs du secteur ont collaboré et ont partagé leurs bonnes pratiques et solutions dans un livre blanc : « Comment bien préparer sa saison estivale ? » Dans ce guide, Cookorico, allié à The Fork, Tasty-Cloud, Ecotable et On Board Academy, aide les professionnels du CHR à se projeter dans cette prochaine saison, en abordant différents thèmes : le recrutement, la formation, la fidélisation client, l'engagement écologique, la communication et l'expérience client.

## OUVRAGE PÉDAGOGIQUE

### La pâtisserie française en 800 pages de Jonathan Huet

Paru aux éditions BPI Best Practice Inside, le manuel contemporain « Le Savoir-faire de la pâtisserie française » de Jonathan Huet propose en 800 pages tout ce qu'il faut savoir en matière de pâtisserie. Au sommaire notamment, 242 pages de matières premières, 70 de technologie des préparations, 74 sur l'environnement professionnel, et plus de 270 recettes qui s'adressent aux différents diplômés de pâtisserie (CAP, Bac pro, BTM, BM, CQP, Mention complémentaire).

## SALAIRES

### Plus de 15 % d'écart entre les femmes et les hommes

Selon l'Urssaf qui vient de dresser un bilan sur l'entrepreneuriat féminin et les femmes dans l'entreprise, la représentation de celles-ci dans les effectifs salariés du secteur privé (hors secteur agricole) s'élève à 44 % en 2021. Les dernières déclarations sociales nominatives indiquent un salaire brut inférieur de 23,2 % à celui des hommes (2166 € contre 2820 €). Cet écart de rémunération se réduit après le recalcul des rémunérations brutes en équivalent temps plein, la durée du travail expliquant quasi 1/3 des écarts. Le salaire brut des femmes est alors inférieur de 15,3 % à celui des hommes (2765 € contre 3264 €).

**DOMAINE DE VERCHANT**

Après 11 années passées à la direction de La Chèvre d'Or (Èze), **Jean-Pascal Picollet**, 47 ans, prend la tête du Domaine de Verchant à Castelnau-le-Lez, dans l'Hérault. Situé au cœur d'un parc classé d'un hectare, il compte 26 chambres, suites et appartements, un spa de 2 000 m<sup>2</sup>, une table gastronomique et des vignes.

**MARS FOOD FRANCE**

Laure Mahé rejoint Mars en tant que directrice générale de Mars Food France. Elle a pris ses fonctions le 1<sup>er</sup> mars et succède à Jérôme Baudry, qui a décidé de poursuivre sa carrière à l'extérieur du Groupe Mars. Sa mission sera de piloter l'agenda de création de valeur pour Mars Food et ses marques (Ben's Original, Suzi Wan, Ebly) tout en faisant vivre la raison d'être « Better Food Today. A Better World Tomorrow ». En tant que directrice générale de Mars Food France, Laure Mahé devient membre de l'équipe de direction européenne et reporte à Dave Dusanah, directeur général Mars Food Europe.

**UNILET**

Cécile Le Doaré a été nommée directrice générale de l'Union nationale interprofessionnelle des légumes transformés (Unilet) par le président de l'interprofession, Olivier Morel, et son bureau. Elle en était directrice adjointe depuis 2019.

**TEVC**

Afin de poursuivre sa politique de diversification et de développement international, Christophe Juarez, directeur général du Groupe Terroirs & Vignerons de Champagne (TEVC), a procédé à une nouvelle nomination au sein de son comité de direction avec l'arrivée de Marion Bruimaud (ex-Nuxe) en tant

1 Laure Mahé

2 Cécile Le Doaré

3 Marion Bruimaud

4 Ludovic Noël

5 Raphaël Miolane

6 Yann Dhalluin

● FRANCE ● EUROPE ● MONDE

que directrice internationale groupe.

**BIVC**

Arnaud Bourgeois (Domaine Famille Bourgeois) est devenu le nouveau coprésident du Bureau interprofessionnel des Vins du Centre Loire, en remplacement d'Anne Clément. Son mandat durera dix-huit mois. Il partagera la présidence avec Jean-Dominique Vacheron, déjà en fonction. Arnaud Bourgeois représentera le négoce tandis que Jean-Dominique Vacheron continuera d'œuvrer pour la viticulture Ambassadeur.

**LESAFFRE**

Christine M'Rini Puel a été nommée au poste de directrice

R&D de Lesaffre, acteur majeur mondial de la fermentation. À ce titre, elle a rejoint le comité exécutif du groupe le 1<sup>er</sup> janvier. Elle succède à Carmen Arruda qui prend la tête de Biospringer suite à la nomination de Brice-Audren Riché à la direction générale de Lesaffre.

**BOLK**

Ludovic Noël, précédemment président fondateur d'AppiVille, est nommé directeur commercial de Bolk, pionnier de la restauration robotisée.

**LIGHTSPEED**

Jean-Paul Chauvet, président de Lightspeed, est nommé directeur général de la société,

dans le cadre du remaniement de la plateforme. Le fondateur et P-DG sortant, Dax Dasilva, rejoint le conseil d'administration de Lightspeed en tant que président exécutif.

**TLF**

Olivier Poncelet est nommé délégué général de l'Union TLF, organisation professionnelle du transport et de la logistique. Il succède à Alexis Degouy appelé à d'autres fonctions dans le monde des organisations professionnelles.

**SUBWAY**

Raphaël Miolane, 45 ans, ex-Groupe Le Duff, prend la direction de Subway pour la France,

la Belgique, le Luxembourg, l'Italie et la Grèce. Il succède à Cédric Giacinti, en poste depuis 2016 et qui a activement participé à la première phase de transformation de l'enseigne en France.

resto.zepros.fr

**LES ROCHES**

Carlos Díez de la Lastra a été nommé au poste de directeur général de Les Roches Global Hospitality Education. Il succède au Dr Christine Demen Meier, qui prend sa retraite. Avant de rejoindre Les Roches, Carlos Díez de la Lastra a occupé des fonctions de vice-président du développement et directeur général de l'Université européenne des Canaries (UEC), membre du réseau international Laureate International Universities.

**ECF GROUP**

Yann Dhalluin, précédemment directeur commercial & marketing de Dawn Foods pour la région Afrique, Moyen-Orient et Asie-Pacifique, rejoint ECF Group en tant que CEO de la région nouvellement créée regroupant les pays d'Afrique, du Moyen-Orient et l'Inde. Il apporte ainsi à ECF Group une expertise forte dans le développement commercial & supply chain du secteur Food Service & Hospitality acquise depuis plus de 20 ans dans ses diverses fonctions chez de grands industriels food et non food du secteur : Kohler, Arc International, Brosard ou Davigel. Yann Dhalluin intègre le comité exécutif du groupe et sera basé à Dubai. Par ailleurs, Raphaël Saxod, membre de ce dernier depuis 2020, directeur général de Restofair RAK, joint-venture d'ECF Group avec RAK Porcelain, se concentrera sur le développement des Émirats arabes unis et du partenariat stratégique international avec RAK Porcelain.

resto.zepros.fr

**zepros**  
MÉTIER RESTO

8-10, rue des Blés - Bât. M/36 - 93210 La Plaine-Saint-Denis - Tél. : 01 49 98 58 45 - Fax : 01 49 98 58 47 - e-mail : contact-resto@zepros.fr - Internet : resto.zepros.fr • Directeur de la publication : Philippe Paulic - Tél. : 06 62 73 06 02 - p.paulic@zepros.fr • **RÉDACTION 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 Poullieute • **Ont participé à ce numéro** : Jean-Paul Burias (bars & bistros, équipements & services), Florian Jugiet Claire-Sophie Martin • **Correspondants régionaux** : Alsace Emmanuel Didierjean, Bretagne Marie-Anne Page, Centre Ingrid Proust, Lorraine Emmanuel Varrier, Nord-Pas-de-Calais Laurence Marot, Paca Hélène Dorey, Pays de la Loire Thierry Goussin, Poitou-Charentes Jean-Sébastien Thomas, Rhône-Alpes Alexandre Panizzo • **Crédit photos et illustrations** : droits réservés sauf mention contraire - **Photo de couverture** : Moma Group - **Dessinatrice** : Betty • **MARKETING-DIFFUSION** : Camille Couvert - c.couvert@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 • **Directrice de clientèle** : Anne Morel 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 - 79, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2274-2360 (Zepros Métiers Resto) • OJD : mise en distribution certifiée 2021:52 709 ex. ACPM/OJD de janv. 2021 à déc. 2021 • **ZEPROS** est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, SARL au capital de 8 000 € • RCS Bobigny B483806 717

ACPM  
DIFFUSION

PRINT

RECYCLÉ

LE TRI  
+ FACILE

BAC  
DE TRI

PEFC

10-31-3337 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org

PAR... **CYRIL MOURET, CHEF DE CUISINE**

## Choucroute de volaille à la truffe

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 2 filets de poulet fermier
- 100 g de chair à saucisse
- 20 g de truffe noire du Périgord + 10 g en brunoise
- 500 g de choucroute
- 25 cl de fond de volaille légèrement lié • 1 échalote finement hachée • 10 cl de vin blanc demi-sec de qualité (équilibré, ni trop sec, ni trop sucré)
- 4 pommes de terre vapeur
- PM : mie de pain trempée puis essorée, crème épaisse entière, beurre, sel



### Déroulé

- Préparer les boudins de volaille la veille.
- Trancher les blancs de poulet en deux dans l'épaisseur sans aller jusqu'au bout pour leur donner un format steak. Les aplatir légèrement au rouleau à pâtisserie. • Les tailler pour obtenir un rectangle régulier. Hacher les chutes pour en obtenir environ 100 g puis mélanger à la chair à saucisse et ajouter le même volume en mie de pain essorée puis 20 g de truffe hachée, saler.
- Sur deux feuilles de film alimentaire, étaler les blancs, assaisonner et poser la farce puis rouler et serrer pour former un boudin. Mettre sous vide.
- Le jour du service, sortir les boudins du froid une heure avant. Plonger les boudins sous vide dans l'eau et régler le thermoplongeur sur 64 °C, pour un temps de cuisson de 2 heures.
- Faire suer l'échalote dans une noisette de beurre sans coloration et déglacer au vin blanc, laisser réduire presque à sec, mouiller avec le fond de volaille et laisser réduire d'un tiers, ajouter deux cuillères à soupe de crème épaisse et les 10 g de brunoise de truffe, faire infuser en maintenant au chaud sans dépasser 65 °C. • Au moment du service, poêler rapidement les boudins au beurre jusqu'à légère coloration. Dresser sur la choucroute, en accompagnant d'une pomme de terre vapeur et en nappant de sauce.

## Poulpe, riz long, crème de poisson coco curry



Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 800 g de poulpe
- 120 g de riz basmati long
- 100 g de petits pois
- 100 g de cacahuètes grillées à sec
- 50 g de raisins secs
- 150 g de champignons de Paris
- 1/2 botte de coriandre
- 30 cl de soupe de poisson
- 15 cl de lait de coco
- Curry thaï à convenance
- PM : sel, poivre, beurre, cumin, 1 feuille de laurier, grains de poivre, le zeste d'un citron

### Déroulé

- Cuire le poulpe à l'eau avec la feuille de laurier, quelques grains de poivre et le zeste d'un citron, saler en fin de cuisson. • Cuire le riz et les petits pois séparément «al dente», faire sauter rapidement les champignons en quartier au beurre. • Mélanger la soupe de poisson, la crème coco et le curry, amener à petite ébullition, couper le feu, laisser infuser 5 mn puis filtrer et maintenir au chaud. • Concasser grossièrement les cacahuètes au pilon. Réserver quelques feuilles de coriandre entières et hacher le reste de la demi-botte. • Mélanger le riz, les pois, les cacahuètes, les champignons, le raisin, la coriandre hachée et le cumin moulu à convenance, corriger l'assaisonnement et maintenir au chaud.
- Snacker le poulpe à la plancha ou à la poêle. Dresser et décorer de feuilles de coriandre entières.

FoodDesign - stratégie de marque-design global-food concepts

25, rue Coquillière, 75001 Paris. Tél. : 01 40 26 90 52

www.fooddesign.pro

# Georges est un dur à cuire

Du 1<sup>er</sup> au 30 juin

1 mois d'événements et de surprises !

ecotel  
ecotel.fr

#50ansquonvousaime



DAL 1877  
**Barilla®**

FOR  
PROFESSIONALS

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME

**SELEZIONE ORO**  
**CHEF**

ET NOS SAUCES DÉDIÉES  
AUX PROFESSIONNELS  
*de la restauration*



- SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR LA DOUBLE CUISSON
- TAUX DE PROTÉINES > 13%
- APPROUVÉE PAR L'UNE DES PLUS GRANDES ASSOCIATIONS DE CHEFS ITALIENS



- CONSERVE DE 2,5KG
- TOMATES ET BASILIC 100% ITALIENS
- SAUCE MULTI-USAGES
- SANS AJOUT DE CONSERVATEURS



[www.barillafoodservice.fr](http://www.barillafoodservice.fr)