

4 novembre 2011 N° 3262

L'Hôtellerie Restauration

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

ARTS DE LA TABLE | CUISINE PROFESSIONNELLE
HYGIÈNE | MOBILIER | TEXTILE | LITERIE

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ
UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?



Restaurant Côté Marché - Chambéry (73),
réalisation Bos Équipement Hôtelier.

BOS

é q u i p e m e n t
h ô t e l i e r

Renseignements sur

www.bos-equipement.com

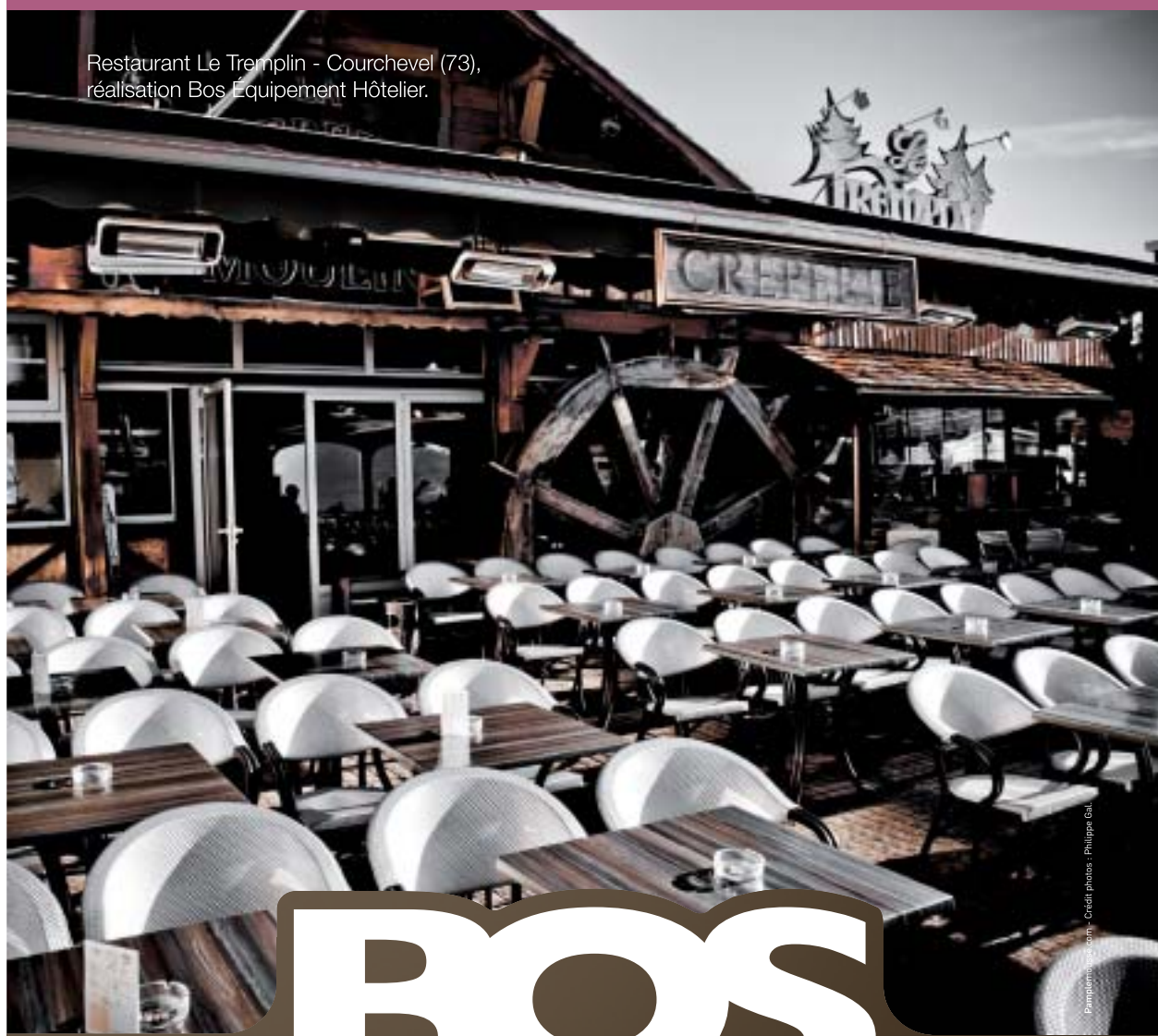
0825 877 690

0,156 TTC / min
depuis un poste fixe

ARTS DE LA TABLE | CUISINE PROFESSIONNELLE
HYGIÈNE | MOBILIER | TEXTILE | LITERIE

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?

Restaurant Le Tremplin - Courchevel (73),
réalisation Bos Équipement Hôtelier.



BOS

é q u i p e m e n t
h ô t e l i e r

Renseignements sur

www.bos-equipement.com

0825 877 690

0,156 TTC / min
depuis un poste fixe

L'Âtellerie

Restauration

4 novembre 2011 N° 3262

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Hôtellerie, p. 8

Affaire du
Carlton de Lille
Isabelle
Rochelandet

(groupe Choice)
appelle les adhérents
à la vigilance

Conjoncture, p. 10

Le tourisme en
France représente
plus de 9%
du PIB

Formation, pp. 12-14

Les instances
paritaires du Fafih
tiennent
leur convention
nationale les
7 et 8 novembre

Secrets de chef, pp. 122-128

Éric Briffard
(Le Cinq, à Paris)
"Le désir acharné
de faire plaisir"



Cuisine
moléculaire
Menus nature
E-réputation
Arts de la table

Spécial Tendances & Innovations



DÉCOUVREZ TOUTES LES NOUVEAUTÉS

Viaggi®

Grands Prix
2011

Sixha
Innovation

LA PERFECTION À L'INFINI

VIAGGI propose plus de 40 boissons :
cafés grand cru, délicieux chocolats et recettes lactées
pour répondre très facilement
à toutes les envies de vos clients.

VIAGGI, Un monde de saveurs, du bout des doigts.

L'EXPÉRIENCE VIAGGI

Pour découvrir le programme de boissons VIAGGI,
venez visiter notre Showroom. *Contactez-nous...*

01 60 53 49 25 / viaggi@fr.nestle.com

www.viaggi-programme.com

Présenté par

Nestlé
PROFESSIONAL.
Super Premium Beverages

L'édito

Austérité

Après la nuit d'anxiété et d'après négociations dans les couloirs des instances européennes, ce fut une douce euphorie qui s'empara de la planète finance. Dès jeudi 27 octobre, l'indice phare de la Bourse de Paris, le CAC 40, progressait de 6,28 % dans un immense soupir de soulagement.

Dans le même temps, et ce n'est pas forcément une bonne nouvelle, l'euro retrouvait des couleurs face au dollar, tandis que le coup de fil du Premier ministre chinois au président **Sarkozy** pour l'assurer que l'empire du Milieu était prêt à contribuer au redressement européen ne pouvait que rassurer les marchés financiers. Certes, mais le 'sauvetage' de la zone euro, a forcément un prix et l'addition risque d'être salée. L'abandon de créances de 100 milliards d'euros consenti à la Grèce (il n'y avait apparemment guère d'autre solution), la recapitalisation des principales banques de la zone et la dotation de 1 000 milliards d'euros (oui, ce n'est pas très facile à mesurer) du Fonds européen de stabilité financière n'ont été possibles qu'en échange de contreparties dont il faudra bien annoncer la couleur aux bons peuples à qui la facture ne tardera pas à être présentée.

Comme il n'est pas vraiment dans la nature humaine, et

encore moins dans celle des gouvernants, de réduire les dépenses, gages de réélection en tout genre, la solution passe par une augmentation sensible des prélèvements, dont on s'évertue à nous dire depuis des décennies qu'ils ont atteint un seuil insupportable.

La valse des 'ballons d'essai' a d'ailleurs commencé avec l'annonce à la une du *Monde* d'une probable hausse de la TVA, du moins de son taux intermédiaire, celui qui concerne précisément l'hôtellerie et la restauration.

Pour les hôteliers, le passage à un taux de 7 % (un moindre mal), voire 12 % (ce sera plus dur), ne sera pas évident à négocier sur un marché où les pays hors de la zone euro auront droit à la double peine : taux de change défavorable et prix en hausse, inévitable pour les établissements qui ne pourront amortir le surcoût fiscal dans leur compte d'exploitation.

Pour les restaurateurs, la hausse de la TVA remettrait en cause les engagements du contrat d'avenir dont l'essentiel repose sur le développement de l'emploi, qui s'est traduit depuis deux ans par des milliers de recrutements.

L'austérité est certes inévitable, mais elle ne doit pas casser l'expansion des métiers porteurs d'investissement et d'emploi.

L. H. R.

4-14 L'actu de la semaine

16-18 Courrier des lecteurs & Blogs des experts

20 Où sont les femmes?

Stéphanie Le Quellec, chef du Four Seasons Resort à Tourrettes (83) et vainqueur de Top Chef 2011

22 Les artisans de l'excellence

Claude Query, un affineur qui se dépense sans compter

24-36 Restauration

24 La Coquerie (Sète, 34), nouvel espace d'expression



d'**Anne Majourel** **26** À Concarneau (29), le Buccin sort de sa coquille • Pour ses 15 ans, l'Auberge de la diligence de Loiré (49) rajeunit **28** À l'hôtel comme au restaurant, la pâtisserie s'expose **30** **Babette Lefebvre** (chef de la Cambuse à Strasbourg, 67) a suivi

sa bonne étoile **32** Mélange des genres au Floréal (Paris, X^e) • Tommy's Diner revisite les années 1950 à Montpellier (34) **34** **Mathieu Viannay** : des projets en nombre **36** À Nantes (44), **Nicolas Guiet** revisite la gastronomie

38-40 Hôtellerie

38 **Xavier Loup** : le jardin dans les hôtels, une tendance d'avenir **40** Rêve de Grand Large sur l'île d'Oléron (17)

42-48 et 81-121

Dossier spécial Tendances & Innovations

43-44 E-réputation **45-48** Informatique **81-86** Cuisine moléculaire **88-96** Équipements **97-106** Menus nature **107-112** Produits **113-121** Arts de la table

49-80 Petites annonces

122-128 Secrets de chef

Éric Briffard : "Le désir acharné de faire plaisir"

L'Hôtellerie Restauration

Édité par la SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15

Tél. : 01 45 48 64 64 - Fax : 01 45 48 04 23

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 64 403 • ISSN 0750 3717

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 132 PAGES,
D'UN ENCART SIMON JERSEY, D'UN ENCART BOS ÉQUIPEMENT
ET D'UN BULLETIN D'ABONNEMENT.

Presse PRO

L'art de la fiscalité réside plus souvent dans le non-dit que dans la proclamation officielle.

Vers une TVA à 7 % pour l'hôtellerie et la restauration

En expliquant vendredi dernier que les "produits de première nécessité" et "ceux qui impactent les publics les plus fragiles" seront exclus d'une éventuelle hausse de la TVA, **François Baroin**, ministre de l'Économie, a donc laissé la porte ouverte à la création d'un taux relevé de TVA à 7 %, voire à 9 %, la première hypothèse ayant l'avantage, si l'on peut dire, de la 'convergence franco-allemande' que le président de la

République appelle de ses vœux. Deux secteurs d'activité sont particulièrement ciblés par les services de Bercy : l'hôtellerie-restauration et les travaux de rénovation, une hausse de 1,5 point rapportant un milliard d'euros dans les caisses de l'État. Et selon une simulation réalisée par les services économiques du Sénat, citée par *Les Échos*, cette hausse représenterait un supplément de charges de 170 M€ pour

les hôtels et 320 M€ pour les restaurants en année pleine.

Si les dirigeants des organisations professionnelles ont pleinement conscience de la nécessité de la maîtrise des finances publiques, ils souhaitent qu'une éventuelle réforme soit réalisée en concertation avec la profession, et qu'elle s'inscrive dans un projet élargi de révision de la TVA, y compris en rouvrant le dossier en suspens de la TVA sociale.

Lyon (69) Lors de la soirée des trophées de la Gastronomie et des Vins organisée par le quotidien 'Le Progrès' au palais du Commerce, Paul Bocuse a remis un trophée d'honneur à Pierre Troisgros, son ami de soixante ans, pour l'ensemble de sa carrière.

Paul Bocuse rend hommage à Pierre Troisgros

Belle surprise pour **Pierre Troisgros**, lors de la 4^e édition des trophées de la Gastronomie et des Vins, qui s'est déroulée à Lyon, à l'initiative du journal *Le Progrès*. Le chef, parrain de la soirée, a été doublement ovationné lorsque son ami de longue date, **Paul Bocuse**, lui a remis le trophée d'honneur récompensant une carrière magistrale. Pierre Troisgros, surpris, s'est dit "très ému d'être récompensé dans sa ville".

N. L.

Le trophée du Chef de l'année a été attribué à **Régis Marcon**.



Paul Bocuse, Pierre Troisgros avec son trophée d'honneur (un lion doré) et **Christophe Marguin**, président des Toques blanches lyonnaises.



Marie-Odile Fondeur, adjointe au maire de Lyon, avec **Sylvain Larose** et **Sylvain Auclair**, récompensés par le trophée du Concept de l'année, pour leur restaurant Docks 40.

LES 13 TROPHÉES DE L'ANNÉE

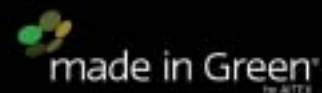
- Trophée d'honneur : bistronomie : **Pierre Troisgros ; Steff/Stéphane Fernandez**, rue Malesherbes, Lyon (VI^e) ;
- Trophée de l'accueil : **Nicole Marguin**, restaurant Marguin, Les Échets (01) ;
- Bouchon de l'année : **Au 14 Février**, de Le Ban des vendanges, Villeurbanne (69) ;
- Vin de l'année : **Château l'Arrosée** saint-émilion 2007 ;
- Trophée de la
- Sommelier de l'année : **Laurent Derhé**, Auberge du Rû, Frontonas (38) ;
- Concept de l'année : **Docks 40**, de **Sylvain Auclair** et **Sylvain Larose**, Lyon (II^e) ;
- Chef espoir de l'année : **Romain Barthe**, Auberge de Clochemerle, Vaux-en-Beaujolais (69) ;
- Grande table : La Chèvre d'or, **Fabrice Vulin**, Éze Village (06) ;
- Toque blanche du monde : **Christian Garcia**, chef du palais princier de Monaco ;
- Chef de l'année : **Régis Marcon**, restaurant Régis et Jacques Marcon, Saint Bonnet-le-Froid (43).

RESUINSA
TEXTILE ECOLOGY

PREMIER FABRICANT
DE LINGE ESPAGNOL
POUR HOTELS ET RESTAURANTS



UNE ÉQUIPE COMMERCIALE EST À VOTRE DISPOSITION DANS TOUTE LA FRANCE



www.resuinsa.com
resuinsa@resuinsa.com
+ 33 (0) 608 88 43 91
export3@resuinsa.com

Une femme pour représenter la France au Bocuse d'or ?

Le comité de sélection des candidats du prochain Bocuse d'or France vient de dévoiler la liste des finalistes. Grande première, parmi eux, deux femmes : **Amandine Chaignot** (Hôtel de Crillon à Paris, VIII^e) et **Stéphanie Le Quellec** (Four Seasons Resort Provence at Terre Blanche à Tourrettes, 83). **Julien Poisot** (Relais Bernard Loiseau à Saulieu, 21), **Nicolas Davouze** (Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, 11), **Thibaut Ruggeri** (Lenôtre à Plaisir, 78), **Pascal Borrell** (Restaurant Pascal Borrell à Maury, 66) et **Ronan Kervarrec** (La Chèvre d'or à Èze, 06) sont également retenus. Un huitième candidat sera désigné lors de la sélection régionale Grand Ouest au salon Saga, le 28 novembre à Vannes (56). Les 8 finalistes ont rendez-vous pour la finale France du Bocuse d'or les 4 et 6 mars

2012, au parc des expositions de Paris Nord Villepinte, dans le cadre des salons Européen & SuccessFood. L'un ou l'une d'entre eux va devoir gagner sa place pour défendre les couleurs de la France au Bocuse d'or Europe prévu à Bruxelles, pendant Horecalife, les 20 et 21 mars 2012, puis en janvier 2013, lors du Sirha à Lyon, pour la grande finale internationale du Bocuse d'or.



Amandine Chaignot.



Stéphanie Le Quellec.

NADINE LEMOINE



Julien Poisot.



Nicolas Davouze.



Thibaut Ruggeri.



Pascal Borrell.



Ronan Kervarrec.

Robin Ricordel décroche le titre de champion de France de la pizza

Robin Ricordel, le propriétaire de l'enseigne Diabolo Pizza basée à Bain-de-Bretagne, à 30 km de Rennes (35), sera présent en juin 2012 au championnat du monde qui se déroulera en Italie. Le jury de la 7^e édition du championnat de France de la pizza, qui s'est déroulé les 11 et 12 octobre derniers à Saumur (49), l'a sacré dans l'épreuve de qualité. Désigné meilleur pizzaiolo de l'Hexagone, celui-ci a réalisé une pizza à base de crème fraîche, mozzarella, fourme d'Ambert, poires, pousses d'épinards, tomates cerise et truffe de Bourgogne. Il est également arrivé en tête du concours d'acrobaties individuel et par équipe.

Boulangier-pâtissier de formation, Robin Ricordel exerce le métier de pizzaiolo depuis vingt ans. Il a suivi des formations à l'École française de pizzaiolo et chez **Jean-Jacques Despaux**. Arrivé deuxième de l'épreuve qualité, le Lyonnais **Jordan Tomas** s'est

également distingué en remportant les épreuves de pizza in teglia (en plaque) et le titre de la plus belle pizza. Robin Ricordel, **Jordan Tomas** et **Benoît Chardon**, qui complète le podium, se retrouveront en juin 2012 au championnat du monde, en Italie.



Le podium du championnat de France de la pizza.

**N'attendez plus,
passez à la Nouvelle Génération**



*35 ans
de Passion Culinaire*

les Fonds en Flocons !



**JUS DE VEAU LIÉ
EN FLOCONS**

Pour les chefs à
la recherche de
saveurs subtiles
et équilibrées.



**FONDS BRUN LIÉ
EN FLOCONS**

Pour les chefs à
la recherche d'un
fonds corsé
aux saveurs
puissantes.

- Des Fonds au degré de finition très élevé.
- Des saveurs encore plus riches et plus puissantes.
- Une technologie unique avec 100% des ingrédients contenus dans chaque flocon pour un résultat optimal et constant dans chaque recette !



* Les Fonds en flocons CHEF® récompensés aux Saveurs de l'Année Restauration 2012 par un jury exclusivement composé de chefs de la RHD.

**LES FONDS
EN FLOCONS**



**LES JUS
EN FLOCONS**

NOUVEAU DESIGN
recettes inchangées



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site www.chef-professional.com

Concernée par l'affaire dite du Carlton de Lille, en raison de l'implication d'un établissement de l'une de ses enseignes, la présidente du réseau Choice en France s'explique.

Propos recueillis par Évelyne de Bast

Isabelle Rochelandet (Choice) : "Nous recommandons à nos hôteliers de rester vigilants"

L'Hôtellerie Restauration : Pensez-vous que l'affaire de proxénétisme dans trois hôtels de Lille, où a été cité un hôtel du groupe, puisse être préjudiciable pour Choice ? Quel impact cela peut-il avoir sur la marque Comfort ?

Isabelle Rochelandet : Il est bien sûr très pénible de voir des enseignes du groupe citées dans des 'affaires', quelles qu'elles soient, et si l'impact au niveau national est faible, cela peut en revanche causer du tort à d'autres hôtels confrères au niveau régional. Toutefois, il faut souligner qu'à notre connaissance, le Comfort Hotel lui-même n'a jamais véritablement été mis en cause, mais il appartient au même propriétaire que les deux autres. Dans ce cas précis, comme l'enquête est en cours, nous n'avons aucun jugement à porter. En revanche, c'est avec un grand soulagement que nous avons appris que le tribunal n'avait pas ordonné la fermeture administrative des établissements, ce qui était primordial pour toutes les équipes. Plus généralement, le réseau Choice est composé d'hôteliers indépendants qui engagent, seuls, leur responsa-



"Le chef d'entreprise garde la responsabilité pénale de ce qui se passe dans son établissement", rappelle Isabelle Rochelandet.

bilité, notamment pénale. En aucun cas, cela ne doit porter ombrage aux autres franchisés ni à l'image de l'enseigne.

En tant que présidente du réseau Choice en France, avez-vous des conseils à donner à vos hôteliers ?

Nous leur recommandons de rester vigilants et prudents. En effet, le risque existe et certaines choses sont plus visibles que d'autres... Il est donc indispensable d'établir des points de contrôle en permanence car le chef d'entreprise garde la responsabilité pénale de ce qui se passe dans son établissement, même s'il n'est pas

présent. Nous allons d'ailleurs le rappeler en envoyant une communication dans ce sens à tous nos franchisés.

Et pour les équipes, que prévoyez-vous ?

Les équipes des hôtels concernés sont particulièrement traumatisées en ce moment. Mais nous les mettons également en garde. En effet, même si la responsabilité pénale demeure celle du dirigeant, directeur ou propriétaire, les employés aussi doivent rester vigilants, et ne rien faire qui mette en cause leur honnêteté et leur intégrité. Il faut maintenant tourner la page et redonner aux hôtels l'image qu'ils n'auraient pas dû perdre.

Quelles sont les actions que vous menez, au niveau du siège de Choice, dans le domaine de la prévention ?

D'une façon générale, nous avons une attitude d'assistance et d'information. Nous communiquons en permanence des rappels à la réglementation, nous diffusons des notes sur les lois et la jurisprudence notamment sur tout ce qui touche au secteur de l'hôtellerie-restauration mais aussi fiscal, social... ■

L'échéancier des travaux de sécurité incendie reporté au 1^{er} janvier 2012

La publication au *Journal officiel* du samedi 29 octobre d'un arrêté du 26 octobre 2011 portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (petits hôtels) accorde un léger sursis aux hôteliers. Pour ceux qui n'ont pas encore mis leur établissement en conformité avec les règles

de sécurité incendie prévues par un arrêté de 2006, ou n'ont pas proposé un échéancier de travaux à la commission de sécurité compétente, il leur faut transmettre un échéancier de travaux avant le 1^{er} janvier 2012.

En annexe, ce texte prévoit un régime spécifique pour les très petits hôtels qui n'accueillent pas plus de 20 personnes. Ces établissements, dont le plancher bas de l'étage le plus

élevé accessible au public est situé à moins de 8 mètres du niveau d'accès des secours, sont dispensés d'encloisonner leur escalier. Attention ! Dans cet arrêté figure la date du 4 novembre 2011. Il s'agit d'une erreur matérielle qui a été rectifiée dès le lendemain par un arrêté rectificatif publié lui aussi au *Journal officiel*. C'est bien le 1^{er} janvier 2012 qu'il faut comprendre.

PASCALE CARBILLET

Découvrez une révolution du goût

**Bouillon
de Volaille**

**Bouillon
de Légumes**

**Bouillon
de Bœuf**



- Des saveurs authentiques
- Plus riche en goût
- Se dissout rapidement

La nouvelle génération de Bouillons MAGGI® apporte une touche d'authenticité à votre cuisine. Aromatiques et peu salés, ils exaltent votre créativité grâce à leur goût raffiné, plus proche d'un bouillon traditionnel. Ainsi, ils vous permettent de vous exprimer à travers chaque plat, chaque recette. Mélange de purées de légumes et d'ingrédients soigneusement sélectionnés, ce procédé de fabrication unique et propre à MAGGI® capture et préserve les arômes et les saveurs subtils. Tout comme un bouillon traditionnel, c'est une base flexible et polyvalente, à la teneur en sel maîtrisée, conçue pour satisfaire toutes vos exigences.

Contactez-nous pour passer à la nouvelle génération :
www.nestleprofessional.com
Téléphone 0810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)



Accompagne
votre savoir-faire
Depuis 1883

Le secrétaire d'État au Tourisme présidait à Paris, le 25 octobre dernier, le troisième sommet des ministres du Tourisme des pays du G20 et des organisations internationales du secteur. Dans sa déclaration devant les représentants du T20, il a appelé ses homologues à conduire des politiques ambitieuses pour un tourisme de qualité. Le prochain rendez-vous est fixé en mai 2012 au Mexique.

Frédéric Lefebvre : le tourisme en France représente plus de 9 % du PIB



Pour **Frédéric Lefebvre**, le tourisme est l'une des premières activités économiques à avoir renoué avec la croissance au niveau mondial.

Devant les participants au sommet du T20, **Frédéric Lefebvre** a rappelé que les deux premières réunions du T20 avaient mis en lumière l'importance des effets directs du tourisme dans l'économie. Ce secteur représente de façon directe 5 % du PIB, 3 à 4 % des emplois, ce qui correspond aux emplois directs de 100 millions de personnes dans le monde. Il représente aussi 6 % des exportations mondiales et 30 % des exportations de service.

Le tourisme constitue un facteur important dans l'atténuation des déséquilibres mondiaux des balances des paiements. Le développement du tourisme domestique, en stimulant la consommation interne, rend la croissance des pays moins dépendante des exportations.

Le tourisme constitue également un des moteurs du développement économique mondial en assurant une diffusion des richesses dans tous les pays. En 2010, les touristes internationaux ont dépensé 339 milliards de dollars dans les pays émergents et en développement, soit plusieurs fois le niveau de l'aide publique au développement officielle qui se dirige vers

ces pays. Par sa résilience, il a démontré sa capacité à être un secteur atténuateur des crises économiques et un élément précurseur de la reprise. Les échanges touristiques et les voyages, en favorisant une meilleure connaissance mutuelle des peuples et des cultures, constituent un facteur important de stabilisation en faveur des relations et de la solidarité internationales.

GESTION RESPONSABLE

Le tourisme peut contribuer de manière significative au développement durable des pays s'il fait l'objet d'une gestion responsable et soucieuse de qualité de la part de toutes les parties prenantes, publiques et privées, et en respectant les principes d'éthique. Le tourisme est l'une des premières activités économiques à avoir renoué avec la croissance au niveau mondial. Dès 2010, le nombre de touristes internationaux a augmenté de 7 % pour atteindre 940 millions de voyageurs. Cette reprise se confirme en 2011 avec une progression de 5 % au cours des huit premiers mois de l'année, avec la perspective d'atteindre un milliard de voyages transfrontaliers durant l'année 2012.

1,8 MILLIARD DE TOURISTES À L'HORIZON 2030

Cette troisième réunion du T20, qui était consacrée à l'analyse de l'impact indirect du tourisme sur les économies, a montré que celui-ci peut être évalué à un niveau comparable à celui des secteurs qui relèvent directement des activités touristiques. Les analyses prospectives établies par l'Organisation mondiale du tourisme indiquent que le tourisme est appelé à

connaître un développement soutenu dans les années à venir, pour atteindre 1,8 milliard de touristes internationaux en 2030. Une forte progression du tourisme domestique est également prévisible. Il est important pour la prospérité de l'économie mondiale de continuer à favoriser le développement durable et la création d'emplois décents dans le secteur du tourisme, en garantissant un cadre institutionnel, fiscal et économiquement favorable à cette activité.

Considérant l'important potentiel économique et social du tourisme pour l'économie mondiale, pour l'emploi et le développement durable, le ministre a terminé en souhaitant que les membres du G20 inscrivent l'importance et l'impact du tourisme comme thème de discussion lors des sommets des prochaines années. ■

LE TOURISME EN FRANCE

À l'occasion de cette journée, le secrétaire d'État a réaffirmé l'importance du poids du tourisme en France. Les retombées directes sont estimées à 7,1 % du PIB. Le poids global, retombées indirectes comprises, dépasse les 9 %. Le secteur emploie directement un million de personnes dans 235 000 entreprises et un autre million indirectement, selon Bercy. **Frédéric Lefebvre** a également annoncé que le gouvernement français allait présenter dans le budget 2012 un document de politique transversale qui recense des crédits de 1,9 milliard d'euros en faveur du tourisme.

Avec en moyenne 50 % de revenus en moins, vous risquez de vous sentir à l'étroit à la retraite.



AXA CRÉE LES
RENDEZ-VOUS
TOP
RETRAITE

Pour vous aider à préparer une retraite à votre mesure, n'attendez plus pour consulter le 1^{er} assureur des professionnels. En 1 heure un conseiller AXA vous aide à y voir plus clair :

1. Un outil de simulation inédit pour estimer le montant de votre retraite
2. Une évaluation de votre besoin de revenus complémentaires
3. Des conseils et solutions personnalisés pour augmenter vos revenus à la retraite tout en payant moins d'impôt.

Prenez rendez-vous auprès de votre conseiller AXA, sur axa.fr ou au 3240. 500 iPad 2 à gagner.*

réinventons / l'épargne retraite



50% en moyenne : source OCDE 2007 à 2011, AXA, premier assureur des professionnels, source : CSA Pépites 2010. Coût d'un appel local au 3240 AXA.

*Jeu valable jusqu'au 30 novembre 2011. Règlement du jeu disponible en agence ou sur le site axa.fr. iPad® est une marque de la société Apple Inc., enregistrée aux États-Unis et autres pays.

Les instances paritaires du Fafih en convention à Reims

C'est dans la capitale champenoise que se déroulera les 7 et 8 novembre la convention nationale des partenaires sociaux de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs. Deux jours d'échanges et de travaux pour les représentants des régions qui vont se retrouver autour de plusieurs thèmes : l'avenir de

la formation professionnelle, des organismes paritaires collecteurs agréés (OPCA) et de la régionalisation, la présentation du nouveau catalogue des formations 2012, l'action des commissions régionales paritaires de l'emploi et de la formation... Le mardi matin, des ateliers ciblés sur les missions des commissions sont

proposés : 'Comment faire évoluer une commission régionale paritaire de la formation (CRPF) ?' 'Qu'attendre des instances nationales ?' 'Comment mieux appréhender le contrat de plan régional de développement de la formation professionnelle et le contrat d'objectifs territorial ?' Ou encore 'Comment mettre en place un réseau

La convention annoncée des partenaires sociaux est aussi l'occasion de faire le point sur Formation professionnelle des salariés : la 'boîte à outils' c

Michel Geiser, directeur général du Fafih, désigne par le terme 'boîte à outils' les leviers et actions en faveur de l'emploi et de la formation mis en place par l'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) de l'industrie hôtelière, qui n'est pas uniquement un organisme collecteur de fonds. Le Fafih revendique un rôle d'information et d'accompagnement dans l'identification des besoins en formation, entreprise par entreprise, et dans l'achat des formations. L'organisme, déployé en délégations régionales, a choisi aussi de s'inscrire dans la proximité avec une administration locale des dossiers, de

l'instruction au financement des projets.

DES ACTIONS PROCHES DES BESOINS DE L'ENTREPRISE

L'offre de formation professionnelle du Fafih s'articule autour de trois grands axes. L'insertion et la formation des nouveaux salariés d'abord, avec un module de formation des tuteurs et le contrat de professionnalisation ou 'contrat pro'. On joue ici la carte de l'alternance avec la possibilité de proposer aux entrants d'obtenir un certificat de qualification professionnelle (CQP), valeur ajoutée incontestable dans la branche. Deuxième thème : le développement des compétences par des actions



Michel Geiser, directeur général du Fafih.

individuel à la formation (DIF) - le salarié va chercher à se perfectionner dans son métier - et validation des acquis de l'expérience (VAE). Ce dispositif permet au salarié de valider par un diplôme reconnu officiellement les savoir-faire qu'il a acquis tout au long de son parcours professionnel.

DES STAGES SPÉCIFIQUES AU SECTEUR

Toujours dans la boîte à outils, le Fafih met en place des formations de courte durée (de 1 à 3 jours) sur des thèmes prioritaires aux yeux des partenaires sociaux. Il s'agit de la PPS (promotion professionnelle et sociale), qui s'adresse à tous types de professionnels. Autre

de formation en adéquation avec l'évolution du secteur. Rester à l'écoute des salariés est le troisième volet de cette offre. On parle alors de droit

Avec les labels Happ@

- + Augmenter votre visibilité
- + Mettre en avant votre savoir faire
- + Se démarquer des grandes enseignes
- + Avoir votre page web personnalisée

Vous êtes de vrais professionnels indépendants du CHR
Venez découvrir nos labels

Happ@-restaurant Happ@-brasserie Happ@-café

« LA RÉFÉRENCE DES BONNES ADRESSES »

← Tous vos avantages sur www.happecommerces.com

e ims

d'ambassadeurs des métiers ? L'après-midi livrera les résultats des élections des bureaux qui auront eu lieu peu avant et la séance plénière accueillera **Catherine Beauvois**, de Pôle emploi. **Michel Bédu**, président du Fafih, clôturera la séance. Plus de 300 personnes sont attendues au palais des congrès de Reims.



Michel Bédu, président du Fafih.

SYLVIE SOUBES

nt sur l'offre de formation professionnelle de l'OPCA. du Fafih

catalogue, celui des actions collectives, qui sont mises en place localement, au plus près des entreprises. Elles répondent aux demandes de la profession et sont

accessibles aux entreprises de moins de 50 salariés. Enfin, des stages dédiés aux saisonniers existent. **SY. S.**

www.fafih.com

Formation professionnelle : le rôle des commissions paritaires, avec Elsa Lacoffe

PROPOS RECUEILLIS PAR SY. S.

Les commissions régionales paritaires de l'emploi et de la formation (CRPEF) de l'industrie hôtelière se réunissent en convention à Reims. Quel rôle jouent-elles dans l'organisation du Fafih ? Micro à Elsa Lacoffe, représentante du collège des salariés, membre du bureau de la CRPEF Picardie.

L'Hôtellerie Restauration : Êtes-vous à l'origine des actions mises en place par le Fafih ?

Elsa Lacoffe : Ce n'est pas la commission qui décide de la politique générale du Fafih, mais nous l'inspirons car nous faisons remonter les besoins du terrain comme les ressentiments. En Picardie, nous sommes sur trois départements distincts. Il y a l'Oise qui est un 'gros porteur' aux portes de Paris, la Somme, plus touristique, et l'Aisne. Comme vous le savez, l'illettrisme est un axe de politique prioritaire du Fafih et notre région est malheureusement la première en termes d'illettrisme. Nous pouvons donc apporter des réponses concrètes à ce problème. Nous souhaitons, par exemple, avec **André Gaveau**, qui est président de la CRPEF Picardie et

On n'est pas tous égaux face à la retraite

Mais on peut très bien assurer son avenir... **À son rythme.**



LINDB - © J. Rouxel - aaa - 2011

MÉDICIS RETRAITE MADELIN

Bénéficier d'une vraie retraite lorsqu'on est indépendant n'est plus une utopie. Avec **Médecis retraite Madelin**, profitez d'une épargne retraite sur-mesure.

Chaque année, vous pouvez modifier le montant de vos versements en fonction de votre trésorerie et déduire vos cotisations de vos revenus professionnels. Avec un taux de rendement retraite moyen à la liquidation de 9,59 %*, vous vous assurez une retraite performante.

De plus, une prime à la fidélité couvrant vos dix meilleures années de cotisation est comprise dans le contrat.

Avec MÉDICIS RETRAITE MADELIN, préparez votre avenir à votre rythme. Il n'est jamais trop tard pour y songer !

*taux technique calculé sur la moyenne des 2 330 retraites Médecis liquidées en 2010 exprimant le rapport entre la rente perçue et les sommes investies durant la phase d'épargne pour la constituer.

N° Vert 0 800 240 240

appel gratuit depuis un poste fixe

www.mutuelle-medicis.com

médecis
votre mutuelle retraite

VOTRE INDÉPENDANCE A UN BEL AVENIR

Mutuelle des Entreprises et des Indépendants du Commerce, de l'Industrie et des Services - 18 rue de l'Amiral Hamelin 75780 Paris Cedex 16 - infos@mutuelle-medicis.com - Mutuelle adhérente à la FNNF et soumise aux dispositions du Livre II du code de la Mutualité - N° Registre National des Mutuelles : 315 062 687

INVESTIR DANS LA FORMATION DE VOS SALARIÉS, **C'EST ACCÉLÉRER LA PERFORMANCE DE VOTRE ENTREPRISE**

350 formations

éligibles au DIF

+ de **90** formations
réglementaires

www.laformationcontinue.pro

L'AFPA, PARTENAIRE
FORMATION DES
ENTREPRISES PROPOSE
DES FORMATIONS
AUX MÉTIERS DE
L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION

- > **186 campus de formation** répartis sur toute la France
- > **Plus de 1000 entreprises clientes**
- > **4000 personnes formées** chaque année
- > **5000 formateurs**

N° indigo 0826 46 14 14

0,15 € TTC / MN



Certaines formations sont financées par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en France avec le Fonds Social Européen



L'actualité

➔ de l'Umih Oise, signer un contrat d'objectif avec la Région, qui ne s'intéresse pas suffisamment à notre branche à nos yeux... Notre rôle, c'est la mise en place de la politique de formation décidée par les partenaires sociaux du Fafih.

Travaillez-vous sur des thématiques précises ?

Chaque CRPEF choisit sur quoi elle travaille en fonction des bassins d'emplois. Ce sont les commissions qui sont à l'origine des thèmes des stages de promotion professionnelle et sociale (PPS). En Picardie, nous nous réunissons pour faire un bilan annuel des thématiques. On regarde ce qui a fonctionné ou non, on étudie le pourquoi du comment. Et on se projette sur les besoins futurs de l'entreprise et des salariés. Nous nommons, parmi nos membres, des parrains de stage. Ils vont regarder comment l'action a été menée par le centre de formation, si celui-ci a tout fait pour mener à bien le stage. Les centres de formation sont retenus sur appel d'offre lancé par le Fafih ; à charge ensuite au centre de formation de trouver les salariés, qui peuvent venir de n'importe quelle région, même si c'est dans la nôtre que le stage est organisé.



Elsa Lacoffe : "Notre rôle, c'est la mise en place de la politique de formation décidée par les partenaires sociaux du Fafih."

Pouvez-vous nous commenter quelques-unes des offres du catalogue 2011 des PPS dans les pages consacrées à la Picardie ?

Il y a par exemple Verrines et Tapas : c'est essayer l'originalité dans une région où les tapas ne sont pas présentes. Quant aux verrines, c'est tendance. Le terroir, c'est garder les produits et les mettre en avant de manière innovante. Depuis deux ans, les demandes portent beaucoup sur la conjoncture, la redynamisation, le yield management. Je suis également une fervente adepte de la formation du tuteur. C'est extrêmement important. Il accueille les nouveaux entrants, son rôle est essentiel et il doit être valorisé... Quand les centres sont connus, c'est nous qui les orientons sur la mise en place des sessions et c'est nous qui imposons les villes où vont se dérouler les stages.

Quelles sont, localement, vos relations avec les CFA ?

Nous avons trois CFA en Picardie et nous participons aux conseils de perfectionnement. C'est prévu dans le code du travail. C'est très intéressant car cela permet d'avoir une lecture de ce qui se passe. On fait le point sur les effectifs, sur les résultats. On essaie de comprendre pourquoi tel ou tel jeune ne s'est pas présenté aux examens. Cela permet d'obtenir les bons chiffres quand l'État nous oppose certains résultats. Nous sommes aussi acteurs bien sûr de la dotation du Fafih. ■



**Prévenir les troubles
musculo-squelettiques
ne s'improvise pas.
Découvrez les vraies bonnes
méthodes sur**

www.travailler-mieux.gouv.fr

Tendinite, lombalgie, syndrome du canal carpien... génèrent de la souffrance physique et peuvent avoir un impact sur les performances de votre entreprise (absentéisme, désorganisation des équipes, baisse de la productivité et du niveau de qualité).

Contactez votre organisme de prévention des risques professionnels ou votre médecin du travail, ils sont là pour vous aider.



MINISTÈRE DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE LA SANTÉ

Une question ? Rendez-vous sur les Blogs des Experts sur www.lhotellerie-restauration.fr

Comment se faire indemniser des annulations de dernière minute

Nous avons une réservation d'un repas pour 37 personnes prévu samedi midi. La réservation a été confirmée par mail début février avec un chèque de 180 € (25 % de la recette prévue de 740 €). Un chèque non encaissé à ce jour. Le président de ce comité vient de m'appeler pour annuler ce repas, soit deux jours avant la prestation. Je lui ai dit que j'avais fait tous mes achats cet après-midi et que j'allais donc encaisser son chèque. Que puis-je faire ?

Élisabeth

Vous pouvez encaisser ce chèque à titre de dédommagement. Toutefois, pour obtenir réparation du préjudice subi - du fait des achats, du coût des matières premières et du manque à gagner -, tout va dépendre du qualificatif donné à cette somme d'argent versée. En effet, s'il s'agit d'arrhes ou d'acompte, les conséquences ne sont pas les mêmes. Le plus souvent, le professionnel - hôtelier ou restaurateur -



© THINKSTOCK

se contente de demander un pourcentage du coût total de la facture ou une somme forfaitaire sans préciser la nature de cette somme d'argent. Dans ce cas, l'article 114-1 du code de la consommation dispose que : *“Sauf stipulation contraire du contrat, les sommes versées d'avance sont des arrhes, ce qui a pour effet que chacun des contractants peut revenir sur son engagement, le consommateur en perdant les arrhes, le professionnel en les restituant au double.”* Les arrhes constituant une clause de dédit, cela permet au client qui annule sa réservation de perdre uniquement le montant de ses arrhes. Dans ce cas, le restaurateur ne peut exiger le paiement de la totalité de la prestation, y compris si cette annulation se produit la veille comme dans votre cas. Votre seul dédommagement est de pouvoir conserver le montant de ces arrhes.

Si le restaurateur ou l'hôtelier veut que la somme versée par le client ait le qualificatif d'acompte, il devra prendre garde à bien préciser cette mention sur le contrat de réservation conclu avec le client. L'acompte constitue une partie du prix de vente. Donc, dès le versement de cette somme, la vente est définitive. C'est la preuve de l'engagement ferme des deux parties : ni le restaurateur ni son client ne peuvent donc s'en dédire. En cas

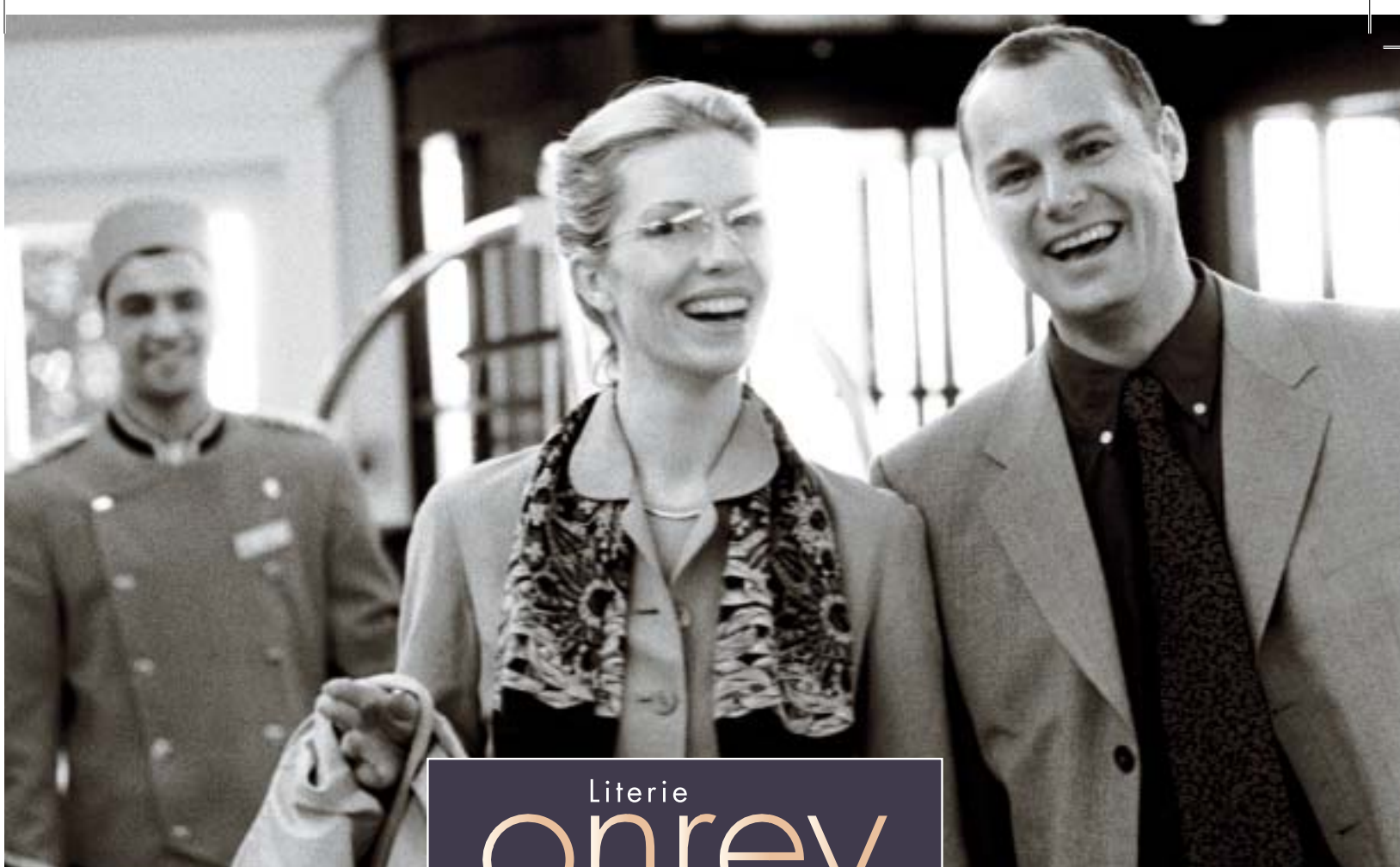
de non-exécution, la partie défaillante peut se voir exposée à payer des dommages et intérêts pouvant aller jusqu'au montant total de la vente. Il s'agit ici de l'application des règles juridiques, car même si vous avez fait figurer la mention d'acompte sur le contrat de réservation de cette prestation, il vous faudra encore aller au tribunal pour demander le versement de ces dommages et intérêts. Il est en effet très rare que le client accepte spontanément de régler la totalité de la facture quand il ne

vient pas... Ce qui veut dire une dépense de temps, d'énergie, et d'argent pour avoir réparation de votre préjudice. En outre, ces règles juridiques ne font pas nécessairement bon ménage avec les règles commerciales. Si vous pouvez obtenir gain de cause devant les tribunaux, vous pouvez également être assuré de perdre définitivement ce client pour le futur.

DEMANDER UN COMPLÉMENT

La conduite à tenir pour éviter ce genre de désagrément - surtout avec un tel volume de réservation - ? Demandez le versement d'arrhes lors de la réservation (comme vous l'avez fait). Ensuite, demandez un complément important à mesure que se rapproche l'échéance. En clair, le samedi précédant la réservation, quand votre interlocuteur a téléphoné pour préciser son engagement, vous auriez dû lui demander à ce moment-là le versement d'un complément (au moins 50 % de la prestation, voire plus), ce qui vous aurait dédommagé au moins du coût de vos achats et d'une partie de votre manque à gagner. ■

**Blog des Experts : 'Droit et réglementation en CHR'
de Pascale Carbillat**



Literie
onrev
HÔTELLERIE

LES MEILLEURES LITERIES FONT LES MEILLEURS CLIENTS



... ET LE MEILLEUR PERSONNEL !

Choisir une literie Onrev, c'est assurer à ses clients le bonheur des bonnes nuits.
Mais c'est aussi, grâce à FACILIT®, notre système de relevage des lits, le meilleur moyen de lutter contre la pénibilité
du travail et l'absentéisme qui en résulte. FACILIT®, un vrai bénéfice pour votre entreprise.

www.onrev-hotellerie.fr



Qu'est-ce que la fermentation malolactique ?

Pourriez-vous me faire un bref résumé de ce qu'est la fermentation malolactique, s'il vous plaît ? Merci beaucoup. Bien à vous.

GODINET

Excellente question ! Nos clients sont de plus en plus nombreux à suivre des stages sur les vins et l'œnologie. Ce qui peut conduire certains d'entre eux à poser des questions très techniques telles que : "A-t-il fait sa malo ?" Ou d'entendre les vignerons, lors des visites de caves, dire : "Avec celui-ci, j'ai eu des problèmes pour lui faire faire sa malo. Avec celui-là, pas de problème, il m'a fait sa malo dans la foulée de la fermentation alcoolique"...

Qu'est donc cette 'malo' ? Il s'agit en fait de la fermentation malolactique, qui s'impose pour les vins rouges. En revanche, pour les blancs, elle est soit recherchée, soit évitée selon les zones (septentrionales ou méridionales), les cépages et le type de vin que l'on souhaite obtenir. La 'malo' est une fermentation bactérienne, contrairement à la fermentation alcoolique qui est une fermentation levurienne. Elle intervient ou non après la fermentation alcoolique. Elle provoque la rétrogradation de l'acide malique en acide lactique, deux acides

toujours présents dans le vin. Cette rétrogradation se traduit par une désacidification biologique du vin. Cette opération a une importance non négligeable sur ses caractères organoleptiques.

COMPLÉMENT D'INFORMATION

Il s'agit en fait de la dégradation de l'acide malique en acide lactique avec dégagement de gaz carbonique (CO₂) ce qui provoque une chute importante de l'acidité fixe, c'est-à-dire une augmentation du pH. Cela est dû au fait que l'acide malique est un diacide avec 2 fonctions acides, tandis que l'acide lactique n'en possède qu'une. Pendant très longtemps, ce phénomène a été mal maîtrisé. Cette seconde fermentation commençait juste après la fermentation alcoolique ; elle était stoppée par les premiers froids de l'hiver, mais reprenait dès que les conditions redevenaient favorables. Lorsque le vin était déjà en bouteilles, il devenait pétillant, à cause du CO₂ dégagé.

On disait alors simplement : "Le vin travaille, comme chaque année à la même époque..." De nos jours, cette fermentation est assez bien maîtrisée grâce au traitement par le froid, à l'ensemencement, à la recherche de la température favorable, etc.

En provoquant la fermentation malolactique ou en la laissant se développer, il est possible de diminuer l'acidité d'un vin (augmentation de son pH). Bien évidemment, il vaut mieux éviter de parler de pH au client. Mais s'il y fait référence, sachez qu'il s'agit du potentiel hydrogène qui permet de mesurer l'acidité ou la basicité d'une solution. Le pH de l'eau pure à 25 °C est égal à 7. Le pH des vins est en général compris entre 3,2 et 3,8. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK6184** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Blog des Experts : 'Vins au restaurant' de Paul Brunet

Hôtel 100 % développement durable : est-ce réaliste ?

Nous envisageons la construction d'un nouvel hôtel-restaurant 100 % aux normes d'hygiène et de sécurité, avec bâtiment basse consommation, énergie solaire et récupération des eaux de pluie. Avec 20 à 25 chambres 2 ou 3 étoiles ; salle de restaurant de 50 couverts ; salle de banquet (séminaires) de 150 couverts modulable par 50 ; spa pour les clients ; jardin potager et serre ; hébergement personnel (3/4 studettes) ; et bâtiment de dégrisement des conducteurs après un banquet trop arrosé (dortoir low cost, sanitaires communs). Un tel projet est-il réaliste ? Quels sont aujourd'hui les coûts raisonnables de construction au m², compte tenu des réglementations nouvelles et à venir ? Merci par avance de votre réponse.

DIDIER

Bonjour Didier,
Votre projet est très intéressant. Pour savoir s'il est réaliste, le critère déterminant est l'emplacement. Pour le coût, il m'est impossible de vous donner un chiffre précis il y a beaucoup de variables en jeu dans un tel projet. Par contre, tous ceux que j'ai rencontré qui ont mené à bien des projets de bâtiments 'écologiques' annoncent un surcoût de l'ordre de 15 % par rapport à une construction

classique. Ce surcoût est généralement considéré comme amortissable en moins de dix ans grâce aux économies d'énergies et d'eau. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK8185** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Blog des Experts : 'Développement durable en CHR' de Jean-Luc Fessard



Gaz de France Provalys, c'est un prix constant pendant 2 ans.

Pour en savoir plus sur Gaz de France Provalys 2 énergies prix fixe 2 ans :
0 811 01 3000* ou www.provalys-pro.fr

*Prix de l'appel selon l'opérateur

ÊTRE UTILE AUX HOMMES

 **Gaz de France
Provalys**
Une marque de
GDF SUEZ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

En souscrivant à une offre à prix de marché en électricité, ou en gaz naturel si vous consommez moins de 30 000 kWh/an, vous pourrez bénéficier par la suite d'un contrat au tarif réglementé pour votre lieu de consommation, si vous en faites la demande. Si votre consommation en gaz naturel est supérieure à 30 000 kWh/an, vous ne pourrez plus souscrire par la suite un contrat au tarif réglementé en gaz naturel.

Vainqueur de Top Chef 2011 et à la tête des cuisines du Four Seasons Resort de Tourrettes (Var), elle ne confond pas vérité des cuisines et télé-réalité.

Stéphanie Le Quellec : “Je suis une battante, pas une star”

Dîner en terrasse au pays des villages perchés du moyen Var, atmosphère de resort à la campagne, environnement de golfs et collines : au Faventia, la table gastronomique du Four Seasons de Tourrettes, l'heure est provençale. On est loin de Top Chef, son casting, son rythme, sa médiatisation. Vainqueur de l'édition 2011, **Stéphanie Le Quellec** a retrouvé la vérité des fourneaux. Après avoir succédé l'an dernier à **Philippe Jourdin**, qui a apporté deux étoiles Michelin à l'établissement, elle dirige à 29 ans les deux tables de l'hôtel, le Faventia et le Gaudina (version lounge). La mission que lui a confiée **Mauro Governato**, directeur général, ne fait pas peur à cette Parisienne au caractère bien trempé qui a fait ses armes au Grand Hôtel Lucien Barrière d'Enghien-les-Bains (95) puis est restée trois ans au Four Seasons George V aux côtés de **Philippe Legendre** (2001 à 2003) avant de devenir chef de partie puis sous-chef (2008) à Tourrettes.

“Des clients viennent au restaurant parce qu'ils m'ont vue sur M6. L'effet de curiosité est réel mais relativement marginal. On vient pour l'adresse, le luxe en pleine nature, une cuisine nouvelle. La clientèle étrangère ne connaît pas l'émission et c'est bien ainsi. Je préfère être reconnue pour mon style et mon travail. Je suis une battante, pas une star.” Il y a pourtant un avant et un après Top Chef. *“J'ai participé par défi. Un soir en famille, mon père m'a dit : ‘Pourquoi pas toi ?’ À l'automne, la compétition commençait et, le 4 avril, je remportais la finale au Trianon Palace sous le regard de chefs que j'admire, **Jean-François Piège, Thierry Marx, Christian Constant, Ghislaine Arabian.** Cette épreuve m'a renforcée.*

Je suis différente, plus sereine, toujours déterminée mais responsabilisée.”

OBJECTIF 1 ÉTOILE

Au Four Seasons Terre Blanche, Stéphanie Le Quellec dirige une cinquantaine de personnes sur l'ensemble des cuisines, dont cinq pour le Faventia (40 à 50 couverts, menus 95 à 115 € et carte) mais elle n'a pas oublié ses débuts à La Verdoyante, à Gassin, l'une des tables les plus authentiques du Var. *“Après de **Fernand Mouret**, j'ai appris les bases d'une cuisine provençale simple et goûteuse et la vérité du terroir - la daube de bœuf, le lapin sauté à l'ail, le perdreau aux choux... **Laurent**, son fils, qui a repris l'affaire, a travaillé chez **Bise** à Talloires et à **L'Oasis de Stéphane Raimbault.** C'est une vraie famille de cuisiniers.”*

Plus que sa jeune notoriété, elle goûte le plaisir de faire découvrir sa cuisine, moderne et posée, revisitant tomate cœur de bœuf et mozzarella, mêlant idées de Provence et de Ligurie (les Poissons bleus de Méditerranée, le Veau de lait façon vitello tonnato), jouant sur une Déclinaison d'agneau ou une Poitrine de pigeonneau piquée de réglisse. *“L'objectif n'est pas de reconquérir deux étoiles après le départ de **Philippe Jourdin**, mais d'essayer d'en regagner une. Ce serait une récompense pour l'hôtel et ses équipes.”* Stéphanie ne se projette pas dans un avenir trop lointain : *“Je me suis engagée au Four Seasons sur la durée. Plus tard, on verra... Pourquoi pas Paris ? Je ne veux pas courir les consultants et j'ai le projet d'un livre, à condition que ce soit des recettes à la portée de chacun.”* Mais Stéphanie, adoubée par **Anne-Sophie Pic**, qui l'a découverte aux Étoiles de Mougins, et admirative de la cuisine



Stéphanie Le Quellec au Four Seasons de Tourrettes : *“Je me suis engagée au Four Seasons sur la durée. Plus tard, on verra.”*

d'**Éric Briffard** au Cinq, sait qu'il y a encore à faire et à prouver sur la Côte d'Azur. Tout en ménageant la vie de famille avec son mari **David**, chef de l'Imperial Garoupe au Cap d'Antibes, et leurs deux enfants. **JACQUES GANTIÉ**

Four Seasons Resort Provence at Terre Blanche • 83440 Tourrettes •
Tél. : 04 94 39 90 00 • www.fourseasons.com



Jusqu'à présent,
c'était la seule façon de le recycler...

Saint-Antoine (25) Responsable pour les fromageries Marcel Petite du site d'affinage du fort Lucotte, Claude Querry et son équipe travaillent le comté comme nul autre. Ce caséologue défend une idée très exigeante de son métier.

Claude Querry, un affineur qui se dépense sans compter

Il prend son temps pour prendre du goût. Voilà comment le maître affineur

Claude Querry parle du comté, à qui il va faire vivre une véritable transformation des mois durant. Tout se passe dans la fraîcheur et la pénombre de la cave du fort de Saint-Antoine (25). Une forteresse souterraine, construite par l'armée en 1882, à 1 100 m d'altitude. Ici, 100 000 meules de comté sont affinées lentement et à basse température par les fromageries Marcel Petite. Chaque année, l'entreprise vieille de soixante-dix ans commercialise 7 000 tonnes de fromage, soit 15 % de la production de comté AOC en France. Claude Querry, fils de paysan et responsable du site depuis vingt-cinq ans, intervient au terme d'un processus long et délicat. *"Nous n'oublions jamais la valeur d'une meule de comté : 400 litres de lait payés au producteur et un fromager qui a travaillé des semaines pour pré-affiner les pâtes. La filière comté, c'est un ménage à trois."*

"ÊTRE AFFINEUR, C'EST D'ABORD ÊTRE TANNEUR"

Le comté, fromage à pâte pressée de la même famille que le gruyère ou le beaufort, demande en effet une fabrication très minutieuse. Première étape : la collecte des meules, auprès des 35 fruitières fournissant la fromagerie Marcel Petite. Chacune d'entre elles, pesant 40 kg, a été réalisée avec du lait de vache de race Montbéliard. *"Notre cahier des charges est très strict : du lait exclusivement cru, des vaches nourries au foin ou au pâturage, sans aucun complément alimentaire autre que des céréales, du lait travaillé dans des cuves en cuivre - et non en inox -, aucun adjuvant dans la fabrication, etc. C'est le gage de qualité de nos produits."* "Être affineur, c'est d'abord être tanneur", poursuit le caséologue pour expliquer la seconde



"J'écoute ce que le Comté me raconte", déclare l'affineur Claude Querry.

étape d'affinage du comté. En clair, il s'agit là de créer une croûte naturelle. Pour cela, les meules sont retournées chaque semaine et brossées avec de l'eau salée. Ce sel pénètre peu à peu à cœur. On dit que les fromages sont 'carottés'. Six mois plus tard, chaque meule est auscultée pour vérifier l'évolution de sa pâte, de sa structure, de son arôme. Ce contrôle, qui décide de l'avenir du comté, est réalisé avec une sonde. *"On sonne la surface du fromage et, par résonance, les cavistes devinent l'élasticité et la consistance du fromage. C'est un peu comme un scanner qui donnerait une lecture de l'intérieur de la meule."*

DOUZE À QUATORZE MOIS POUR VIEILLIR UN FROMAGE

Le chef de cave trace alors un signe cabalistique sur la croûte, code tenu secret et déterminant le futur du fromage. Cueillir chaque meule à son optimum, c'est-à-dire à sa meilleure maturité, tel est l'objectif des affineurs d'excellence. *"Les gens jugent généralement les fromages comme leurs voisins : par leur apparence. Ils recherchent*

le côté lisse, esthétique et moelleux de la croûte. En fabrication industrielle, c'est jouable, mais en fabrication artisanale, c'est justement le caractère de la croûte qui est intéressant. Celle-ci est constituée d'une série d'arômes et d'un équilibre qui est bien plus difficile à obtenir au bout de quatorze mois d'affinage et sans exhausteur de goût." Ainsi, lorsqu'on porte un comté à maturité en bouche, il doit y avoir équilibre entre le sucré, le salé, l'acide et l'amer. *"Si le fromage a encore du potentiel, on le garde en remplaçant le bouchon de croûte découpé et en 'cicatrisant' la plaie avec un peu de pâte écrasée en surface."* Autrement, la meule part en commercialisation, auprès de l'un des mille clients de la fromagerie Petite. Des clients répartis dans douze pays du monde. Et qui, chacun, découvriront un fromage au goût fort et différent. ■

MYLÈNE SACKSICK

Fromagerie Marcel Petite

• Fort de Saint-Antoine • 25370 Saint-Antoine
• Tél. : 03 81 49 14 34
• contact@comte-petite.com



Saveur d'Autrefois

...désormais le pot passe au verre
et devient recyclable !



Encore plus beau... meilleur pour la planète*
et toujours aussi délicieux !

Pour réduire son empreinte écologique, Yoplait répond aux attentes consommateurs et environnementales.

Une analyse de cycle de vie a permis de mettre en avant les impacts négatifs du pot grès*. Nous avons donc cherché une matière recyclable en cohérence avec le concept et la gourmandise des produits Saveur d'Autrefois. **Le verre laqué répond à ces contraintes.**

*D'après l'évaluation environnementale menée avec la société INDDIGO en octobre 2010 et complétée par des analyses de cycle de vie SIMAPRO en juin 2011

Choisissez votre préféré parmi une gamme variée et savoureuse



Yaourts Saveur d'Autrefois :

Nature, citron, fraise, vanille, mûre, pêche et pomme saveur caramel



Pour répondre à toutes vos questions nutrition, une équipe de professionnels est à votre écoute :

N°Azur 0 810 38 48 58

PRIX APPEL LOCAL POUR LA FRANCE

Yoplait Restauration - Division de Yoplait France
150, rue Galliéni - 92641 Boulogne Cedex
www.yoplait.fr

Sète (34) Ouvert fin septembre, le (petit) restaurant de l'ancienne chef étoilée est la nouvelle adresse gastronomique du port héraultais.

'La Coquerie', nouvel espace d'expression d'Anne Majourel

Il faut s'éloigner des quais et prendre de la hauteur, sur les pentes du mont Saint-Clair, pour découvrir La Coquerie. Entre théâtre de la mer et célèbre cimetière marin, **Anne Majourel** y a ouvert son restaurant, face à la mer. Bien loin du bois de chênes cévenols où elle a animé pendant plus de vingt ans Le Ranquet, la chef audoise a mis un terme à une pause de deux ans. Dans une petite maison qui fut, il y a quelques années, une adresse à sushis, elle a aménagé un lieu différent dans un décor très contemporain. *"La capacité n'est que de 18 couverts en salle, avec seulement quatre tables et des tabourets hauts au comptoir pour ceux qui veulent manger tout en nous regardant travailler. Pour moi, cette notion de dimension était essentielle, tout comme la proximité avec le client. J'éprouvais une certaine lassitude à être ainsi cachée dans la cuisine. Là nous ne cachons rien et comme nos invités, nous pouvons nous aussi profiter de l'extraordinaire panorama..."*

LE PLAISIR DU MARCHÉ CHAQUE MATIN

Le choix de Sète n'est pas innocent. **Jean-Luc Majourel** qui, ici comme avant, a en charge l'animation de la carte des vins, est né dans cette cité. Et c'est là que le couple est venu se poser après la vente de son hôtel-restaurant étoilé, près d'Anduze. *"La différence essentielle entre Sète et les Cévennes, c'est le soutien dont nous avons fait l'objet ici. Office de tourisme, municipalité : tout le monde est à nos côtés et surtout très réactif"*, souligne-t-il. Au mois de mars prochain, la mairie aménagera d'ailleurs une terrasse le long du restaurant,



Entre **Jean-Luc** et **Anne Majourel**, **Guillaume Leclère** complète l'équipe restreinte de La Coquerie.

à l'entrée du chemin qui conduit au cimetière marin visité par plus de 25 000 personnes chaque année. Un fort potentiel de clients susceptibles d'être séduits par une cuisine imaginée au jour le jour. *"Ce qui constitue un plus, c'est le plaisir de pouvoir parcourir le marché chaque matin et d'imaginer le menu que nous allons proposer quelques heures plus tard"*, avoue Anne Majourel qui a travaillé en duo avec **Guillaume Leclère**. Un Rémois qui fut déjà son complice en 2008. *"Quand Anne revient*

du marché, on réfléchit tous les deux à ce que l'on peut faire. C'est une belle gymnastique !"

Ouvert le 22 septembre dernier, *"en hommage à une chanson de **Georges Brassens**"*, La Coquerie a vite conquis un public friand d'une gastronomie essentiellement tournée vers la mer. ■

JEAN BERNARD

La Coquerie • Chemin du cimetière marin
• 34200 Sète • Tél. : 04 67 06 71 38
• www.annemajourel.fr



Quatre tables avec vue directe sur la cuisine où **Anne Majourel** propose aussi, deux fois par mois, des cours de cuisine.

Vins de
CHINON AOC

Plus qu'un terroir, **une histoire**

Du 28 nov. au 10 déc.
LES VINS DE CHINON
SONT SUR LES ONDES

180 spots diffusés sur

RTL et **Europe 1**

Rouge, blanc ou rosé, prêts à servir ou à garder

Un plan média puissant de **298 GRP***

sur la cible hommes > 35 ans CSP+,

soit 16 millions de contacts.

Première appellation de vin rouge de Loire en volume

*GRP : Gross Rating Point = indicateur de pression media, soit le nombre de contacts pour 100 personnes de la cible

Syndicat des vins de Chinon - Plus de renseignements sur www.chinon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Concarneau (29) Isabelle et Florent Le Roux ont ouvert en avril 2009 leur restaurant en hommage au bulot dont il porte le nom, à deux pas du port de plaisance.

Le Buccin sort de sa coquille

C'est à l'école hôtelière de Saint-Marc à Trégunc (29) que ce jeune couple s'est rencontré. **Florent Le roux** a travaillé en Grande-Bretagne, avant de retrouver **Isabelle**, qui de son côté a fait ses classes dans des restaurants bretons, comme la Coquille à Concarneau. Aujourd'hui, c'est chez eux, au Buccin, restaurant de 42 couverts, dans un cadre intime et chaleureux, qu'ils accueillent leurs clients. *"Ici, précise Isabelle, nous recevons nos clients comme on reçoit des amis à la maison, ils reviennent facilement et beaucoup ont pris leurs habitudes."*

En cuisine, Florent est secondé depuis l'ouverture par **Jean-Baptiste Limbour**. Tous deux proposent chaque saison des cartes différentes. La priorité est donnée aux coquillages et aux poissons.

MARIAGES TERRE-MER

Les produits du terroir ne manquent pas dans cette région du sud du Finistère et permettent des mariages terre-mer, comme les Huîtres pochées, velouté de lentilles ; le Minute de bar, chips de betterave rouge ; le Ceviche de lieu sur croquant de blé noir. Les amateurs de viande ne sont pas oubliés avec des plats



Isabelle et Florent Le Roux partagent la même passion.

comme la Pièce de bœuf crème de foie gras, la Souris de cerf ou la Crépinette de sanglier.

JEAN-YVES TOURNELLE

Le Buccin • 1 rue Duguay Trouin
• 29900 Concarneau
• Tél. : 02 98 50 70 37
• lebuccin@orange.fr

Loiré (49) Plus que par une grande fête, cet anniversaire sera surtout marqué par la fin d'une lourde phase de travaux.

Pour ses 15 ans, l'Auberge de la diligence rajeunit

Au printemps 1996, **Tania et Michel Cudraz** rachètent un bar en mauvais état avec un grill au feu de bois. Quinze ans et une étoile *Michelin* plus tard, ils ont achevé la rénovation de cet ancien relais de poste, avec une ultime

tranche de travaux. Certains d'entre eux sont peu visibles comme la rénovation et l'isolation de la toiture ou l'aménagement des combles avec vestiaire et sanitaires pour le personnel. Mais d'autres ont un impact direct sur la clientèle : la mise en place d'une nouvelle et spacieuse entrée de 80 m² avec accès pour les personnes handicapées et toilettes aux mêmes normes, la création d'une terrasse chauffée de 38 couverts avec jardin paysager dans la cour

intérieure et, pour finir, la nouvelle décoration du salon privatif de 24 couverts. Au final, cela représente un investissement de 450 000 € et deux bonnes années de travaux, pendant lesquelles le restaurant a continué à proposer une cuisine et un service d'un niveau égal. Aujourd'hui, le couple de restaurateurs veut donc surtout savourer cette période plus calme. Mais Michel Cudraz imagine néanmoins des projets à long terme : *"Sûrement la création de chambres. Il ne nous restera plus que ça, le restaurant ayant été refait de A à Z !"*

ÉLODIE BOUSSEAU



À la fois abritée et chauffée, jouissant du cadre authentique des vieilles pierres et de la verdure du jardin, la terrasse a déjà séduit la clientèle.

L'Auberge de la diligence • 4 rue de la Libération • 49440 Loiré • Tél. : 02 41 94 10 04
www.diligence.fr



Langoustine rôtie, crème fumée, asperges et vinaigrette au curry

Une recette imaginée avec la Crème Excellence



La pâtisserie s'expose

Séduisante, gourmande et colorée, la pâtisserie attire le regard et contribue à 'glamouriser' une image. Les hôtels et les restaurants ne s'y trompent pas en l'intégrant toujours davantage dans le développement de leur marque. Il y a quelques années, le chef **Olivier Roellinger** inaugurait Grain de vanille à Cancale (35), avec la collaboration de l'ancien boulanger des Maisons de Bricourt **Yannick Gauthier**. Située sur les hauteurs de la ville, le salon de thé, qui fait dorénavant partie du paysage cancalais, est à la fois un lieu de vente et de production. Pâtisseries, galettes, glaces, caramels estampillés Maisons de Bricourt et pains cuits au Château de Richeux sont à déguster sur place ou à emporter.

DÉPOUSSIÉRER LES CODES

Le chef **Laurent Petit** du Clos des sens (Annecy-le-Vieux, en Haute-Savoie) s'est associé à la création de Pan & Gatô (pain et gâteau en patois savoyard) ouvert en juin dernier par **Michaël Rispe**. Formé chez Fauchon auprès de **Pierre Hermé**, ce chef pâtissier a travaillé à Paris (au Grand Véfour) et en tant que formateur et consultant à l'étranger. À son retour en France, après un apprentissage aux côtés du boulanger **Christophe Vasseur** (Paris, X^e), il décide de dépoussiérer les codes du genre en reprenant une boulangerie à Annecy-le-Vieux. Son laboratoire est visible depuis l'espace de vente. Avec des ingrédients de qualité (issus de l'agriculture raisonnée, Label rouge), il défend l'idée de fraîcheur et de simplicité. *"Une cuisine du sucré loin des formes carrées de la pâtisserie contemporaine"*, résume Laurent Petit. Aux côtés de troyennes et de saint-honorés, les viennoiseries sont revisitées, comme le pain aux raisins revu avec des pralines de Saint-Genix. Après deux mois d'ouverture, Michaël Rispe s'attelle à la création des trois pains qui seront servis dans les restaurants de Laurent Petit : pain maïs et fleur de sel (Clos des

En ouvrant une boutique ou un coin pâtisserie, les hôtels et les restaurants se diversifient et attirent une nouvelle clientèle de gourmands.



Le chef pâtissier **Pierre Mathieu** au comptoir du Mandarin Oriental Paris.

sens), rustique (Café Brunet), brioché-safrané (ContreSens)...

ABOLIR LES FRONTIÈRES ENTRE HÔTELS ET BOUTIQUES

La pâtisserie devient une dimension à part entière dans le développement d'une marque. Le Mandarin Oriental Paris l'a bien compris. **Pierre Mathieu**, 26 ans, travaillait à la Pâtisserie des rêves (Paris, VII^e) avec **Philippe Conticini** et **Angelo Musa**, quand **Thierry Marx** (avec qui il avait travaillé à Cordeillan-Bages, en Gironde) a fait appel à lui au Mandarin Oriental Paris. Doté d'une solide expérience en boutique, le chef pâtissier planche sur les desserts proposés au restaurant Le Camélia et à la vente à emporter. Un comptoir à pâtisserie a été créé au sein de l'hôtel - ce qui se fait dans les Mandarin Oriental Tokyo et Hong-Kong. Soit une dizaine de créations, allant du saint-honoré (clin d'œil au nom de la rue) au mandarin (chocolat-vanille). La frontière entre desserts de restaurant et pâtisseries de boutique est franchie. Le comptoir propose aussi des cannelés, des macarons et

des chocolats du Dijonnais **Fabrice Gillotte**. Pour renforcer cet esprit boutique, d'autres produits dérivés sont attendus dans les prochaines semaines, ainsi que des gâteaux pour 4-5 personnes et les packagings définitifs. Avantage pour la clientèle extérieure, le comptoir est ouvert 7 jours sur 7.

Au Five Hôtel & Spa (Cannes), **Jérôme de Oliveira** (champion du monde de pâtisserie et ancien sous-chef pâtissier au Plaza Athénée) est chargé de la pâtisserie du restaurant, mais aussi du salon de gourmandises appelé Intuition. Disposant d'une entrée indépendante, ce lieu de vente et de dégustation expose les créations du pâtissier et contribue à l'image de l'hôtel en s'ouvrant à la clientèle extérieure. Prochaine ouverture attendue, celle qu'inaugurera rue Saint-Dominique (Paris, VII^e) **Jean-François Piège**. Situé à quelques mètres de Thoumieux, la boutique proposera des viennoiseries (servies bien sûr au petit déjeuner de l'hôtel), ainsi que des desserts et des créations.

CAROLINE MIGNOT

C&S
Chef & Sommelier



Collection Satinique

Votre talent révélé



Chef & Sommelier réinvente la dégustation
et innove en développant
de nouvelles formes dans des matériaux inédits :
la porcelaine MAXIMA,
la verrerie en Kwarx®.

www.chefsommelier.fr

antoine.roge@arc-intl.com

Chef & Sommelier :
une marque 100% experte pour révéler votre talent.

Strasbourg (67) La chef de la Cambuse a connu la consécration du guide *Michelin* sur le tard. Mais elle n'oublie rien : ni son apprentissage au restaurant de sa mère, ni ses débuts avec une toute petite carte mais beaucoup d'envie.

FLORA-LYSE MBELLA



Babette Lefebvre la Cambuse a ouvert en 1987.

La fusion, **Babette Lefebvre** ne connaît que ça. Après tout, son rôle de précurseur dans cette cuisine jugée étrange et dont l'accueil, il y a vingt-cinq ans, fut pour le moins réservé, lui a valu la médaille de chevalier des Arts et Lettres au printemps dernier. Est-ce parce que Babette était prédestinée à concevoir une cuisine éclectique en raison des origines de ses parents - un Allemand et une Vietnamiennne ? D'ailleurs, était-elle vraiment prédestinée à la cuisine ? Elle a fréquenté pendant un an Sciences-Po Strasbourg, avant de suivre une année d'études en sociologie et une autre en espagnol. Mais la restauration était une histoire de famille et la sienne a commencé à douze ans. À l'époque, sa mère tenait La Rivière, un restaurant asiatique réputé dans tout le grand Est. "Comme tous les enfants de commerçants, je donnais un coup de main quotidien en cuisine et à la plonge, se souvient Babette. À La Rivière, nous rencontrions tous les chefs étoilés qui venaient manger lors de leurs jours de congé. Les **Mischler**, les **Husser**... ces dynasties de chefs alsaciens étaient nos habitués." En grandissant, Babette a migré de la cuisine vers la salle, où elle resta dix ans, hormis lorsqu'elle remplaçait sa mère aux fourneaux. "Cela

Babette a suivi sa bonne étoile

pouvait durer des semaines, quand elle partait dans la famille au Vietnam. Je quittais la salle sans regret. J'ai un caractère trop tranché, je ne suis pas assez diplomate. Je préfère ma cuisine. Le diplomate, c'est Philippe", rigole-t-elle.

"SI ON FAISAIT UN BATEAU ?"

Philippe, c'est son mari. Et c'est grâce à lui que, depuis vingt-cinq ans, Babette concocte des plats de poissons de mer. "Je devais reprendre la Rivière, mes parents me l'avaient promis. Et puis un jour, mon père m'a dit que mon frère allait la récupérer. Il m'a proposé d'acheter le coin [La Cambuse et La Rivière sont voisines, NDLR]. Et Philippe m'a dit : 'si on faisait



Esprit yacht, velours, laiton et surtout bois à l'intérieur du restaurant.

un bateau ?' Il a mis deux ans à créer ce décor. Et puis, on s'est lancés avec 3 entrées, 3 plats de poisson et 3 desserts. De la folie pure, ajoute Babette. Je ne pouvais pas faire de cuisine asiatique avec La Rivière à côté ! J'ai toujours aimé le poisson à titre personnel, donc je m'y suis rapidement faite."

Petit signe encourageant : **Émile Jung**, alors chef étoilé du Crocodile, avait poussé la porte quelques semaines après l'ouverture. Il était venu voir qui avait l'audace d'ouvrir avec une telle carte. Il a apprécié et une solide amitié en a résulté. Si les six premiers mois ont été plutôt difficiles, la clientèle s'est finalement

constituée. Une clientèle fidèle puisque Babette constate que 90 % des clients de l'époque viennent encore aujourd'hui.

UNE ÉTOILE "POUR MA MÈRE"

Même si elle ne l'attendait plus à 57 ans, l'étoile *Michelin* cette année a été un grand bonheur. "J'en suis tellement fière : en tant que femme, en tant qu'immigrée, en tant qu'autodidacte. Et puis pour ma mère, dont le talent était reconnu mais pas assez pour la distinguer." Il a fallu digérer cette étoile. Même si, en surface, rien n'a changé, le chamboulement a été profond. Car une étoile reste lourde à porter. "Je ne m'imaginais pas cette horde de clients-étoile curieux et toutes ces sollicitations médiatiques. Je ne m'imaginais pas non plus la jalousie qu'elle peut engendrer, d'autant que j'ai eu la médaille des Arts et Lettres quelques mois après." Babette Lefebvre est présidente de l'association Femmes... et chefs de cuisine. À ce titre, elle œuvre pour le trophée du même nom au salon Egast qui aura lieu à

Strasbourg en mars prochain. Et même si le jury est présidé par **Dominique Loiseau**, Babette constate encore que être femme et chef, ce n'est toujours pas entré dans les moeurs et que les candidates ne se bousculent pas. Sa propre fille n'a pas suivi sa trace et travaille dans un domaine totalement différent : "Je l'ai préservée, elle n'a pas travaillé comme moi en cuisine. Peut-être me suis-je trompée car, c'est mon seul regret aujourd'hui, je n'ai personne pour reprendre derrière moi." ■

La Cambuse • 1 rue des Dentelles • 67000 Strasbourg • Tél. : 03 88 22 10 22

Les professionnels
ne s'y trompent pas.



Collections Princessa et Linéal

Résistance et élégance

- Des modèles adaptés à une décoration contemporaine ou intemporelle qui allient résistance et élégance sur les tables.
- Verre trempé jusqu'à 5 fois plus solide qu'un verre n'ayant pas subi de traitement spécifique.
- Service plus sécurisé en cas de chocs importants, avec un verre qui se brise en plus petits morceaux peu tranchants.



www.arcoroc.fr

Arcoroc
PROFESSIONAL

Paris (X^e) L'ancien bar-tabac est devenu une brasserie branchée à la décoration soignée, avec pour objectif de "revenir aux fondamentaux et [de] revisiter les classiques".

Mélange des genres au Floréal

Il aura fallu sept mois de préparation et trois mois de travaux pour enfin dévoiler, au mois de mai dernier, le nouveau visage du Floréal, ancien bar-tabac situé dans le X^e arrondissement de Paris. **Pierre Moussié**, associé à son père et à **Jean Vedrenne**, souhaitait ouvrir une brasserie moderne pour "revenir aux fondamentaux et revisiter les classiques". C'est à New York que les propriétaires, qui possèdent déjà 4 établissements à Paris, ont cherché leur inspiration. Le résultat : une carte où se côtoient plateaux de fruits de mer, burgers, côtes de bœuf, hot-dogs - "notre madeleine de Proust" -, et fish and chips. De plus, chaque jour, un 'diet meal' (plat



La terrasse chauffée est décorée dans l'esprit des étagères de l'architecte-designer **Charlotte Perriand**.

diététique) différent est proposé afin de se substituer aux traditionnelles salades. C'est la maison Julhès qui élabore les pains spéciaux pour les burgers (13 €)

et les hotdogs (9 €). L'équipe du Floréal compte une vingtaine d'employés afin d'assurer le service des 90 couverts. La terrasse chauffée, décorée dans l'esprit des étagères de l'architecte-designer **Charlotte Perriand**, peut accueillir 45 personnes et le bar, dont une partie donne sur la rue, permet de consommer son café tout en restant à l'extérieur. Le Floréal, dont le ticket moyen est de 35 € pour la partie restaurant, est ouvert en permanence sur les rues de ce quartier populaire. ■

LOÏC SAULNIER

Floréal • 73 rue du Faubourg du Temple • 75010 Paris • Tél. : 01 42 08 81 03

Montpellier (34) Lancée en 1993 par l'ancien rugbyman Patrick Soula, la chaîne a ouvert son 5^e établissement en septembre dernier.

Tommy's Diner revisite les années 50



Laure Bastelica, jeune directrice à la tête de 55 employés.

Le ton est donné dès l'entrée : Harley Davidson, Chevrolet rouge, murs roses, banquettes bleues ou turquoise, affiches de **Marilyn Monroe**, **Elvis Presley**... et autres célébrités des Happy days. Dans un décor tout droit sorti d'un film américain des années 1950, le restaurant Tommy's Diner de Montpellier est le plus grand de la chaîne avec ses 800 m² et 260 places assises, au cœur du nouveau quartier ludique Odysseum. Après Labège (31), Montauban (82), Le Pontet (84),



Retrouvez l'interview de **Laure Bastelica** en vidéo avec le mot clé **RTR316750** sur le moteur de recherche de www.ihotellerie-restauration.fr

Saint Marie (île de La Réunion), une prochaine ouverture, en franchise cette fois, est prévue à Compiègne (60), début 2012.

ENTRE FAST-FOOD ET RESTAURANT TRADITIONNEL

L'établissement, clin d'oeil du rugbyman **Patrick Soula** à son fils **Tommy** et aux célèbres 'dinners' américains aux allures rétro, veut s'adresser "à toutes les générations".

Au programme : hamburgers, du classique au plus élaboré comme ce Double Jumbo et ses six steaks hachés accompagnés de coleslaw, frites et sauce maison à base de mayonnaise et pickles. Ou encore spécialités tex-mex, mais aussi sandwiches, viandes, salades et tapas. La carte évolue en fonction de la demande : la salade de thon ou le demi-

poulet ont, par exemple, disparu, tandis que les côtes de bœuf et BBQ ribs ont fait leur apparition. "La carte veut répondre à toutes les attentes et à tous les budgets", commente **Laure Bastelica**, jeune directrice du restaurant montpelliérain. Après avoir été équipière en salle, chef de rang puis manager dans différentes unités du groupe, elle dirige aujourd'hui 55 employés (20 en cuisine et 35 en salle). Sans oublier deux serveuses en patins à roulettes le week-end. Entre fast-food et restaurant traditionnel, le Tommy's Diner joue avant tout la carte de la fraîcheur et de la convivialité au parfum des 'fifties'. ■

TEXTE ET VIDÉO : PATRICK CROS

Tommy's Diner • Pôle ludique Odysseum • Allée Ulysse • 34000 Montpellier • Tél. : 04 11 93 42 22 • www.tommys-cafe.com



idée.menu

Des recettes équilibrées et variées
CONÇUES SELON VOS BUDGETS
dans le respect du GEMRCN
Prêts à commander
SUR WWW.TRANSGOURMET.FR?

RCS Créteil 433 927 332

 **N°Azur 0 811 65 65 88**
PRIX APPEL LOCAL



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr

Lyon (1^{er}) 14 octobre 2008 : premier service pour le chef et son équipe à la Mère Brazier, restaurant mythique repris quelques mois plus tôt. Trois ans et deux étoiles Michelin plus tard, le pari est réussi.

Mathieu Viannay : des projets en nombre

C'est vrai que le 14 octobre on s'est dit : déjà ! Mais je ne regarde pas beaucoup en arrière et je n'éprouve pas de nostalgie pour ce qui a pu se passer. J'ai rarement le temps et suis plutôt du genre à aller de l'avant", dit d'emblée **Mathieu Viannay** pour évoquer le jour de son premier service à la mère Brazier (1). Sans doute. Il n'empêche, désormais dans les murs (au propre comme au figuré puisqu'il en a acquis une partie) de ce restaurant mythique que ressent-il ?

"C'est un lieu dont on s'imprègne et qui en impose, ce qui oblige à une certaine retenue. Mais en fait j'ai tenté d'imaginer ce qu'aurait pu être ce restaurant au XXI^e siècle", confie-t-il. La clientèle lyonnaise a retrouvé ses habitudes ici où des plats aussi emblématiques que le Fonds d'artichaut au foie gras, le Gâteau de foie de volaille (avec crêtes de coq, quenelle de veau et écrevisses) ou la Volaille de Bresse demi-deuil figurent toujours à la carte, revisités par le chef. Il est secondé désormais en cuisine par **Olivier Reverdy**, et épaulé en salle par **Stéphane Da Costa** et le sommelier **Denis Verneau**, complices de la première heure.

CLIN D'ŒIL

"J'ai des clients qui me disent être heureux parce qu'ils ont retrouvé l'âme. Avant moi il y a eu une parenthèse, mais je dis toujours que les parenthèses sont faites pour être fermées [la succession a été difficile, NDLR]. Après *Jacotte Brazier* [petite-fille d'Eugénie Brazier,

(1) Le 10 avril 1921 à 26 ans, cette jeune femme de l'Ain, mère-célibataire, ouvre un restaurant au 12 de la rue Royale à Lyon. Quelques années plus tard elle s'installe aussi au col de la Luère : en 1933, elle obtient trois étoiles du guide 'Michelin' pour chacun de ses restaurants. Une première.



Mathieu Viannay trois ans après.

NDLR], cela aurait été impossible alors qu'aujourd'hui, la maison s'est bien posée", explique celui qui vient d'acquérir - en associant son sommelier, au 14 de la rue Royale -, les murs du bâtiment voisin qui fut restaurant et deviendra, sous un nom restant à définir, à la fois cave, bar à vins et table d'hôte. "Il y aura sans doute un clin d'œil à Eugénie Brazier. J'avais envie d'un lieu convivial où l'on puisse vendre du vin à nos clients et leur proposer des suggestions à l'ardoise."

Pour le reste des activités, avec ses complices **Frédéric Berthod** et **Christophe Marguin**, c'est toujours le 33 Cité, près du parc de la Tête d'or, brasserie ouverte 7 jours sur 7 avec son Bib gourmand, ses 260 couverts/jour et un ticket moyen de 40 €. Sans oublier le travail de consultant sur le 33 Yacht Adress qui a ouvert ses portes le 1^{er} octobre dans la Marina d'Agadir, au Maroc, et l'ouverture programmée début 2012 du 33 TNP, une brasserie populaire dans l'enceinte du théâtre de Villeurbanne qui rouvrira ses portes en novembre.

Tout va donc bien, mais encore ? "En ouverture propre, je crois que je vais m'arrêter là pour le moment. Mais je reste attentif aux opportunités et en 'licensing', pourquoi pas ?", conclut celui qui a débarqué à Lyon en 1994, ouvrant sa première affaire quatre ans plus tard.

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

La Mère Brazier • 12 rue Royale • 69001 Lyon
Tél. : 04 78 23 17 20 • www.lamerebrazier.fr

EN CHIFFRES

Avec 2 étoiles au guide *Michelin* depuis mars 2009, La Mère Brazier représente 19 000 couverts/an à un prix moyen de 120 € (menu du déjeuner à 37 €).

Une enseigne et une rue mythiques.





LA RECETTE C'EST **VOUS**, LE FOISONNEMENT IDÉAL C'EST **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL**



Crème
Supérieure 35%

Des qualités de
foisonnement fiables
et régulières

Une tenue parfaite
dans le temps



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

www.president-professionnel.fr



Entre professionnels on se comprend

Ancien second du chef **Éric Guérin** à La Mare aux oiseaux, le chef vient d'ouvrir une nouvelle table, l'u.ni, dans le quartier Champ de Mars.

À Nantes, Nicolas Guiet revisite la gastronomie

J'ai voulu prendre mon envol." À 30 ans, **Nicolas Guiet** a eu l'approbation et même le soutien de son ancien employeur, le chef **Éric Guérin**, patron de La Mare aux oiseaux à Saint-Joachim (44), pour ouvrir son propre restaurant. "Quitter La Mare aux oiseaux, ce n'est pas rompre un lien avec **Éric Guérin**, confie Nicolas Guiet. C'est plutôt une continuité. Car il m'a donné toutes les clés pour franchir ce cap. Et si je ne l'avais pas fait maintenant, il m'aurait lui-même poussé à sauter le pas dans l'année qui vient." Une complicité qui dure dans le temps et dépasse le cadre géographique de Saint-Joachim. Car Nicolas Guiet vient de s'installer à Nantes (44). Dans le quartier Champ de Mars, proche de la gare, des rendez-vous d'affaires et du Lieu unique, Q.G. culturel de la ville.

"J'ai visité une quinzaine de locaux avant de trouver le bon", raconte l'ancien élève du lycée hôtelier Nicolas Appert, à Orvault (44). Ce qui l'a séduit rue Fouré ? "Le lieu permettait de créer à la fois un coin salon, pour se sentir comme à la maison, un espace chaleureux autour d'un poêle à bois et une véranda que l'on peut ouvrir dès les beaux jours." Un restaurant baptisé L'u.ni - pour 'l'univers de Nicolas' - qui a vu le jour après quatre mois et demi de travaux. "Des travaux réalisés en partie par mes proches et moi, car les banquiers sont frileux ces temps-ci."

45 MINUTES POUR DÉJEUNER

En cuisine, Nicolas Guiet a d'abord démarré en solo. Mais, très vite, il a compris qu'il ne s'en sortirait pas. Désormais, il travaille en duo, avec une personne en salle, secondée par un extra le midi. La carte s'articule autour de deux formules : une au déjeuner, une autre pour le dîner. "À midi, je propose un menu du marché pour une quarantaine de couverts, partant du principe que les clients ont



"Quitter la Mare aux oiseaux, ce n'est pas rompre un lien avec **Éric Guérin**, c'est plutôt une continuité", explique le chef **Nicolas Guiet**.

en moyenne 45 minutes pour déjeuner." Il offre le choix entre deux entrées, deux viandes, deux poissons, deux desserts et réussit le pari d'une entrée avec un plat pour 17 €. Addition qui passe à 21 € avec un dessert. Le soir, la salle n'accueille plus qu'une trentaine de convives, avec



À Nantes, L'u.ni mêle déco cosy et canapés "comme à la maison", pour se détendre même entre deux rendez-vous d'affaires.

un menu Carpe Diem à partir de 33 €. Celui-ci se décline en quatre, cinq ou six plats, que le client ne choisit pas. Il doit faire confiance à Nicolas Guiet, alors seul maître à bord. Côté produits, le Choletais mise sur la proximité, la fraîcheur et les saisons. Ainsi, chaque matin, il reçoit son poisson de la criée de La Turballe (44) ou du Croisic (44). "Au lieu de faire la sieste", il va chercher ses légumes l'après-midi à La Roseraie (44). Il en est de même pour le beurre et les fromages, dénichés chez un petit producteur voisin de Nantes. Plus original encore : ses herbes aromatiques viennent du potager perché sur le toit de L'u.ni. Un mot des vins : la carte compte une trentaine de références. "Pour tous les budgets", précise le chef. Et de tous horizons : on y trouve des vins nature, bio et créés par "des gens qui respectent leurs vignes". Enfin, soucieux de se démarquer, Nicolas Guiet ouvre son établissement du mercredi midi au lundi midi. Il est donc en cuisine le dimanche aussi. ■

ANNE EVEILLARD

L'u.ni • 36 rue Fouré • 44000 Nantes •
Tél. : 02 40 75 53 05

Le plus **LARGE CHOIX** du marché !

+ de 6000 références en arts de la table, verrerie, cuisine, consommables & hygiène



Commandes **24h/24** ! et livraison **24/48 h** !



www.chomettedirect.com

OFFRE DECOUVERTE



-15%
Sur l'ensemble de votre commande
Tout le matériel offert avec 1 article choisi en cadeau et non applicable sur les prix déjà réduits.

Profitez de l'offre dès maintenant !

Indiquez votre code avantage lors de votre commande par internet, téléphone ou fax :

G07M01RD

Demandez notre catalogue en ligne ou par téléphone au

N° Indigo 0 825 826 891



Créateur du jardin du Sofitel Legend d'Amsterdam, il a séduit parmi les plus prestigieux groupes hôteliers lors du salon parisien Maison & Objets. Alliant son talent à une connaissance parfaite des végétaux, cet architecte paysagiste interpelle les hôteliers par sa maîtrise d'un métier qui leur est souvent inconnu.



Xavier Loup, architecte paysagiste.

Son diplôme d'architecte urbaniste ne le prédestinait pas à travailler pour les hôtels. **Xavier Loup** aurait pu réaliser des espaces paysagers pour des collectivités locales ; au lieu de cela, c'est vers les entreprises et les particuliers qu'il s'est dirigé. Sa société Loup & Co Luxury Outdoor a été créée en 1999. Il est aujourd'hui de plus en plus sollicité par les hôteliers : *"J'ai commencé à m'intéresser à l'outdoor [l'extérieur] dès le lancement de ma société en montrant qu'il n'y a pas que le végétal qui compte dans le jardin paysager mais qu'il s'agit d'un ensemble, avec de la lumière, des matériaux, des sols, tout en tenant compte des flux et des accès."* Et en matière de flux et d'accès, le savoir-faire des hôteliers rejoint celui du paysagiste : *"Pour la création du jardin du Sofitel Legend The Grand d'Amsterdam, nous parlions le même langage. Je devais tenir compte de trois avis : celui du propriétaire, du gestionnaire de la marque*

Xavier Loup : le jardin dans les hôtels, une tendance d'avenir

et du directeur. En général, ils étaient d'accord avec les plans de l'hôtel ; en revanche, ils étaient totalement démunis devant les plans du jardin paysager, car le monde du végétal leur était totalement inconnu. J'ai ainsi pu modifier certains plans, en tenant compte des contraintes paysagères concernant les matériaux, les espaces et les végétaux", déclare le jeune architecte paysagiste.

UN JARDIN, UNE SCÉNOGRAPHIE

Car son métier ne s'arrête aux seuls végétaux. Dans un jardin, d'autres paramètres doivent être pris en compte comme le choix des spots, l'intensité, la

service après-vente. Le paysagiste, là encore, intervient : *"Un jardin doit donner l'impression d'exister depuis dix ou quinze ans. Cette recherche incombe au paysagiste, qui doit trouver la bonne taille des arbres ou des fleurs, recouper les branches, intervenir quand il le faut. Dans le cas du Sofitel Legend The Grand d'Amsterdam, j'ai fait un cahier des charges pour l'entretien, pour être sûr que le jardin garderait son authenticité originelle"*, détaille-t-il. D'ailleurs, il n'hésite pas à s'assurer lui-même de la bonne exécution du chantier, voire à retailler arbres et buissons. Répondant à une tendance forte, le

Le jardin du Sofitel Legend The Grand d'Amsterdam, conçu par Xavier Loup.



couleur et l'angle des éclairages. La nature des sols doit être précisément étudiée : *"Le type de sol à Amsterdam n'avait pas été suffisamment vérifié ; aussi, en creusant, nous avons très vite trouvé l'eau. Il a fallu faire venir des tonnes de gravier et de terre, ce qui a provoqué un surcoût d'environ 30 %."*

Car si Xavier Loup connaît son métier, il maîtrise aussi parfaitement les coûts. *"Mon budget de départ était de 500 000 € pour 450 m² sans le mobilier, pour lequel nous avons ajouté 100 000 €."* Enfin, il faut prévoir le

paysagiste jardinier fait une entrée remarquée dans le monde hôtelier. Toutefois, beaucoup hésitent à faire appel à des techniciens, *"pourtant c'est indispensable si l'on veut garder une cohérence et une harmonie des lieux. Je pense même que, comme aux États-Unis, l'architecte paysager devrait intervenir en amont avec l'architecte et l'architecte décorateur. C'est comme cela que les projets seront les plus réussis"*, insiste Xavier Loup. ■ **ÉVELYNE DE BAST**

www.loupandco.com

Smart



PLONGEZ AU CŒUR DU DIVERTISSEMENT



NOUVELLE HOSPITALITY TV 3D

Découvrez la nouvelle génération de télévisions connectées qui associe le meilleur de la technologie et le design dernier cri. Élégants et raffinés, ces écrans intelligents s'intègrent dans tous les environnements et exploitent pleinement les fonctionnalités avancées de la Smart TV pour une expérience télévisuelle exceptionnelle. Applications variées et accès simplifié aux réseaux sociaux sont autant de possibilités qui procurent à vos clients une richesse de contenu unique. Bienvenue dans le monde du divertissement illimité !

www.samsung.com/fr/hospitality

Smart = Intelligent.

© 2011 - Samsung Electronics France, SAS au capital de 27 000 000 € - RCS Bobigny 334 367 497

270 Ave du Président Wilson-93458 La Plaine Saint Denis Cedex. © Crédit photo : Samsung-Visuels non contractuels-Images d'écran simulées.



Rêve de Grand Large sur l'île d'Oléron

Dolus-d'Oléron (17) Originaire du Luberon, la famille Bognard a acquis et rénové totalement Le Grand Large. Fermée depuis 2006, cette adresse emblématique de l'île d'Oléron, dont elle est l'unique 4 étoiles, a rouvert en février dernier au terme d'un an de travaux.

Sur la commune de Dolus-d'Oléron (17), à la Rémigeasse, petit village situé sur la côte Ouest, le bâtiment de style Le Corbusier est ancré sur la dune battue par les vents. Depuis les étages, l'océan et une plage sauvage piquée d'oyats se dévoilent en panoramique. Le comptoir d'accueil a les lignes d'une capsule spatiale, le bar lounge luit doucement sous l'éclairage de LED, tout comme le restaurant gastronomique de 45 couverts qui surplombe la piscine et son jacuzzi. L'ensemble cultive la transparence. Au fil des étages, les 28 chambres, de 18 à 37 m², se lovent dans un décor raffiné et cosy. Le mobilier, ligne Roset, joue sur la couleur. Tout est aux normes : sécurité incendie, accessibilité, développement durable... Si la famille Bognard ne vient pas du monde de l'hôtellerie, elle a vite appris. Première saison, carton plein avec un prix moyen des chambres fixé à quelque 200 €.



Valérie Bognard, son fils Yoann qui travaille en cuisine avec le chef David Boyer (à droite).

Le restaurant surplombe la piscine et le jacuzzi.

"ON EST REPARTI DE ZÉRO"

"Nous sommes une famille d'entrepreneurs, explique Valérie Bognard, 42 ans, qui pilote une équipe de 15 personnes. Mes parents se sont mariés jeunes, en 1968. Maman avait 15 ans. Avec mon père, ils n'ont cessé de créer, de gérer, de revendre des affaires et d'en remonter. Frigoristes, cuisinistes, vendeurs de salles de bains... Une expérience précieuse lorsque l'on décide de rénover un hôtel." Pourquoi un hôtel, d'ailleurs ? "Nous avions 7 magasins d'électroménager discount. Internet a changé la donne. Autant repartir sur un de nos rêves. Nous savions ce que nous voulions. Un établissement moderne, face à la mer, dans un site naturel, sauvage." Coup de cœur immédiat en découvrant Le Grand Large sur internet. Construit en 1965, avant même l'existence du pont qui relie Oléron au continent, l'établissement a connu son heure de gloire. Jadis Relais & Châteaux, une étoile Michelin distingua son restaurant L'Amiral de 1981 à 1989. Puis faute d'entretien, l'établissement a fermé en 2006. Sans préciser l'investissement nécessaire pour rénover de fond en comble cette maison achetée en

février 2010, Valérie Bognard lance : "Nous avons vendu nos magasins, deux maisons, bref on est reparti de zéro."

Restait à trouver "un chef prometteur qui grandisse avec la maison". Élu jeune talent GaultMillau en 2008, le Limougeaud David Boyer, 32 ans, fut celui-là. Chef exécutif au Chalet de La marine et à l'hôtel Les Trois vallées à Val-Thorens (Savoie), celui qui a démarré comme commis chez Ledoyen à Paris a débarqué ici avec sa compagne, Astrid, qui officie en salle. Avec le plongeur et le chef pâtissier Christophe Pean, élève de l'école Bocuse, ils composent une brigade de cinq personnes que rejoignent deux autres employés en saison.

RESPECT DU PRODUIT

"J'aime créer dans le respect du produit", résume David Boyer. Poissons et crustacés du port de la Cotinière, primeurs à Saintes, produits bio d'un agriculteur voisin. Goût, saveurs et couleurs signent de très beaux plats : ris de veau, Foie gras au pineau servi avec des figues, Œuf bio cuit mollet durant une heure et son shiitake au gingembre... ou La Minute de langoustine et lotte basse température, le best-seller de l'été. Le Grand Large s'accordera une pause du 6 novembre au 25 mars. ■

BRIGITTE DUCASSE

Hôtel-restaurant Le Grand Large • 2 route de la plage de Remigeasse
• 17550 Dolus-d'Oléron • Tél. : 05 46 75 77 77 • www.le-grand-large.fr

COMPLET



Pour afficher COMPLET, dites

OUI

à la couette

Nouveauté Elis!

Location et entretien de housses de couette
& Mise à disposition et entretien de couettes

DUO

Housse + Couette

Avec le DUO, dites :

- OUI à la maîtrise de votre budget
- OUI à un gain de confort et d'hygiène
- OUI à une clientèle plus nombreuse et fidèle !
- OUI à un protocole de change simplifié

Pour tout premier contact commercial :

N°Azur 0 810 192 192

PRIX APPEL LOCAL

www.elis.com



Pour visualiser le protocole de change simplifié, utilisez le flash code ci-contre

En partenariat avec 



Tendances & Innovations

Tendances 'nouvelles technologies'

p. 44 E-réputation : éviter les nuisances. 67 % des internautes donnent leur avis et 90 % les lisent. 91 % des internautes pensent que les avis sont le vecteur le plus important dans la décision d'achat (source Olimeo.com).

p. 45 Des méthodes pour rester maître de sa e-réputation. Les outils informatiques de gestion de l'e-réputation se proposent d'aider l'hôtelier à interpréter la multitude d'avis laissés par les clients sur les sites internet et les réseaux sociaux.

Tendances 'nature'

p. 97 Intérêt nutritionnel de la cuisson à juste température : ce procédé a largement démontré ses capacités à être performant tant du point de vue organoleptique qu'en termes d'hygiène, de coût et d'organisation.

p. 98 Prévoir des menus légers : à base de légumes riches en fibres, de poisson maigre ou de viande de 1^{re} catégorie, en privilégiant les cuissons au grill, à la vapeur, basse température ou encore les cuissons au wok ou à la plancha...

p. 102 Utiliser les algues : nous consommons les algues plutôt sous forme d'alginate, de carraghénanes ou d'agar-agar. Leur utilisation en accompagnement de viande ou de poisson est beaucoup plus confidentielle. Les algues gagnent pourtant à être cuisinées !

p. 104 Se sensibiliser aux allergies : elles se cachent derrière de nombreux aliments - arachide, crustacés, œufs, soja, lait de vache, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, gluten... - et entravent certains clients au moment de la commande.



Innovations

p. 81 Les avancées de la cuisine moléculaire : siphon, filtre à verre fritté, évaporateur rotatif... autant de nouveaux outils que nous rencontrerons de plus en plus souvent dans les cuisines.

p. 83 La cuisine note à note : comment agencer les formes, les saveurs,

les couleurs, les odeurs, les consistances, la fraîcheur et le piquant des mets ? Comment composer les composés...

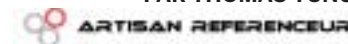
p. 86 Idée menus : les mousses gélifiées. Voilà qu'aujourd'hui, dans le plus total irrespect de la tradition culinaire, on fouette la gélatine ! Et pour

quel résultat ? Une mousse gélifiée !

p. 88 Cuisine créative : nouvelles manières, nouveaux outils, discrètement, dans le sillage des précurseurs, de nouveaux produits et méthodes se glissent en cuisine impliquant de nouveaux équipements.

L'e-réputation est un sujet de plus en plus en vogue. Après de nombreux articles et dossiers sur la réputation personnelle d'un individu sur le net, c'est au tour de la réputation des entreprises d'être sous les feux des projecteurs. Ainsi, votre établissement fait peut-être déjà l'objet d'un certain nombre d'avis de consommateurs laissés sur la toile et dont vous n'avez pas encore connaissance.

PAR THOMAS YUNG



E-réputation : comment éviter les nuisances

L'e-réputation (ou réputation numérique), c'est l'image que les internautes se font d'une marque en fonction des avis consommateurs laissés sur le web.

L'e-réputation façonne l'identité de votre établissement. En effet, ces avis peuvent être favorables mais aussi, parfois, défavorables. En août 2011, Olimeo.com a compilé 6 études pour réaliser une infographie sur l'influence des avis consommateurs dans l'acte d'achat. Il en ressort que :

- 67 % des internautes donnent leur avis ;
- 90 % des internautes lisent les avis ;
- 86 % des internautes font confiance aux avis ;
- 91 % des internautes pensent que les avis sont le vecteur le plus important dans la décision d'achat ;
- 74 % des internautes lisent 2 à 7 avis pour juger un produit.

Le tourisme et l'hôtellerie sont particulièrement exposés aux avis des internautes, notamment parce qu'il s'agit d'un service et non d'un produit. L'internaute ne peut pas renvoyer la prestation en cas de mécontentement. Il va alors mûrir sa réflexion d'achat en consultant les expériences des autres internautes.

Les avis sont déposés sur de nombreuses plateformes, dépendantes ou non d'un circuit de distribution, ayant un plus ou moins grand capital de confiance. Un avis déposé sur Booking



L'e-réputation façonne l'identité de votre établissement.

ou Vinivi sera plus crédible (parce que certifié authentique) qu'un avis déposé sur Tripadvisor. Voici quelques sites récoltant des avis à propos de votre hôtel : Booking, Tripadvisor, Bookassist, Ciao, Expedia, Global Hotel Review, Trivago, Yahoo Travel, Google...

La multiplication de ces plateformes rend difficile le suivi et l'interprétation des avis. Certaines demandent une note sur 5,

d'autres sur 10, les critères évalués (propreté, chambres, restaurant, etc.) ne sont pas communs à tous ces sites, certains vous proposent un classement par ville, d'autres non et, enfin, ces avis sont disponibles dans une multitude de langues...

Vous aurez beau créer des alertes Google, vous abonner aux alertes de ces plateformes, vous serez vite submergé d'avis, divers et variés, dans toutes les langues, hors contexte et peu exploitables. Il vous faut pourtant veiller au grain car des avis négatifs laissés sur le Web peuvent vous faire perdre de la clientèle. Pour ce faire, des outils de gestion existent afin de rester maître de votre e-réputation. L'image de votre hôtel en dépend !

Blog des Experts 'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Vous êtes une référence dans votre métier,
choisissez le **logiciel**
qui **VOUS** ressemble.

- ✔ Une facture mensuelle minimum de : 0€.
Vous ne payez que lorsque vous l'utilisez.
- ✔ Assistance, mises à jour et intégralité des modules inclus dans le prix : hôtel, restaurant, bar, cave, terminaux points de vente & back-office.

www.chroffice.com
Contactez-nous au 01 83 62 03 35

CONÇU PAR DES
HÔTELIERS-RESTAURATEURS
ET DES EXPERTS COMPTABLES

 **ChrOffice**
Le logiciel sur mesure



Des outils de gestion peuvent prendre en charge votre e-réputation. C'est non seulement un moyen de vous différencier de vos concurrents, mais aussi d'identifier vos forces et faiblesses, d'établir un contact, un dialogue avec les internautes et, surtout, un formidable outil marketing.

PAR THOMAS YUNG



Des méthodes pour rester maître de sa e-réputation

Les outils de gestion de l'e-réputation se proposent d'aider l'hôtelier à interpréter les avis laissés par leurs clients sur les divers sites internet. Ces services sont des 'agrégateurs' qui récupèrent les avis déposés sur les plateformes, soit en temps réel, soit toutes les x heures. Ils organisent ensuite ces avis pour que l'hôtelier puisse les interpréter. Un tableau récapitulatif (dashboard) accueille l'utilisateur et lui permet, d'un coup d'œil, de juger la situation. Ces outils appliquent un traitement aux avis afin de les normaliser, ce qui permet de comparer des avis venant de plateformes différentes.

Ces sites créent donc un indice qui est plus clair : le TrustYou Score, le Global Review Index, le Social Media ScoreCard, etc. Cet indice va vous permettre de comparer les performances de votre établissement dans le temps et sur une zone géographique donnée. Bien souvent, ces plateformes proposent une comparaison avec des établissements de votre ville et selon la gamme à laquelle vous appartenez. Certains vous donnent même la possibilité de vous comparer avec tel ou tel concurrent. Cet indice est disponible en note globale ou pour chacun de vos critères : propreté, accueil, restauration, spa, décoration, etc. Des graphiques reprennent les grandes tendances : négatif, neutre, positif. De nombreux filtres sont disponibles : langues, notes, dates, photos, vidéos, etc. Vous pouvez attribuer des mots-clés (tags) aux avis que vous souhaitez conserver et les archiver afin de les exploiter ultérieurement. Sur certaines



Les agrégateurs permettent de visualiser d'un seul coup d'œil l'ensemble des avis.

plateformes, vous pouvez créer une tâche (action) à partir de l'avis, et celle-ci peut être envoyée par e-mail à un destinataire. Une solution très pratique pour demander au chef de réception de vérifier tel ou tel point suite à un avis négatif, par exemple. Certaines de ces plateformes exécutent même une analyse sémantique des avis, pour dégager les éléments importants. Automatiques ou manuelles, ces analyses permettent,

par exemple, d'isoler et de quantifier les avis de personnes se plaignant du 'bruit' de la 'rue'.

E-RÉPUTATION ET RÉSEAUX SOCIAUX

Quelques-unes de ces plateformes permettent aussi de suivre votre e-réputation sur les réseaux sociaux, notamment Twitter, Facebook et Foursquare. Les avis peuvent être traduits directement dans l'interface. L'indice récapitulatif de satisfaction est disponible sous forme de widget (un petit bouton qui permet d'obtenir des informations). Vous pourrez alors l'afficher sur le site internet de votre établissement. Certaines plateformes permettent même d'afficher l'avis (ou les avis sélectionnés) sur votre site. Des alertes par e-mail sont paramétrables et les données sont bien évidemment exportables au format tableur ou PDF.

Les principales plateformes sont :

- ReviewPro, basée à Barcelone, interface en français disponible ;
- TrustYou, basée à Munich, interface en français disponible ;
- Revinat, basée en Californie, interface en anglais ;
- GuestBack est une société française (Paris) qui lance son outil de suivi de e-réputation. Elle associe à sa plateforme des services afin d'aider les hôteliers à résoudre leurs éventuels problèmes d'e-réputation.

Sans oublier RTReview de Ratetiger, eBuzz Connect, Review Metrix, Olery, etc.

Il est très important de prendre en compte un avis mis en ligne, que ce dernier soit favorable ou défavorable... c'est même l'occasion inespérée de pouvoir dialoguer avec votre clientèle, fidéliser l'existante et vous en créer une nouvelle à laquelle les avis positifs n'auront pas échappé.

Blog des Experts 'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes' sur www.lhotellerie-restauration.fr



L'innovation made in France

★★★★★

CYBERHOTEL équipe votre hôtel en réseau wifi aux normes et en téléphonie Voip haut de gamme, en un seul produit.

TOUTEFOIS, RIEN N'EST PARFAIT ET CERTAINS TROUVERONS CYBERHOTEL PAS ASSEZ CHER À L'ACHAT ET TROP ÉCONOMIQUE À L'UTILISATION.

<http://hotel.comdif.com> contact@comdif.com
+33 (0)469665501 +33 (0)689816533

ADNinformatique
Software Solutions

Créateur de solutions de gestion : HOMING • RIMPHEA • LA SUITE

PMS HOMING D'ADN-INFORMATIQUE, UNE NOUVELLE SOLUTION À LA GESTION

Le PMS Homing s'appuie sur des leviers de croissance stratégiques pour les hôteliers. Une tarification dynamique qui propose une gestion flexible des hébergements et des forfaits. ADN-informatique élargit son offre avec eHoming. Module Décisionnel, son nouvel outil de 'reporting', extrait et qualifie les données générées par le PMS Homing pour les restituer dans l'environnement bureautique Excel. Les tableaux sont envoyés par e-mail ou sur un réseau local à une fréquence précise. Le planning a été totalement lifté : il allie aujourd'hui ergonomie et praticité. ADN-informatique s'engage dans une démarche zéro papier en multipliant l'envoi automatisé des courriers par voie numérique sous Homing.

Tél : +33 (0)4 79 72 96 26
homing@adn-informatique.com
www.adn-informatique.com



ATRAPALO SE LANCE DANS LES RESTAURANTS

Atrapalo.fr, site de loisirs et de voyages en ligne, multiplie les offres aux meilleurs prix avec sa nouvelle rubrique Restaurants. Cette dernière comprend un guide des meilleures adresses de restaurants en France, en Espagne et en Italie, la possibilité de réserver en ligne et de bénéficier de réductions exceptionnelles, de partager ses impressions et d'ajouter ses restaurants favoris sur le site, et enfin, d'offrir des menus cadeaux. De plus, l'application iPhone est disponible avec les mêmes fonctionnalités, pour trouver le restaurant idéal, où que vous soyez. Cette application regroupe une communauté de gourmets, avec l'option d'ajouter des amis et d'accéder ainsi à leurs adresses préférées.

Tél. : 0825 54 01 55
www.atrapalo.fr/restaurants



B TO B FORMATIONS, POUR BIEN PARLER ANGLAIS

B TO B Formations est un centre de formations spécialiste dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration et des métiers du tourisme. Situé à Saint-Chamond (42), B TO B Formations intervient partout en Rhône-Alpes pour l'apprentissage et le perfectionnement de la langue anglaise et du français langue étrangère auprès des professionnels, qu'ils soient saisonniers, extras, salariés ou souhaitant améliorer leurs compétences. La société propose également des cours axés sur les échanges téléphoniques et, plus largement, des cours d'anglais des affaires ou encore de la remise à niveau en anglais ou en français.

Tél. : 04 77 22 72 90
contact@btob-formations.fr
www.btob-formations.fr

BusinessTable

BUSINESS TABLE, LA RÉSERVATION DE RESTAURANTS POUR L'ENTREPRISE

Implanté au cœur des entreprises, Business Table permet à chaque collaborateur de réserver en ligne ses repas d'affaires (individuels et groupes). Pour l'établissement, le référencement est simple et rapide, et lui assure d'être visible auprès des interlocuteurs de l'entreprise qui réservent fréquemment des repas d'affaires.

Plus de 2 000 entreprises et quelque 1 500 000 collaborateurs ont déjà accès à ces services. De grands groupes tels que Schlumberger, La Poste, Accenture, Areva... et bien d'autres ont adopté cette solution.

Tél. : 0826 02 40 40
developpement@businesstable.fr
www.businesstable.fr



topsys

Boostez votre e-Distrib !

- Pilotage Facile et yieldé des robots de connectivité
- Exposition plus large, répartition mieux contrôlée
- Canaux réglés selon les coûts, e-résas direct-Pms
- Analyse rapide : évolutions & écarts-marché

www.top-pilote.net

toppilote





TOP-PILOTE, POUR SIMPLIFIER ET BOOSTER SA E-DISTRIBUTION

Le logiciel top-pilote.net offre à l'hôtelier une solution commerciale innovante et tout en un à l'écran, lui permettant de combiner sur un même planning son analyse prévisionnelle ainsi que le réglage rapide de ses scénarios de vente. Donc un yield simple et visuel, qui se chaîne ensuite sans effort vers toute sa e-distribution de chambres, de façon intelligente et réactive 24 h/24. Le top-pilote s'associe idéalement aux booking engines et aux connecteurs, pour faire évoluer leur réglage manuel répétitif et sans visibilité vers un pilotage qualifié, plus facile à ajuster et bien plus rentable. En arrière-plan, le répartiteur du top-pilote optimise chaque configuration de connectivité, mono ou multi-connecteurs en temps réel et de façon transparente pour l'hôtel. Conception Topsy et compatibilité en cours aux autres PMS du marché.

Tél. : 01 45 72 97 97
top-pilote@topsys.fr
www.top-pilote.net



NOUVELLE IMPRIMANTE CITIZEN BASSE CONSOMMATION

La nouvelle imprimante pour points de vente CT-S310II de Citizen ne se contente pas d'être compacte et très performante : elle est aussi écologique. Grâce à son alimentation électrique Energy Star®, sa fonction d'économie de papier, son boîtier sans halogène et son emballage en matériau recyclable, elle sert à tous les égards la cause environnementale. À l'utilisation, les fonctions d'impression, de mise en veille et de pause permettent de diminuer la consommation de courant, tandis que trois options assurent des économies de papier - le réglage de la marge supérieure, de l'interligne et de la compression de police -, ce qui permet d'espacer les changements de bobine.

www.citizen-europe.com



CYBERHOTEL DE COMDIF TELECOM, TÉLÉCOMMUNICATIONS ET INTERNET

Comdif Telecom a développé un produit destiné aux métiers de l'hôtellerie sous le nom de Cyberhotel. Cette petite machine regroupe un PABX et un système d'accès wifi hotspot. La gestion est assurée par une interface compatible avec tout navigateur web. L'interface permet en un clic le check-out/check-in. Rien de nouveau en apparence si ce n'est le regroupement de la téléphonie et du wifi avec le central téléphonique VOIP (voice over IP, voix sur IP). Celui-ci ne nécessite aucun abonnement à l'opérateur historique, ce qui peut représenter un gain de près de 100 € de charges mensuelles. Son système inédit d'appels directs dans les chambres ne nécessite qu'un seul numéro, soit environ 1 € de charge pour ce service haut de gamme. Les économies sur le coût des communications sont importantes car la facture est divisée par deux.

Tél. : 04 69 66 55
contact@comdif.com
http://comdif.com

Devenez performant !



HOMING PMS Hôtels

- Gestion commerciale et fidélisation
- Planification optimisée
- Réservation en ligne
- TPV restaurant, bar, boutique
- Gestion des séminaires
- Reporting & analyse des données
- Gestion spa

ADNinformatique
 Software Solutions

www.adn-informatique.com | homing@adn-informatique.com | +33 (0)4 79 72 96 26

Quadriga

QUADRIGA FAIT L'ACQUISITION DE SMOOVIE TV

Quadriga a fait l'acquisition de SmoovieTV, spécialiste dans le contrôle d'accès à la télévision, solution brevetée destinée aux secteurs de l'hôtellerie et de la santé. Avec SmoovieTV, les établissements peuvent proposer un accès prépayé aux chaînes TV, ce qui convient particulièrement aux hôtels mettant l'accent sur les séjours à prix réduit, ainsi qu'aux établissements qui ne souhaitent pas investir dans une plateforme de communication et de divertissement intégrée. L'avantage pour le client est d'avoir le choix de payer ou non pour le service TV proposé. SmoovieTV est une solution qui a déjà fait ses preuves : elle compte une base de 27 000 chambres d'hôtel à travers l'Europe, supportée par un vaste réseau de distributeurs. Quadriga a intégré le produit dans son propre portefeuille et continue à soutenir ce modèle de distribution.

www.quadriga.com



SAMSUNG, UNE LISIBILITÉ PARFAITE SOUS TOUS LES ANGLES

Samsung lance 2 nouvelles séries de moniteurs haut de gamme. La série 850 intègre une dalle Samsung PLS (Plane to Line Switching) avec un angle de vision de 178° aussi bien horizontalement que verticalement. Cette technologie de dalle offre une image nette et détaillée et affiche 100 % du spectre RGB, pour des couleurs plus réalistes. Avec sa résolution de 2560 x 1440, soit quatre fois la résolution HDTV 720p, le moniteur affiche des images parfaitement détaillées. Sa fonction PIP (Picture in Picture) permet

de connecter deux sources sur un seul moniteur et de visionner deux images simultanément, pour un usage multi-tâche confortable. La série 650 propose également un large angle de vision de 178° horizontalement et verticalement, ainsi qu'un taux de contraste de 3000:1 et affiche les images fixes avec une plus grande netteté. En outre, les moniteurs 850 et 650 ont été conçus afin d'offrir la meilleure ergonomie possible aux utilisateurs. Ils sont ajustables en hauteur et peuvent pivoter en mode portrait. D'autre part, ces 2 nouvelles séries LED intègrent la technologie Eco Saving pour offrir trois modes d'économie d'énergie (Off, 25 % et 50 %).

www.samsung.com



SITE FULLVISION + PACK FACEBOOK AVEC LE SERVICE PREMIUM ELIOPHOT



Eliophot met à disposition des hôtels et restaurants, des outils performants et qualitatifs pour internet ou l'édition en associant technique et esthétique. Dans le cadre du business internet, cela permet d'augmenter la visibilité de l'entreprise en couplant l'efficacité d'un site FullVision

Eliophot et l'impact du plus grand des réseaux sociaux : Facebook. Concernant l'image et la communication active, cela amplifie la valorisation de l'entreprise en créant de l'émotion.

Tél. : 04 42 39 93 13
contact@eliophot.com
www.eliophot.com

sirocco
WEB

www.siroccoweb.net

Sirocco® web est un produit des Établissements Sogal

Le PMS 100 % web de référence pour la gestion performante de votre hôtel.

Pourquoi investir dans un produit complexe ?
 Avec Sirocco Web, découvrez la simplicité de la gestion hôtelière en ligne !

Un ordinateur, une connexion internet et votre navigateur web habituel : c'est tout ce qu'il vous faut pour gérer votre hôtel avec www.siroccoweb.net !

- Vous accédez instantanément au cœur de votre activité : votre planning interactif vous permet de réaliser rapidement les tâches quotidiennes de gestion.
- Vous gérez votre facturation en toute simplicité et en temps réel, pour optimiser votre trésorerie.
- Vous bénéficiez d'une interface intuitive, facile à prendre en mains.

Aucun investissement, aucun engagement.
* Minimum de facturation : 45 € par mois.

1 mois gratuit
pour toute inscription



TV COM.IP SIMPLIFIE LA RÉCEPTION DES CHAÎNES ÉTRANGÈRES SUR LA TNT

Le module QPSK/COFDM permet de recevoir les chaînes étrangères et de les diffuser sur le réseau coaxial au format TNT. La plupart des hôtels ont procédé au changement de leur parc de télévisions ; la grosse majorité peut diffuser les chaînes numériques nationales. En revanche, les programmes étrangers reçus via les satellites sont toujours remodulés et envoyés sur le réseau coaxial en mode analogique... Les clients de l'hôtel doivent faire certaines manipulations avec les télécommandes pour passer du mode numérique au mode analogique. La qualité de l'image des chaînes étrangères est nettement inférieure à celle des chaînes nationales. Tout ceci est désormais terminé avec le module QPSK/COFDM, qui uniformise les réseaux et simplifie la réception au niveau des écrans de TV.

Tél. : 06 84 70 55 57

zouhirf@yahoo.fr

www.tvcom-ip.fr



DEUX NOUVEAUX MODULES POUR CEGID

L'offre Cegid hôtellerie-restauration s'étoffe de deux nouveaux modules : Yourcegid Hôtel Enquête de satisfaction et Yourcegid Hôtel Fidélité. L'enquête de satisfaction mesure et pilote celle des clients à travers l'envoi de questionnaires par e-mail et des résultats et analyses accessibles en temps réel. Au départ du client, un questionnaire personnalisé sur les points à améliorer lui est envoyé par e-mail. Les résultats sont mis en ligne en temps réel et permettent une mise en place efficace d'actions (identification des clients insatisfaits, campagnes e-marketing ...) grâce aux analyses ciblées.

Yourcegid Hôtel Fidélité est basée sur la dématérialisation des systèmes de fidélité. Le compte fidélité du client est automatiquement créé par l'application et crédité du nombre de points correspondant. Le client reçoit ensuite un SMS de confirmation avec la procédure pour accéder à son espace fidélité. Lorsque le seuil de points est atteint, le client reçoit un SMS l'invitant à commander son cadeau ou bon de réduction.

Tél. : 0811 884 888

chr@cegid.fr

www.cegid.fr/chr



MYJOBANYWAY : UN DIPLÔME ET UN EMPLOI EN POCHE

Le demandeur d'emploi formé à la méthode Myjobanyway ne se sent plus obligé de devoir 'se vendre'. Désormais, le contexte est abordé objectivement et le chercheur d'emploi dispose de quatre atouts décisifs : la valorisation de ses compétences professionnelles ; la connaissance approfondie des besoins en ressources humaines des entreprises ciblées ; la mise en adéquation des compétences et des besoins ainsi que leur marketing en mode synchrone. C'est ce synchronisme des compétences et des besoins qui intéresse en réalité les entreprises au moment du recrutement. Le demandeur d'emploi devra faire une présentation détaillée de sa fonction dans l'entreprise (comme s'il y était) et démontrer la concordance de ses compétences avec les critères du poste. C'est l'esprit Myjobanyway. En démarquant clairement l'humain de ses compétences professionnelles, cette méthode lui redonne confiance tout en lui permettant de se mettre au niveau de tous les interlocuteurs qu'il est susceptible de rencontrer.

Tél. : 04 67 65 19 74

info@france-reservations.fr

www.francereservations.fr

- MAINTENIR**
Enterprise Asset Management
- GÉRER**
Work Force Management
- OPTIMISER**
Customer Relationship Management
- DÉFINIR**
Hotel Management System

- CONTRÔLER**
Financial Management System
- MAXIMISER**
Performance Management
- DISTRIBUER**
Central Reservations System

PROFITABILITÉ

Infor-SoftBrands Hospitality, des logiciels de gestion innovants pour les groupes, chaînes et établissements indépendants.

9500 Hôtels et Restaurants dans le monde nous font déjà confiance pour gérer : réservations, front office, facturation, points de vente, stocks, salles de séminaires, ventes et marketing, finance et performance.

Découvrez notre gamme de logiciels sur www.infor.fr/solutions/hospitality ou contactez-nous au **01 69 47 68 55**


© 2011 Infor and/or SoftBrands, as applicable. All rights reserved. www.infor.com or www.softbrands.com

À ALBI (81)

 avec MICHEL  SIMOND

Une forte demande de bars

ACTIVITÉ : BAR-LICENCE IV

Par tranche de chiffre d'affaires	Rapport moyen		Tendance générale du marché En hausse
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE* retraité (Coef.)	
CA de 25 000 à 124 000 €	91 %	5,0	
CA de 125 000 à 215 000 €	98 %	3,5	
CA de 216 000 à 1 400 000 €	96 %	4,1	

Moyenne calculée sur 294 cessions de bar-licence IV effectuées par le réseau Michel Simond d'octobre 2010 à octobre 2011.

* Retrouvez l'EBE retraité à la suite de cet article avec le mot-clé **RTR13533** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Retrouvez les précédents indicateurs ainsi que les précédents articles 'Immobilier et cessions de fonds de commerce' : cliquer sur 'Fonds de commerce' sur www.lhotellerie-restauration.fr

L'avis de **François Fourel**, directeur du cabinet Michel Simond d'Albi

"Nous assistons depuis quelques mois à une recrudescence des demandes de bars sur nos départements - le Tarn et le Tarn-et-Garonne -, et en particulier sur les secteurs touristiques. L'inscription de la ville d'Albi au patrimoine mondial de l'Unesco dope la fréquentation

touristique sur tout le secteur, et par conséquent, les projets d'implantation ou de reprise. Malheureusement, l'offre reste très faible et sur des valorisations parfois peu cohérentes avec les réalités



économiques. À l'inverse, sur des zones plus rurales, il existe de réelles opportunités avec des rapports plus intéressants et parfois moins risqués pour nos primo-accédants ou jeunes professionnels."

Généralement proposé à des taux légèrement supérieurs à ceux des crédits dits classiques mais avec des délais d'obtention plus rapides, le crédit-bail est une technique de financement proposée par la plupart des groupes bancaires (habituellement, via leurs filiales spécialisées dans ce type d'opération) pour l'acquisition de biens corporels. Bien que juridiquement possible, le crédit-bail pose un certain nombre de problèmes pour les biens incorporels et notamment les fonds de commerce et, dans les faits, il n'est généralement pas proposé pour ce type de biens.

Reprendre un hôtel : obtenir un prêt en crédit-bail

Pour les immeubles, le crédit-bail permet d'obtenir très souvent une part de financement du bien plus importante que celle qui pourra être octroyée dans le cadre d'un crédit dit classique. Pour les biens meubles (véhicule, matériel industriel, informatique), le crédit-bail permet de financer généralement 100 % du bien, y compris la TVA que le crédit-bailleur, en qualité de propriétaire, récupère.

Sous certaines réserves (liées notamment

à la qualité du dossier, tant en ce qui concerne la nature du bien que la qualité du crédit-preneur), le financement peut couvrir le prix de l'immeuble + les droits et frais d'acquisition, soit environ 106 % du prix du bien acquis. Sauf exception, les droits d'enregistrement du contrat de crédit-bail lui-même (de l'ordre de 2 % et variables selon que la durée du contrat est inférieure ou supérieure à douze ans) doivent être autofinancés. Le crédit-bailleur étant, dans tous les cas, proprié-

taire de l'immeuble. Dans l'hypothèse du financement d'une partie du prix du bien par le crédit-preneur, celui-ci prend la forme d'une avance sur loyer, versée à la signature du contrat de crédit-bail par le crédit-preneur au bailleur et dont les loyers ultérieurs tiendront compte. Le crédit-bail permet de ne pas augmenter le niveau d'endettement de la société, au sens comptable du terme, et ainsi d'améliorer certains ratios, notamment celui des fonds propres/endettement. ➡

➡ Ce dernier point reste néanmoins relatif, dans la mesure où les banques, dans leur analyse financière des sociétés, 'retraitent' les contrats de crédit-bail en les considérant comme des emprunts.

En contrepartie de la mise à disposition du bien par le crédit-bailleur, ce dernier facture au crédit-preneur des loyers dont les montants sont déterminés, tout comme pour un prêt classique, par un tableau d'amortissement financier du capital initialement déboursé par le crédit-bailleur.

Chaque loyer est donc composé du remboursement d'une fraction du capital et des intérêts de la période sur le capital restant dû, selon la même logique financière que celle appliquée pour un crédit classique.

Sur le plan comptable, le crédit-preneur :

- n'enregistre pas le bien en immobilisation, puisqu'il n'en est pas propriétaire ;
- n'enregistre, par conséquent, pas d'amortissement du bien ;
- n'enregistre pas de dettes correspondant au capital déboursé par le crédit bailleur ;
- enregistre en charges les loyers versés pour l'intégralité de leur montant.

Comme le crédit classique, le crédit-bail permet la déduction sur les intérêts.

Fiscalement, les loyers comptabilisés sont déductibles sous réserve de réintégrer la part du loyer correspondant au foncier. Mais pour une analyse plus fine - pour évaluer l'intérêt du crédit-bail par rapport à l'acquisition par emprunt avec votre comptable -, il faut tenir compte des flux de trésorerie dégagés dans chaque cas. L'analyse de la valeur actuelle nette semble être le meilleur outil pour comparer les deux modes de financement.

Le 'loyer' est composé d'une fraction du capital investi par la société de crédit-bail, de l'intérêt courant sur ce capital et d'une marge bénéficiaire pour la société de crédit-bail.

La durée du 'bail' est une notion relative dans la mesure où les établissements financiers admettent, sous certaines réserves, qu'à l'issue du contrat, le bien

Principe du crédit-bail



© THINKSTOCK
Pour évaluer l'intérêt du crédit-bail par rapport à l'acquisition par emprunt avec votre comptable, il faut tenir compte des flux de trésorerie dégagés dans chaque cas.

ne soit pas totalement amorti et que le preneur s'en rende propriétaire en s'acquittant du montant du capital restant dû. Ce montant, appelé **valeur résiduelle** (VR), peut représenter jusqu'à 30 % de la valeur initiale. Ce point constitue une des particularités du crédit-bail immobilier, les VR des contrats de crédit-bail mobiliers étant, sauf cas particulier, toujours nulles.

Très sommairement et sauf cas particulier, en matière de durée, il peut être retenu que la durée d'un contrat de crédit-bail qui prévoit une VR nulle peut être d'une durée maximale de vingt ans.

Toujours aussi sommairement, cela revient à admettre un amortissement

de 5 % du capital par année. Dans ces conditions, il peut être retenu que pour une VR de 20 %, la durée d'un contrat de crédit-bail ne peut excéder seize ans. Mais attention, il y a une obligation de publicité pour les contrats d'une durée supérieure à douze ans dont le coût est de 1 % des loyers du contrat.

Au terme du bail, on peut imaginer que le terrain ou l'immeuble a bénéficié d'une plus-value importante : dans ce cas la société utilisatrice a fait une bonne affaire. Le crédit-preneur se porte acquéreur de l'immeuble, dont on peut raisonnablement penser que la valeur s'est appréciée par rapport au prix d'acquisition initial pour le montant de la VR. Dans ces conditions, cet achat peut, en principe, facilement être lui-même finançable par crédit classique sur une durée plus courte qu'une durée habituelle de financement immobilier. Quant à la société de crédit-bail immobilier, elle fait là un placement avantageux, car elle reste propriétaire du bien pendant toute la durée du crédit-bail et cela sans aucun risque. En revanche, la pratique du crédit-bail comporte quelques risques : contrairement au bail classique entre un propriétaire et un locataire, la société utilisatrice sera dans l'obligation de payer 'le loyer' jusqu'à la clôture du contrat de crédit-bail même en cas de disparition de l'immeuble (nouveau chantier, par exemple) sauf disposition contraire au contrat (clause de fin anticipée au contrat). Dans ce cas, elle devra payer une pénalité contractuelle.

**STÉPHANE CORRE,
GROUPE MICHEL SIMOND**

□ Blogs des Experts & Questions-Réponses 51

Une question ?
Rendez-vous sur les Blogs des Experts
sur www.lhotellerie-restauration.fr

Baux snack et restaurant : quelle est la différence ?

J'exploite un établissement dont le bail prévoit bar, snack et jeux. Mon propriétaire me reproche de développer une activité de restaurant non prévue par le bail. Quelle différence y a-t-il entre snack et restaurant ?

MAX

L'activité de snack est assimilable à celle de restauration rapide, casse-croûte et friterie, mais non à celle de restauration traditionnelle. L'activité de restauration traditionnelle que vous semblez entreprendre constitue une infraction à la destination de votre

bail, sauf pour vous à faire reconnaître que cette activité est incluse dans celle de snack.

À défaut, il faut que vous obteniez une

déspecialisation partielle. Lire la suite de la discussion avec le code [RTK2187](#) sur le moteur de recherche de www.hotelierie-restauration.fr

Blog des Experts : 'Bail commercial en CHR' de Marc Gaillard

Corbeilles de tri sélectif pour chambres 3 étoiles

Je suis à la recherche de corbeilles de tri sélectif à 3 compartiments pour mettre dans mes chambres 3 étoiles. Les modèles trouvés sont soit bien trop chers, soit en plastique de design basique ne correspondant pas à du 3 étoiles, soit de trop grande capacité (3 x 45 litres)... Avez-vous des coordonnées de fabricants et/ou distributeurs ?

PHILIPPE

Hélas, je n'ai pas encore trouvé ce type de poubelles, excepté une solution artisanale et très élégante chez **Régis Marcon** à Saint-Bonnet-le-Froid. Avec sa femme, ils ont fait fabriquer par un artisan

local des paniers en osier à 3 compartiments, auxquels leurs collaborateurs ajoutent des étiquettes pour indiquer la fonction de chaque compartiment. Je serais particulièrement heureux de pouvoir

proposer d'autres solutions, aussi toutes les pistes existantes en la matière m'intéressent. Bien cordialement,

Jean-Luc. Lire la suite de la discussion avec le code [RTK4188](#) sur le moteur de recherche de www.hotelierie-restauration.fr

Blog des Experts : 'Développement en CHR' de Jean-Luc Fessard

Quelles sont les normes pour une rénovation ?

Je vais rénover mon bar. Le coût hors matériel est de 700 € HT au m². Je trouve déjà cela élevé et le plaquiste me dit que la plaque de plâtre que j'ai prévue n'est pas conforme car elle n'est pas antifeu. Quelles sont les normes pour une rénovation ?

THIERRY GUIGNARD

Bonjour Thierry, Concernant les normes incendie, vous devez vous conformer aux recommandations de la commission de sécurité. En principe, le BA 13 est classé M1. Mais en cas de demande spécifique de la commission, il peut vous être

demandé du BA 13 (rose) MO. Dans les 700 €/m², cela comporte-t-il tous les travaux : électricité, plomberie, peinture, etc. ? Ainsi que les honoraires du bureau de

contrôle ? Si c'est le cas, c'est un prix correct. Lire la suite de la discussion avec le code [RTK4192](#) sur le moteur de recherche de www.hotelierie-restauration.fr

Blog des Experts : 'Matériel et équipements en CHR : faire son choix' de Jean-Gabriel du Jaiflin

Quel est le temps de cuisson de la choucroute, et avec quel vin la préparer ?

Pour la cuisson d'un bon chou cru pour la choucroute, comment procéder ? Quel vin utiliser et quel est le temps de cuisson ?

SOFIA

Bonsoir Sofia,

- Premièrement, il faut rincer le chou dans de l'eau froide puis le presser entre les mains.
- Étaler une couche de graisse de canard ou de saindoux dans un rondou, répartir une épaisseur d'oignons émincés puis le chou (en le démêlant) et des baies de genièvre.

- Dans une mousseline, réunir du poivre en grain, du thym et du laurier, puis l'enfourer dans le chou.
- Glisser au milieu un morceau de lard maigre, un jambonneau, saler puis mouiller avec un bon vin blanc, genre edelzwicker, au quart de la hauteur et ajouter autant de fond blanc.
- Porter à ébullition, poser une couenne de porc (gras en contact), couvrir d'un couvercle et cuire au four à 160 °C.

- Au bout de 1 h 30, ajouter du cervelas.
- Laisser cuire 1 heure, incorporer de l'ail haché, remettre au four et rajouter des saucisses de Strasbourg au bout d'une demi-heure.
- Terminer la cuisson pendant encore 40 à 45 minutes.
Lire la suite de la discussion avec le code **RTK4190** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

Blog des Experts : 'Recettes de chef à chef' de Marcel Mattiussi

Quels sont les ratios moyens pour la cave et le bar pour un hôtel-restaurant 2 étoiles ?

Bonjour, quels sont les ratios moyens pour la cave et le bar (séparément) pour un hôtel-restaurant 2 étoiles. Nous avons un ratio cave de 66 % que je ne m'explique pas... Est-ce que cela peut être dû à un volume d'achat trop important ? Le CA est en baisse également mais pas de façon significative. Je vous remercie de votre réponse. PELLEGRIN

Le ratio moyen boissons se situe entre 20 et 25 %. Votre ratio peut avoir plusieurs causes :
- le coefficient appliqué pour obtenir vos prix de vente ;
- si votre coefficient est normal (entre

3,5 et 4), vous avez peut-être un problème de coulage au niveau des stocks ou de détournement des recettes ;
- le calcul du ratio : avez-vous bien

tenu compte des stocks ? Lire la suite de la discussion avec le code **RTK4191** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

Blog des Experts : 'Outils pratiques de gestion en CHR' de Jean-Claude Oulé

Restauration rapide avec préparations chaudes et froides : faut-il une extraction ?

Bonjour, je travaille sur un concept de restauration rapide avec des préparations chaudes faites sur place. Quels sont les critères qui permettent de dire si une extraction est nécessaire ou pas dans le local ? Merci.

MISTER M

L'extraction dans les cuisines, ce n'est pas uniquement l'évacuation des odeurs et des vapeurs grasses vers l'extérieur des locaux. C'est également le renouvellement de l'air prescrit dans les locaux de travail. La sécurité incendie ainsi que de nombreux autres textes administratifs l'imposent.

Lisez mon article sur la ventilation des cuisines ou tapez 'ventilation des cuisines' sur le moteur de recherche du journal, vous y trouverez de nombreuses réponses. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK4193** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

Blog des Experts : 'Matériels et équipements en CHR' de Jean-Gabriel du Jaiflin

De l'importance d'un bon prévisionnel.

PAR RÉGIS MORIN, ÉTUDE PEDRON-MORIN

Reprendre une société : attention à l'endettement

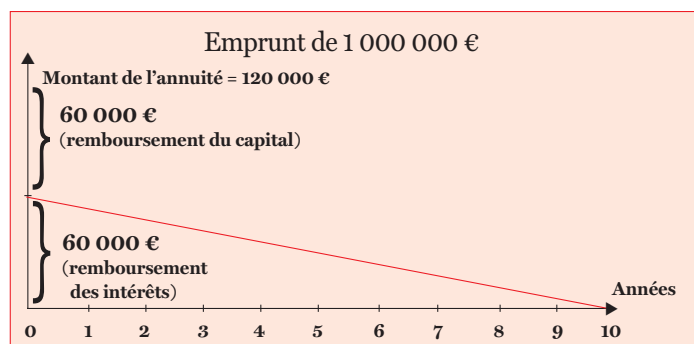


© THINKSTOCK

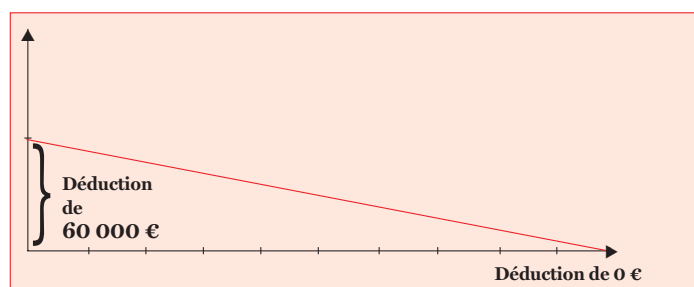
L'impact de la déduction sur le remboursement des intérêts

On ne répétera jamais assez que le principal danger est un endettement excessif que l'on a du mal à rembourser. Certaines affaires auraient pu s'en sortir en veillant à inclure dans leur prévisionnel une augmentation de l'impôt sur les sociétés au fur et à mesure de la durée de l'emprunt. Explications.

► Au fil des ans, l'annuité, qui se compose du capital et des intérêts, voit sa composition évoluer pour n'être plus composée à la fin que du capital.



► Comme une partie seulement de l'annuité est déductible (en l'occurrence les intérêts), la partie déductible diminue et l'impôt sur les sociétés augmente d'autant.



CA – achats
= valeur ajoutée
- frais généraux
- salaires + charges
- impôts + taxes
= EBE
- amortissements
- frais financiers (intérêts) = 20 000 €
= résultat net avant impôt = 60 000 €
par exemple

Le remboursement de l'intérêt réduit donc l'impôt sur les sociétés.

Année 1 : diminution du résultat net avant impôt de 20 000 € donc impôt sur les sociétés de 60 000 € x 1/3 = 20 000 €

Année 10 : diminution du résultat net avant impôt de 0 € donc impôt sur les sociétés de 80 000 € x 1/3 = 26 667 soit 6 667 € de réduction.

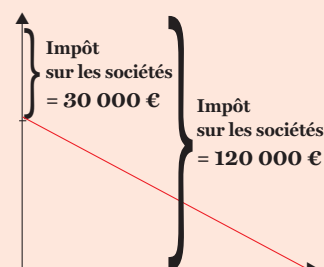
L'impact sur la capacité à rembourser

Pour pouvoir payer 60 000 € en remboursement de capital, il faut un bénéfice de 90 000 €. Pour pouvoir payer 120 000 € en remboursement de capital, il faut un bénéfice de 180 000 €. C'est cet effet multiplicateur qui est dangereux et qu'il vaut mieux avoir en tête.

La société rembourse son emprunt sur sa capacité bénéficiaire. Mais sa capacité bénéficiaire doit être d'autant plus importante car elle intègre aussi les impôts.

Ainsi, la capacité bénéficiaire doit être le double entre la première et la dernière année :

- 60 000 € de capital à rembourser + 30 000 € d'impôt sur les sociétés = 90 000 € de résultat net avant impôt.
- 120 000 € de capital à rembourser + 60 000 € d'impôt sur les sociétés = 180 000 € de résultat net avant impôt.



Blog des Experts 'Évaluer un hôtel à Paris' sur www.lhotellerie-restauration.fr

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez l'article 'Acheter le fonds de commerce indépendamment de la société' : avec le mot clé **RTR516603** sur www.lhotellerie-restauration.fr et dans **L'Hôtellerie Restauration** n° 3254, du 8 septembre 2011, p 46.

Réfléchissez à deux fois avant de vendre indépendamment le fonds de commerce.

PAR RÉGIS MORIN, ÉTUDE PEDRON-MORIN

Vendre une affaire exploitée en société

Si au sein des affaires exploitées en société, dans 95 % des cas, c'est la société qui est rachetée et pas le fonds de commerce indépendamment, c'est parce que la pression fiscale est trop importante pour le vendeur dans ce cas-là. Pour une raison très simple, c'est que l'administration fiscale, pour le calcul de la plus-value, va retenir comme valeur du fonds de commerce le montant inscrit à la rubrique de l'actif et non la valeur réelle du fonds de commerce quand il a été créé ou repris. La valeur réelle du fonds de commerce est la valeur de l'actif net (actif brut + actif circulant = dettes). Ici, l'administration fiscale reprend le montant inscrit à la rubrique de l'actif pour le calcul de la plus-value :

Prix de la rubrique de l'actif : 3 000 €

Prix du fonds de commerce vendu indépendamment de la société (une SARL par exemple) : 1 000 000 €

Plus-value : 1 000 000 - 3 000 = 997 000 €

La SARL réalise donc un profit

exceptionnel de 997 000 €. Elle paie l'impôt sur les sociétés :

IS = 15 % jusqu'à 38 120 €

= 325 000 € ; 33,3 % au-delà.

Le propriétaire distribue ensuite les dividendes avant de dissoudre la société sur lesquels il paie l'impôt sur le revenu + CSG + RDS :

Dividendes = 997 000 € - 325 000 €

= 672 000 € sur lesquels portent l'impôt sur le revenu et 13,5 % de CSG - RDS.

En conclusion, la pression fiscale s'exerce quand la société vend le fonds de commerce avec le paiement d'un tiers d'impôt sur la recette exceptionnelle, et quand le propriétaire dissout la société, soit au total une pression fiscale aux alentours des deux tiers. ■

Blog des Experts 'Évaluer un hôtel à Paris' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Actif		Passif	
Actif brut			
• Fonds de commerce : 3 000 €			HAUT
• Immobilisations corporelles			
• Immobilisations incorporelles			
• Immobilisations financières			
	+ Actif circulant	• dettes	BAS



© THINKSTOCK

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez l'article 'Prendre une société à travers une société' : avec le mot clé **RTR317125** sur www.lhotellerie-restauration.fr et dans **L'Hôtellerie Restauration** n° 3254, du 8 septembre 2011, p 47.

La cuisine moléculaire, bien que très en vogue, n'en demeure pas moins aux prémices de son histoire. Son créateur, Hervé This, tente d'y instaurer un peu de discipline tandis que le cuisinier Marcel Mattiussi profite des techniques offertes pour composer, créer, bref inventer des plats, des décorations et des saveurs nouvelles. Cette cuisine nécessite quelques matériels novateurs que Jean-Gabriel du Jaiflin est allé découvrir dans des cuisines fort bien équipées.

Outils, ingrédients, méthodes : les avancées de la cuisine moléculaire

PAR HERVÉ THIS,
ÉQUIPE INRA DE GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE - AGROPARISTECH

La cuisine moléculaire a dix ans. Oui, certains cuisiniers en font depuis plus longtemps, puisque la gastronomie moléculaire a été introduite en 1988 (elle a donc plus de vingt ans), et que les idées qui ont présidé à ces activités datent du début des années 1980. Cela fait donc trente ans. Deux commandements simples peuvent décrire ce qui différencie la cuisine moléculaire de la gastronomie moléculaire :

1. Si tu explores les mécanismes des phénomènes qui se déroulent lors des transformations culinaires, tu fais de la gastronomie moléculaire (de la science), mais évidemment, tu ne produis pas à manger, tu ne cuisines pas. Tu ne fais donc pas de cuisine moléculaire.
2. Si tu cuisines et que tu appliques les résultats de la science nommée gastronomie moléculaire, si tu participes à ce grand mouvement de rénovation des

techniques culinaires, alors tu fais de la cuisine moléculaire.

LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINE MOLÉCULAIRE

Passons sur ces questions, et arrivons à la cuisine moléculaire, pour la préciser, alors que, comme nous le verrons plus loin, elle commence à disparaître. L'idée essentielle de la 'cuisine moléculaire' reposait sur le constat que, au début



MMA PRO



MICRO PORTABLE CASSÉ ? MICRO PORTABLE REMBOURSÉ !*



*Dans les conditions et limites de garantie fixées au contrat.

VOTRE MICRO PORTABLE ASSURÉ EN TOUS LIEUX*, C'EST RASSURANT !

Parce que votre métier vous impose de nombreux déplacements, MMA garantit votre ordinateur portable en cas de maladresse, de bris accidentel... De plus, avec la garantie Valeur de rééquipement à neuf plus, votre matériel est remboursé au prix du neuf pendant 6 ans, et pour votre matériel plus ancien (jusqu'à 10 ans), la valeur d'expert est majorée de 33%*.

MMA Pro, c'est aussi ...

...la protection de votre chiffre d'affaires quoi qu'il arrive. Vos charges fixes et votre bénéfice sont couverts si vous ne pouvez plus exercer votre activité, même en cas d'accident ou de maladie*.

...la sérénité au quotidien avec la protection juridique. Nos spécialistes mettent tout en oeuvre pour défendre vos droits en cas de litige avec un client, un salarié ou une administration.

Envie d'en savoir plus ?

Contactez votre agent général MMA
www.mma.fr



VOTRE PREMIER RÉSEAU SOCIAL D'ASSURANCES
11000 réseaux locaux de proximité partout en France

82 Tendances & Innovations / Cuisine moléculaire

➔ des années 1980, les techniques culinaires étaient ancestrales, désuètes, un peu comme si l'on avait roulé en char à bœufs à l'époque des fusées. Une plaque électrique, si elle n'est pas à induction, gaspille jusqu'à 80 % de l'énergie consommée. Autrement dit, s'il fallait 10 centrales nucléaires pour fournir l'énergie nécessaire à la cuisine française, il faudrait admettre que 8 sont inutiles pour la cuisine moléculaire. Bref, la question est bien de rénover les ustensiles culinaires, et, tant que nous y sommes, nous avons aussi l'ambition d'actualiser les ingrédients et les méthodes... D'où les trois commandements de la cuisine moléculaire :

1) Si tu utilises des outils qui n'étaient pas dans la cuisine de **Paul Bocuse** en 1976 (date de la publication de *La Cuisine du marché*), tu fais de la cuisine moléculaire.

- **le siphon**, par exemple, permet de faire des mousses en un clin d'œil... alors que les fouets imposent un battage de plusieurs minutes. Un progrès, non ?
- **les filtres à verre fritté** permettent des filtrations plus rapides et plus efficaces que les linges pliés en quatre dans les chinois. Ces systèmes sont des filtres aux pores parfaitement contrôlés : on y met un bouillon trouble, on fait le vide... et hop, le bouillon qui traverse le filtre est clair ! Pas de blanc d'œuf battu, pas de 'clarification'.
- **l'évaporateur rotatif** (photo ci-dessous) : cette fois, il s'agit de distiller à la température ambiante, sous vide, et de récupérer les plus belles fractions



Pourquoi utiliser des œufs pour les mousses au chocolat... alors que le chocolat chantilly est une preuve simple du fait que ces œufs sont inutiles ? Inutiles ? C'est donc du gâchis d'en utiliser. Dans le même genre : avez-vous déjà essayé le foie gras chantilly ? Le fromage chantilly ? Le beurre

L'évaporateur rotatif.

odorantes des ingrédients alimentaires, des fraises, du café, des herbes...

2. Si tu utilises des ingrédients qui n'étaient pas dans la cuisine de **Paul Bocuse** en 1976, tu fais de la cuisine moléculaire.

Par exemple : l'agar-agar, l'alginate de sodium ou encore les divers carraghénanes : à l'aide de ces gélifiants, la gamme de la gélatine (pieds de veau) et des pectines (fruits) s'étend considérablement, avec des consistances particulières, des tenues à la température, des possibilités nouvelles. Par exemple, avec des alginates, on peut faire des perles à cœur liquide, comme des œufs de saumon.

3. Si tu utilises des méthodes qui n'étaient pas dans la cuisine de **Paul Bocuse** en 1976, tu fais de la cuisine moléculaire.

Par exemple : le chocolat chantilly.



Pourquoi utiliser des œufs pour faire une mousse au chocolat ?

noisette chantilly ? Attention, pour ceux qui ne se sont pas lancés : il ne s'agit pas d'utiliser de la crème pour faire une chantilly à laquelle on mèlerait du chocolat, du fromage...

Tout simple, non ? Il faut ajouter que, ÉVIDEMMENT, ce serait une erreur de dire que toute la cuisine est de la cuisine moléculaire, sous prétexte qu'il y a des molécules dans tous les aliments, fruits, légumes, viandes ou poissons ! Oui, évidemment, il y a des molécules dans tous les aliments, mais il aurait fallu être drôlement malhonnête pour donner un nouveau nom à la cuisine. La cuisine, c'est la cuisine. Plus positivement, l'expression 'cuisine moléculaire' est une expression qui se comprend en bloc, et, d'ailleurs, ce serait une faute de français que de dire que la cuisine puisse être moléculaire. Il pourrait à la rigueur y avoir la 'cuisine des molécules', mais 'cuisine moléculaire' dans le sens que l'on cuisine des molécules serait la même faute de français que quand on dit (hélas !) 'cortège présidentiel' : si c'est le cortège qui accompagne le président, alors on doit dire (en bon français) 'cortège du président'. J'en arrive maintenant à la bonne nouvelle : la cuisine moléculaire est en train de disparaître... parce que les cuisiniers se sont presque tous modernisés.

Fours à micro-ondes, plaques à induction, siphons, gélifiants autres que la gélatine : nous y sommes... au point que des cuisiniers qui utilisent azote liquide et siphons me disent ne pas faire de cuisine moléculaire ! La cuisine moléculaire meurt tranquillement : vive la cuisine 'note à note'... mais c'est une autre histoire. En attendant, la gastronomie moléculaire ne meurt pas, elle, puisque il s'agit d'une science, qui se développe dans le monde entier, mais dans les laboratoires, pas dans les cuisines. Et, par principe, une science ne peut pas mourir. ■

Blog des Experts
'La gastronomie moléculaire' sur
www.lhotellerie-restauration.fr

Après la cuisine moléculaire, **la cuisine note à note**, dont voici les 7 commandements

PAR HERVÉ THIS,

ÉQUIPE INRA DE GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE - AGROPARISTECH

J'ai écrit ailleurs que la cuisine moléculaire était quasi achevée : répétons qu'il s'agissait d'une indispensable modernisation technique de la cuisine, laquelle est en bonne voie. Bien sûr, la cuisine moléculaire reste très en vogue, et elle ne fait d'ailleurs que débiter dans certains pays. Mais, pour les vrais créateurs, il faut quelque chose de bien plus neuf qu'une tendance qui a maintenant plus de vingt ans. Cette innovation s'appelle cuisine 'note à note', que nous pouvons considérer en quelques 'commandements', après avoir rappelé que **cette cuisine se construit à partir de composés, tout comme la musique moderne se fait par agencement d'ondes sonores pures, et les couleurs par mélange bien dosé de bleu, jaune, rouge.** Bref, à partir

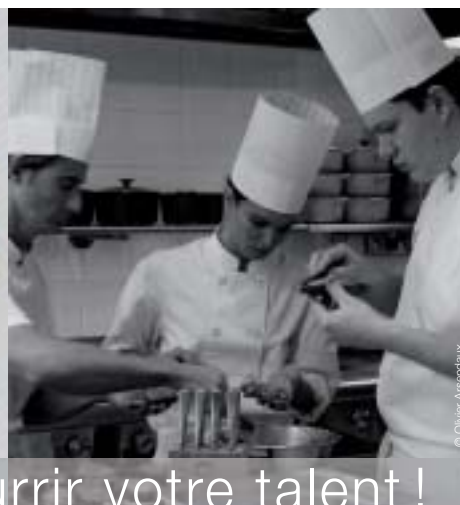
de composés, il faut... composer le plat. Pour chaque commandement, je donne des exemples, mais ils sont simples, et je suis sûr que les véritables artistes culinaires trouveront bien mieux à réaliser !

1) Les parties tu agenceras : (forme, saveur, couleur, odeur, consistance, fraîcheur et piquant...). Un met est un ensemble de plusieurs parties : par exemple, dans le fameux saumon à l'oseille, il y a la pièce de saumon et la sauce à l'oseille. La question se pose alors : qu'agencer, et comment le faire ? Ici, je propose de ne pas oublier tout ce que la cuisine classique a appris, à savoir : il faut des contrastes. D'abord, **il faut agencer des 'morceaux' qui ont des consistances différentes :** un morceau dur à côté d'un mor-



Tapioca d'huîtres, bavarois mousse d'amylopectine, tapioca citron vert, gelée d'eau de mer, crème d'huîtres et cristal de vent

ceau mou, une mousse gélifiée au-dessus d'un 'verre' - comme celui que l'on obtient quand on coule un sirop très chaud sur du marbre, par exemple. Attention, la consistance n'est pas la seule caractéristique qu'il convient d'agencer : **pensons aussi aux différentes couleurs** (du jaune



Venez nourrir votre talent !



LE CENTRE DE FORMATION
D'ALAIN DUCASSE

PLUS DE 40 FORMATIONS À DÉCOUVRIR

Fusion Asie du 28 novembre au 1er décembre 2011 • Bases, sauces et condiments du 1^{er} au 2 décembre 2011 • Entrées et Plats 3 étoiles du 5 au 8 décembre 2011 • Production en banqueting du 5 au 8 décembre 2011 • Deux produits incontournables de la saison, bar et artichaut du 12 au 13 décembre 2011 • Cuisine sous-vide du 12 au 16 décembre 2011...

Retrouvez l'ensemble des formations :

www.centreformation-alainducasse.com - Tel. +33 (0)1 34 34 19 10

Tendances & Innovations/C

Avec Contact Hôtel une Hôtellerie de groupes : qualité assurée, coût maîtrisé, 16 hôtels partout en France vous accueillent pour vos voyages !

Brochure diffusée auprès des voyagistes et autocaristes

Info au : 33(0)3 25 45 98 67
ou par mail : contact@contatct-hotel.com



L'École du Vin de France

Formations à l'œnologie sur 3 ou 5 jours

Diplômes du WSET «Intermediate» et «Advanced» reconnus à l'international.

Votre stage intensif financé par votre DIF et votre droit à la formation continue.



Contactez Noémie Nicolle
01 43 41 33 94
www.ecoleduvin.com



Transformez votre véhicule en utilitaire réfrigéré



FRIGOFLEX
RESTEZ ZEN ET FLEXIBLES

www.frigoflex.com
+33(0)1 30 68 54 76

ACTIFH International

Spécialiste en Hôtellerie Restauration depuis plus de 15 ans

Audit • Conseil • Formation • Accompagnement à l'ouverture et Assistance à l'exploitation

Tel. : +33 (0)4 93 64 01 26 www.actifh.com

à côté de l'orange), aux différentes saveurs (du salé à côté de l'acide), aux différentes odeurs (une odeur de zeste de citron entre une partie à l'odeur d'orange, et une partie à l'odeur de pamplemousse), aux différentes températures (une quenelle glacée dans un consommé froid), aux sensations trigéminales (du piquant près du frais)...

2) Les formes tu définirás : chacune des parties devra avoir une forme spécifique, c'est-à-dire que l'on peut déterminer la forme des objets que l'on veut réunir dans l'assiette. Ici, on ne 'subit' plus la forme du poulet... puisqu'il n'y a plus de poulet, ni la forme de la carotte, puisqu'il n'y a plus la forme de la carotte. Il faut donner des formes, les décider... et les bons cuisiniers note à note choisiront cette forme de façon à ce qu'elle soit appropriée à la sensation qu'ils veulent donner.

Par exemple, pourquoi ne pas commencer par reprendre des idées familières parce que classiques ? Une raviolle, c'est souvent deux disques, avec une masse centrale, pour faire comme une soucoupe volante. Évidemment, on peut faire bien plus attrayant : une pyramide dans un cube transparent, une sphère contenant un cube. Pour l'instant, seuls nos amis pâtisseries font cela... mais pourquoi les charcutiers, les cuisiniers, les boulangers ne se lanceraient-ils pas ?

3) Les couleurs tu choisiras : après avoir déterminé des formes, les avoir agencées, il faut des couleurs, et, si possible, des couleurs attrayantes, qui aient du sens. Donner du sens, c'est difficile, et il faudrait une chronique tout entière pour discuter de cette question. En revanche, donner de la couleur, c'est facile ! Il existe des tas de pigments :

- **extraits des produits végétaux :** les chlorophylles sont des pigments bleus ou verts ; les caroténoïdes sont des pigments jaunes, oranges, rouges ; les anthocyanines sont les pigments des fruits rouges et noirs et ils changent de couleur avec l'acidité... de quoi s'amuser un peu ; les bêtaïnes sont les pigments des betteraves...

- **extraits des produits animaux :** acide carminique de la cochenille (rouge)...

- **voire, encore, des pigments de synthèse.**

Les composés naturels ne sont pas plus 'sains' que les autres : c'est la structure moléculaire, d'une part, et la dose d'autre part, mais aussi l'environnement moléculaire, qui font que les composés seront ou non inoffensifs. Un exemple ? Les caroténoïdes sont des explosifs, à l'état pur. Ici, n'ayons pas trop peur... car la cuisine utilise depuis longtemps des 'verts d'épinard', ou des 'oranges de carotte', dont l'extraction est simple. On broie des végétaux, on passe le broyat dans un linge, on le chauffe doucement, et l'on récupère la matière verte ou orange qui flotte sur le liquide.



Éruption à la poudre de cassis, boules cassis.

4) Des saveurs tu déciderás. Les composés sapides sont

/ Cuisine moléculaire

innombrables. Ce sont le plus souvent des composés solubles dans l'eau. Parfois, ce sont des molécules : le saccharose (sucre de table) ; l'acide glycirrhizique de la réglisse ; l'éthanol... Parfois, ce sont des composés ioniques : le chlorure de sodium, (sel) ; le bicarbonate de sodium, etc. Et il y a bien plus que les quatre saveurs usuelles : sucré, salé, acide, amer. Ici, je propose une comparaison, pour bien comprendre. En cuisine classique, les cuisiniers savent le goût du poulet, du navet, du beurre... et, connaissant ces goûts élémentaires, ils savent comment les assembler. De même, quelqu'un qui parle sait ordonner les mots pour faire des phrases.

En matière de cuisine note à note, les cuisiniers ne savent pas les 'mots' : ils ne connaissent pas toutes les saveurs des divers ions qui sont dans les eaux, des acides aminés, des divers sucres et des édulcorants, etc. Il leur faudrait 'apprendre les mots pour faire des phrases', c'est-à-dire faire des essais, goûter... Je recommande particulièrement le glucose atomisé, qui est du glucose pur, que l'on peut mettre dans les sauces et qui a un goût extraordinaire.

5) **Les odeurs tu composeras** : cette fois, la pratique est un peu plus difficile, parce



Fibré de bœuf et carotte, Capellini, tonnelets de carottes, joue de bœuf à jus brun.

que les composés odorants sont très puissants quand ils sont à l'état pur. Pensons aux huiles essentielles. Par conséquent, il faudra apprendre à utiliser de très petites quantités de ces composés, ce que l'on peut faire en les dissolvant dans de l'huile, ou bien en

utilisant des huiles où la dissolution a été déjà faite par un fabricant. C'est le cas de certaines huiles qui donnent l'odeur de truffe... et où l'on a dissout une dizaine de composés différents. Quelques pistes pour commencer : le limonène qui fait la note particulière du zeste de citron ; le sotolon qui fait la note du vin jaune, de la noix et du curry ; le 1-octen-3-ol qui a une merveilleuse odeur de sous-bois ; la vanilline que tout le monde connaît déjà.

6) **Tu auras décidé de la fraîcheur ou du piquant** : ces sensations dites 'trigémiales' sont différentes des odeurs et des saveurs. Ce sont des composés spécifiques qui les donnent, tels la pipérine du poivre, la capsaïcine du piment, le menthol de la menthe, l'eugénol du clou de girofle. Il faut ajouter ici que certains composés sont à la fois sapides, odorants et à action trigémiale : l'éthanol par exemple (la vodka est composée à 40 % de cet alcool dans de l'eau aussi pure que possible).

7) **La consistance tu considéreras...** avec beaucoup d'attention. Certains journalistes ont reproché à la cuisine moléculaire d'être 'molle', oubliant que les péligots de glucose ou de fructose sont aussi durs que du caramel. Ici, il faudra ➡

RESTAURANTD'OR.FR

DOUBLEZ VOTRE CLIENTÈLE



GRÂCE À

RESTAURANTDOR.FR



EN INSCRIVANT VOTRE RESTAURANT

SUR NOTRE ANNUAIRE

DES RESTAURANTS

NOTRE ANNUAIRE EST
PREMIER SUR GOOGLE POUR
LES RECHERCHES COMME :

RESTAURANT
RESTAURANT PARIS
RESTAURANT LYON
RESTAURANT BORDEAUX
RESTAURANT MARSEILLE
ETC ...

INSÉREZ DÈS MAINTENANT
VOTRE ÉTABLISSEMENT SUR
RESTAURANTDOR.FR

VOUS POUVEZ AUSSI NOUS CONTACTER

AU 01 55 73 32 09

➔ absolument régler, pour chaque partie, la question de la consistance. Cependant, puisque les tissus végétaux et animaux sont des gels (un liquide dans un solide, par définition), cela ne devrait pas être une question bien difficile. Il n'est pas nécessaire que les morceaux soient de consistance unie et l'on obtiendra des sensations en bouche spécifiques si l'on

structure les différentes consistances élémentaires que l'on produit : **pensons au surimi, obtenu par filage de protéines de poisson et n'oublions pas, surtout, que des systèmes techniques simples peuvent arriver à des résultats compliqués en termes de consistance, tel que tresser des spaghettis** (essayez donc, vous me direz des nouvelles de la merveilleuse sensation

en bouche)... Bon appétit, pour ce merveilleux XXI^e siècle où nous nous trouvons : rappelons-nous que la bonne cuisine note à note sera bonne, et qu'elle ne remplacera pas la cuisine plus ancienne, mais s'ajoutera, tout comme Debussy s'est ajouté à Mozart. ■ **Blog des Experts**

'La gastronomie moléculaire' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Les mousses gélifiées

PAR MARCEL MATTIUSSI

Haro sur les apprentis cuisiniers qui, il n'y a pas longtemps encore, osaient secouer une gelée au risque de faire apparaître les bulles à l'intérieur lors du refroidissement... Et voilà qu'aujourd'hui, dans le plus total irrespect de la tradition culinaire, on fouette cette gélatine ! Et pour quel résultat ? Une mousse, une mousse gélifiée autrement nommée un würtz. L'expérience n'a pas échappé à certains cuisiniers qui, depuis lors, utilisent le pouvoir fixateur de la gélatine pour stabiliser une mousse. Par exemple, avec la crème fouettée, ils dissolvent un peu de gélatine fondue dans la crème avant de la fouetter. La crème et la gélatine apportent le foisonnement, c'est-à-dire la possibilité d'avoir un système mousseux, tandis que la cristallisation de la matière grasse et la gélification de la gélatine assurent la tenue du



Mousse d'huîtres et moules. Retrouvez la recette avec le mot-clé **RTR416880** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

système foisonné. **Hervé This** a analysé le phénomène : tout système foisonné est constitué d'une dispersion de bulles d'air dans un liquide et, si ce liquide est

gélifié, cela devient une mousse solide, un würtz. **Pour faire une mousse, il faut un liquide - dans notre exemple, de la crème - et il faut un agent moussant.**

La crème contient des protéines qui sont moussantes. La gélatine est également un agent moussant, mais aussi un agent fixateur. En partant de cet exemple, on peut donc considérer que fouetter de l'eau additionnée de gélatine donne une mousse.

Il serait aberrant de réaliser une mousse d'eau, mais sur ce même principe, il est possible de réaliser des mousses de bouillon, de sauces légères, de jus de fruits, de vin, etc. La preuve par l'exemple au travers de d'une recette (ci-dessous) : Zéphyr de griotte au chocolat (comme une mousse au chocolat sans œufs, ni beurre). ■ **Blog des Experts**

'Recettes de chef à chef' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Zéphyr de griottes au chocolat (comme une mousse au chocolat mais sans beurre ni œufs)

Base aromatique

Récupérer 0,30 l de jus de griotte au sirop et aromatiser avec quelques gouttes de kirsch. Porter à 80 °C.

Collez la base et réalisez le zéphyr

Faire fondre 0,400 kg de chocolat grand cru



Mangari de Madagascar : c'est lui qui assurera la fixation de la mousse. Verser le chocolat dans le jus de griotte et débarrasser le tout dans le bassin du batteur. Laisser refroidir en remuant puis fouetter à grande vitesse jusqu'à complet refroidissement et

foisonnement. Réserver une demi heure au réfrigérateur.

Dresser

Répartir les griottes dans le fond des coupelles et garnir à la poche ou à la cuillère avec le zéphyr. Décorer éventuellement avec des cerises à l'eau de vie.

Les Relais d'Alsace TAVERNE KARLSBRAU

une autre génération de Brasserie

Devenir propriétaire de son enseigne

Répondant aux principes fondateurs des groupements d'indépendants, Les Relais d'Alsace sont tous adhérents au Groupement des Taverniers Réunis. Entrepreneurs indépendants, ils sont à la fois propriétaires de leur brasserie et, nouveauté majeure : propriétaire de leur enseigne. Ils n'ont par conséquent aucunes royalties à verser sur leur chiffre d'affaires.

Dans un esprit de coopération, ce groupement oeuvre chaque jour pour la cohésion du réseau, la communication, la formation et la négociation d'accords tarifaires auprès des meilleurs fournisseurs.

Le contrôle qualité est au coeur des préoccupations des Relais d'Alsace - Taverne Karlsbräu, et satisfait un cahier des charges précis en matière de suivi d'hygiène, audit de formation, client "mystère".

En chiffres

Ticket moyen : 25,5 €
Droit d'entrée : 15 000 €
Cotisation annuelle : 3 000 €
Pas de royalties sur le CA

Karlsbrau CHR, un partenaire de valeur

Le groupe Karlsbrau CHR, partenaire du Groupement, apporte son savoir-faire industriel, sa connaissance du marché de la restauration et sa culture brassicole à travers une large gamme de bières. Ce partenariat est fondé sur l'indépendance et le partage mutuel du savoir-faire de chacun.

Une carte saisonnière alliant Alsace et terroir

La cuisine alsacienne est mise à l'honneur, néanmoins la carte de Brasserie habituelle n'est pas laissée pour compte. L'offre est étudiée pour brasser une large clientèle du cadre dynamique au touriste.

Une architecture d'intérieur en phase avec son époque et sa Brasserie

Des matériaux nobles, un style contemporain crée une ambiance de Brasserie moderne et chaleureuse.



Nouvelle enseigne
dans le groupement :

Les Relais d'Alsace
Bistrot KARLSBRAU

Envie de rejoindre le Groupement
des Taverniers Réunis ?

Composez le 01 45 61 94 91
www.lesrelaisdalsace.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

C'est à la fois les nouveautés matérielles (fours électroniques qui fonctionnent avec des clefs USB, des surgélateurs et cellules de refroidissement rapides, des machines à faire le vide, des cuiseurs bain-marie chauffés avec des thermoplongeurs) et des matériels perfectionnés de marque (four, robot, cutter, lave-batterie et autres essuie-mains...) que vous pourrez découvrir au fil des pages suivantes.



© PIERRE REBOUL - WWW.GINKO-PHOTO.COM/



Cuisine créative : nouvelles manières, nouveaux outils

PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL

Mise en lumière par **Hervé This**, la cuisine moléculaire s'invite à la table de nos restaurants, même si cuisiniers et cuisinières ne sont pas devenus des chimistes pour autant. Discrètement, dans le sillage des précurseurs, de nouveaux produits et de nouvelles méthodes se glissent en cuisine, impliquant de nouveaux équipements. Des outils que l'on croyait jusque-là réservés à l'agroalimentaire prennent place au sein de la restauration moderne. Je veux parler de ces fours électroniques qui fonctionnent avec des clefs USB, des surgélateurs et cellules de refroidissement rapide, des machines à faire le vide, des cuiseurs bain-marie chauffés avec des thermoplongeurs qui cuisent au degré et à la seconde près, etc. La grande majorité de ceux qui officient en cuisine y sont formés. Dans des centres de formation spécialisés, ils ont appris les techniques de cuisson et de conservation des denrées, mais aussi l'art et la manière de le faire avec toutes les garanties d'hygiène et de salubrité. Le sac sous vide s'invite dans davantage d'établissements chaque jour... Désormais certains chefs - comme **Cyril**



Thermoplongeur Swid Addelice.

Lignac - donnent des conseils sur cette technique dans leurs recettes publiées dans les magazines. La mise sous vide demande l'utilisation exclusive de produits d'une très grande fraîcheur et d'extrême qualité organoleptique. Elle ne supporte pas la médiocrité et ne peut servir à sauver des denrées à la limite d'être avariées. En premier lieu le nettoyage et la désinfection peuvent se faire avec un système d'eau électrolysée. Ensuite, on procède à la mise sous vide en poche spéciale des produits à cuisiner : l'air est chassé et le produit comprimé dans la poche. Il existe deux méthodes pour aspirer l'air : avec une machine à faire le vide ou avec un appareil à cloche. Dans ce dernier cas, il est possible de rajouter un gaz neutre afin d'éviter la

déformation des produits fragiles. Les produits ainsi stabilisés sous vide ont une durée de vie limitée dans le temps. Les services vétérinaires tolèrent trois jours. Au-delà, il convient de faire réaliser des études de vieillissement par des laboratoires spécialisés et indépendants. Il est donc obligatoire de s'assurer de leur bonne conservation et de les étiqueter. La cuisson s'effectuera dans un récipient équipé d'un thermoplongeur, ce qui offre une extrême précision dans le choix de la durée et de la température. Pour des quantités plus importantes, on aura recours à la cuisson en four mixte. Une fois refroidies, les poches sont réchauffées au fur et à mesure des besoins du service. Il s'agit là de procédés pratiqués quotidiennement dans de nombreux établissements. Mais on en trouve de plus sophistiqués destinés aux grandes tables gastronomiques principalement pour la présentation de leurs œuvres culinaires nécessitant de l'azote liquide ou l'utilisation d'un pistolet à fumée. ■

Blog des Experts
 'Matériel et équipements en CHR' sur
www.lhotellerie-restauration.fr

VISITE DES CUISINES DU RESTAURANT PIERRE REBOUL, RESTAURANT PIERRE REBOUL, 1 ÉTOILE MICHELIN À AIX-EN-PROVENCE

Pierre Reboul revendique une cuisine créative et récréative où le goût est primordial même s'il invite à avoir tous les sens en éveil.

Propos recueillis par Jean-Gabriel Du Jaiflin

L'Hôtellerie Restauration : Quels sont les matériels que vous utilisez le plus dans votre cuisine ?

Pierre Reboul : Bien sûr, mon piano, un Athanor avec des planchas qui permettent une cuisson parfaite de nos viandes, poissons et crustacés. Ensuite, deux fours dont un Frima Cooking Center qui me permet de programmer mes cuissons suivant mes besoins et de pouvoir les répéter à volonté. Également un four Holdomat, avec lequel je réalise des cuissons ultra basse température.

Réalisez-vous de la cuisson sous vide ?

Naturellement, mais des cuissons minute. Pas ou très peu de cuissons à l'avance. Pour cela, je mets mes produits en poches et je les cuis à la seconde et au degré près dans ce bac équipé d'un thermoplongeur.

Quels sont vos autres modes de cuisson ?

Nous utilisons énormément les cutters-mélangeurs-malaxeurs du type Thermomix, qui cuisent en même temps nos mousses et autres créations, et puis l'incontournable Pacojet, ainsi que la cuisson cryogénique avec de l'azote liquide.

À ce sujet, j'ai appris qu'il existe sur le marché un appareil nommé 'l'anti plancha' : une plaque réfrigérante qui permet de surgeler en surface les ingrédients posés dessus. Cela semble assez spectaculaire et novateur.

Il est vrai que notre clientèle demande du très bon et du spectaculaire. Pour ce faire, nous avons à notre disposition de nombreux matériels, comme ce 'caviar-box' qui nous permet de réaliser rapidement des billes de melon par exemple. Comme en pâtisserie, cette cuisine créative ne supporte pas l'à-peu-près, que ce soit en quantité ou en qualité. Nous avons recours à des thermomètres/sondes d'une très grande précision, nos balances électroniques pèsent au gramme près.



© PIERRE REBOUL - WWW.GINKO-PHOTO.COM

Pour la présentation, des cuillères doseuses et autres petits ustensiles, seringues, pipettes... nous sont très utiles.

En effet, dans votre établissement, la présentation et les arts de la table sont soignés à l'extrême.

J'attache une grande importance à tout ce qui est visuel et confortable pour notre

clientèle, mais c'est avant tout et surtout le goût qui doit séduire la clientèle. C'est la raison pour laquelle les accompagnements mets et vins sont étudiés avec le plus grand soin par notre sommelier **Virgile**. Chaque plat doit être servi avec un vin qui sublimera les sens des gastronomes.

Et en ce qui concerne le froid ?

Nous avons plusieurs dessertes réfrigérées et surtout un ensemble du type Koma, comme dans de nombreuses pâtisseries, qui regroupe un surgélateur et des timbres de conservation (compartiments intégrés dans le meuble réfrigéré). La cellule de refroidissement rapide est pour nous indispensable surtout en ce qui concerne certaines préparations 'minute' et l'utilisation du Pacojet pour les sorbets.

Pouvez-vous nous communiquer vos principaux fournisseurs d'équipements spécifiques pour ce type de restauration ?

Je me sers principalement chez Comatec et Panier des chefs et notre vaisselle de mise en place de la salle vient de Limoges, fabriquée encore artisanalement par **Sylvie Coquet** chez Feeling's. ■



SALON PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE, DE L'HÔTELLERIE & DE L'ALIMENTATION

PRORESTEL
www.prorestel.com

Du 26 au 28 FÉVRIER 2012

• SAINT-MALO •
ESPACE DUGUAY TROUIN



Un salon organisé par



LE COMBITHERM COMBIOVEN 10•10ESIN INJECTION DIRECTE CHEZ ALTO-SHAAM

Le contrôle intuitif du CombiTouch se gère complètement à partir de l'écran tactile. Les minuteurs multi-étages suivent le temps de cuisson de 7 produits alimentaires différents dans le même four. Huit modes et fonctions sont disponibles : vapeur, chaleur tournante, 2 vitesses d'air, basse température, combinaison, remise en température, cuisson avec sonde, Delta-T. Sont intégrés : CombiClean™, sonde à cœur, affichage électronique pour fonction autodiagnostic. Les modèles à injection directe proposent un fumoir en option.
www.alto-shaam.de/fr



TOUS DES CHEFS AVEC LE DYNACUBE

Le Dynacube permet de couper finement et selon ses envies (en cubes, tranches ou bâtonnets) fruits, légumes et certaines viandes et le même quand les produits sont très fragiles. Bien connu des grands chefs, Dynacube, avec sa couleur orange traditionnelle, est le compagnon indispensable pour composer de belles assiettes. Le Dynacube est de fabrication 100 % française.

Tél. : 04 78 39 19 67

www.dynamicmixers.com

SUMA SMARTDOSE : POUR LE DOSAGE DES DÉTERGENTS ET DÉSINFECTANTS

Suma Smartdose est une exclusivité Diversey pour des sites de restauration à l'espace limité. Il s'agit d'un système de dosage nomade, doté d'une pompe intelligente, qui offre une précision inégalée et garantit donc une dilution correcte. L'utilisateur peut alors réaliser des dosages en fonction des applications souhaitées et adaptées à toutes les méthodes de nettoyage : autolaveuses, balais serpillière, sprays, etc. Il s'agit d'une technologie



très accessible, grâce à des instructions illustrées par des icônes et une praticité étudiée pour simplifier la formation au maximum. Suma SmartDose est un système fermé sans connexion à l'eau pour plus de sécurité et empêcher le surdosage. Suma SmartDose s'utilise avec des produits de nettoyage super concentrés, ce qui nécessite moins d'emballage, de stockage et de transport.
www.diversey.com

DUNLOPILLO, UN MATELAS DEUX FACES QUI NE SE RETOURNE PAS

Dunlopillo révolutionne l'histoire de la literie avec le No Flip system, pour ne plus avoir à retourner son matelas. Deux nouvelles matières respirantes et thermorégulantes : Fast'R (fibres hypoallergéniques), et couil climalisé® - un traitement qui favorise la circulation de l'air et régule la température - font leur apparition et viennent compléter l'action du novA'Tex pour un matelas toujours plus sain et aéré. iD 2012 bénéficie de technologies de pointe - smartFoam essential, biportance et indépendance



de couchage - pour encore plus de confort. iD 2012 de Dunlopillo, c'est un matelas qui possède deux faces mais qui ne se retourne pas, un lit ferme à l'accueil moelleux et un concentré de matières innovantes et de technologies.
www.dunlopillo.fr

GRANULE FLEXI, UN LAVE-BATTERIE À SABLAGE PAR PROJECTION DE GRANULES



Granule Flexi est un lave-batterie compact conçu pour le lavage de la batterie de cuisine professionnelle. Son principe de lavage unique par projection d'eau sous haute pression présente une efficacité incomparable, d'autant que l'utilisateur peut activer le sablage de petits granules afin de récurer sans action manuelle la batterie la plus accrochée. Ce Granule Flexi fait gagner du temps et permet d'économiser eau, détergent et énergie.

Tél. : 01 80 96 01 60

www.granuldisk.com

LE 785 LITRES, NOUVEAU CAISSON POUR EBERSPÄCHER

Eberspächer lance un nouveau caisson réfrigéré pour compléter sa gamme, le 785 litres. Ce modèle est conçu spécialement pour les véhicules PSA : Peugeot Partner L2 et Citroën Berlingo L2.

Il est également adaptable dans les gammes Expert, Jumpy, Vito, Jumper, Trafic, Ducato, Master, Boxer, Sprinter...

L'alimentation multitenion permet au caisson de fonctionner moteur tournant ou à l'arrêt sur batterie en 12 V et 24 V. Elle permet aussi son fonctionnement sur secteur en 230 V.

La température de Frigoflex, réglée par électronique, peut être

programmée de 0 °C jusqu'à 25 °C en fonction des besoins. Ce nouveau caisson frigorifique F0785/NDN possède un rideau à lamelles pour conserver le froid lors des ouvertures de porte.

En option, un affichage de température déporté au poste de conduite peut être installé.

Eberspächer garantit ces caissons Frigoflex pendant deux ans, pièces et main-d'œuvre.

Tél. : 01 30 68 54 76

frigoflex@eberspaecher.com



QIVINO, POUR UNE PARFAITE CONSERVATION DU VIN

Qivino est une façon révolutionnaire de préserver la texture, le bouquet et les arômes du vin dans une bouteille débouchée. Utilisant un gaz inerte, Qivino maintient la qualité des vins pendant plusieurs jours voire des semaines. Ses résultats ont été scientifiquement prouvés et des tests comparatifs ont été réalisés par l'université d'œnologie de Bordeaux. C'est l'outil idéal pour les professionnels souhaitant offrir le meilleur de leur vin, sans avoir à ouvrir de nouvelles bouteilles à chaque dégustation. C'est rapide, facile, efficace et avant tout, cela empêche de jeter votre vin. Le système Qivino est une innovation brevetée en Europe et aux États-Unis.

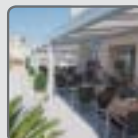
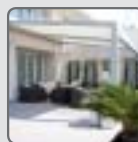
Tél. : +32 16 409 200

info@qivino.com · www.qivino.com



Creating healthy spaces

Lagune[®], une plus-value pour votre établissement



- Toiture de terrasse avec **TOILE innovante RENSONSCREEN[®] ETANCHE ET TRANSLUCIDE**
- Protection solaire résistante au vent grâce à la technologie Fixscreen[®]
- Protection solaire totalement intégrée dans les profils aluminium
- Protège contre le soleil, le vent, le froid et la pluie
- Tous les screens peuvent être ouverts ou fermés totalement ou en partie indépendamment les uns des autres
- L'éclairage, chauffage et les haut-parleurs intégrés

Pour plus d'informations :

+32 56 62 71 20

info.fr@renson.eu

www.renson.eu



VENTILATION

SUNPROTECTION

92 Tendances & Innovations/Équipements

FRIMA RATIONAL PRÉSENTE LE SELF-COOKING-CENTER® WHITEFFICIENCY®



L'innovation majeure du SelfCookingCenter® whiteefficiency® s'appelle HiDensityControl®. Selon Frima Rational, HiDensityControl est à l'origine d'un bond en avant en matière de performance et de qualité culinaires. Cette enceinte de cuisson de taille identique permet de recevoir 30 % d'aliments en plus par charge. L'appareil consomme ainsi 20 % de ressources en moins par rapport aux combi-cuiseurs classiques. Le champ d'application se voit également considérablement élargi grâce à HiDensityControl®. Il est désormais possible de préparer des pâtes fraîches grâce au puissant générateur de vapeur, ainsi que des produits de boulangerie et de pâtisserie.

Autre nouveauté, l'Efficient LevelControl® qui adapte intelligemment la durée de cuisson et garantit ainsi en permanence une cuisson à point. L'usage est intuitif et s'adapte automatiquement au comportement de l'utilisateur.

www.frima-rational.fr

KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL LANCE LES CHIFFONS WYPALL

Kimberly-Clark Professional, entreprise travaillant dans le domaine de l'hygiène, de l'essuyage et de la protection



individuelle en milieu professionnel, lance ses nouveaux Chiffons Wypall X90. Dotés de deux couches du matériau exclusif Hydroknit, ils offrent désormais des performances accrues, tant en termes de rapidité que de capacité d'absorption, en particulier pour les tâches d'essuyage difficiles. Grâce à ses atouts, le Chiffon Wypall X90 permet notamment un gain de temps et un meilleur rendement. Les Chiffons Wypall X90 sont disponibles en trois formats : bobine, boîte pop-up et boîte distributrice.

www.kcprofessional.com/fr



RENDRE L'HYGIÈNE DE L'ÉTABLISSEMENT VISIBLE GRÂCE À LA POIGNÉE ULNA

Grâce à son utilisation sans les mains, la poignée de porte Ulna réduit considérablement la transmission des germes et des bactéries présentes sur les poignées de porte. Par leur design et leur couleur, les poignées Ulna rendront visibles vos efforts pour maintenir l'hygiène dans votre établissement. De plus, sur les zones de travail, cette poignée permet d'ouvrir la porte tout en ayant les bras chargés. Enfin, le système Ulna est le seul à répondre à tous les critères de la loi Handicap, dont l'application doit être effective avant fin 2014.

www.ulna-system.com



LA TABLE DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉE TAÏGA DE VAUCONSANT

La table de préparation réfrigérée Taïga permet de préparer les hors-d'œuvre ou desserts en respectant parfaitement les normes HACCP de préparation et sans investir dans un local climatisé. Cette table réfrigérée permet de préparer les produits à une température contrôlée de + 7 °C dans une ambiance de + 25 °C. Ceci, grâce à deux évaporateurs suspendus au-dessus de la cuve qui refroidissent l'air en continu, sur toute la longueur du plan de travail et sur une hauteur de 20 cm.

www.vauconsant.com/site/fr

FIBROLAB®

Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au :

0 320 489 751

E-mail : contact@fibrolab.fr



RESYSTA®, LE BOIS DU FUTUR, DISTRIBUÉ PAR LIGNE VAUZELLE

Resysta® est un nouveau matériau composite entièrement écologique qui révolutionne la fabrication de meubles d'extérieurs. Aucun bois n'entre dans sa composition mais son aspect et ses caractéristiques sont comparables voire supérieures à celles du bois tropical. Dès le printemps, Ligne Vauzelle proposera une nouvelle chaise conçue par ses designers et fabriquée par Resysta® avec cette nouvelle matière. Avec l'aspect et

le toucher du bois, Resysta® est durable et résiste à l'eau, aux intempéries, aux salissures, aux moisissures et aux attaques d'insectes. Un produit idéal dans le secteur CHR : pas d'écharde, de fissure, d'effritement ni de déformation. Ce matériau existe en un large choix de couleurs de bois ; il offre toutes les possibilités en matière de design et permet des applications multiples.

www.vauzelle.com



CLASSIC DECK FRI-JADO DE MAJESTIC INNOVATION, DES VITRINES CHAUDES

Majestic Innovation propose une large gamme de vitrines chaudes en 3, 4 et 5 niveaux à partir de 35 cm de large, faciles à placer. Elles peuvent être mises dans un coin de la salle ou posées sur un comptoir. Avec ces vitrines, la création d'une zone snacking est possible dans tous les établissements. Les clients peuvent choisir des en-cas ou repas chauds préemballés. Une technologie innovante de circulation d'air avec un maintien en température de 65 °C à

cœur. L'air chaud est pulsé depuis l'avant de l'étagère et circule à l'intérieur de la surface des étagères pour optimiser la diffusion de l'air autour du produit chaud. Une ample vitrine propose un panorama à 180° des produits, à hauteur des yeux. Séduisant, le design offre une belle présentation du produit synonyme de coup de fouet pour les ventes.

Tél. : 04 91 33 36 10
info@majestic-innovation.com
www.majestic-innovation.com



Pour que vos clients se sentent chez eux, grâce au leader mondial des soins corporels



Nous vous présentons notre nouveau distributeur de soins corporels personnalisable et ses produits de marque Dove et Lux.

Accueillez vos clients avec des distributeurs stylisés, économiques et respectueux de l'environnement.



Leur design totalement personnalisable vous donne l'opportunité d'assortir parfaitement les distributeurs au décor de vos salles de bains. Pour plus d'informations, visitez notre site www.softcaresensations.com
 Renseignements au 01 45 14 76 76



* pour un avenir plus propre, plus sain
 11833 10/2011 fr-FR

VIREOO PROFESSIONNEL : CHAUFFAGE INTÉGRÉ AU PIED DE TABLE



Pour surmonter le froid hivernal, Vireoo Professionnel a conçu un chauffage extérieur destiné aux métiers des CHR, qui permet de mieux respecter l'environnement. Le chauffage, intégré à son pied de table,

permet à la chaleur de démarrer aux pieds pour remonter sur le haut et ainsi d'obtenir des sensations agréables qui durent longtemps. Le Vireoo Professionnel se caractérise par deux détecteurs de mouvement situés à la base du pied de table, qui permettent une mise en marche automatique du chauffage quand un client s'assied. Il fait économiser argent et énergie, puisque le coût d'utilisation tombe à 0,08 € environ par heure effective et donne la possibilité de connecter plusieurs Vireoo afin de réduire les coûts d'installation électrique : une seule prise pour 5 tables.

www.mensaheating.com/fr/sider/index

MICROTRONIC : MICRO-APPAREILS À CHANTILLY ET DÉRIVÉS

La société Mussana France s'adresse aux métiers de la restauration en proposant Microtronic, une nouvelle gamme de micro-appareils performants dont l'encombrement est le plus faible du marché. Cette gamme bénéficie des dernières technologies pour la production de crème chantilly et dérivés : crème chantilly (coupes, pâtisseries, charlottes) ; crème fouettée (mousses de fruits et chocolat) ; muss freez (desserts glacés) ; fontainebleau (fromage blanc, crème fraîche). Résolvant les problèmes d'utilisation dans des espaces restreints ou de besoins de grandes cadences de production (300 l/heure), les machines Microtronic sont des équipements professionnels adaptés, performants, et particulièrement robustes destinés à l'ensemble des métiers de la restauration.



www.mussana-france.com

*"Pour vous, la référence
c'est la gastronomie Allemande...
ou la gastronomie Française ?"*

E@CONCEPTION

Bourgeois

"Le goût du vrai"

BVert. 6010751

www.bourgeois.coop - contact@bourgeois.coop



TORK PROPOSE SA NOUVELLE LIGNE 'TOTALLY BLACK'

Tork lance 3 nouveaux distributeurs de serviettes enchevêtrées dans la gamme N4, de couleur noire. Avec cette nouvelle ligne, Tork propose un choix plus large de distributeurs à ses clients désireux de valoriser la décoration de leur établissement. La réduction de la consommation de serviettes permet de réaliser d'importantes économies et de diminuer les coûts de maintenance. Outre cet aspect économique, les distributeurs se rechargent facilement, moins fréquemment et offrent un gain de place dans les

espaces de stockage. Pour un système complet, Tork propose trois gammes de serviettes de différentes dimensions variant de 1 à 2 plis par serviette. Enfin, pour optimiser l'utilisation visuelle des distributeurs, Tork a créé un espace dédié à la communication sur le devant de l'appareil. Chaque établissement peut personnaliser ses distributeurs et y intégrer ses annonces et éléments de communication : menu du jour, conseils nutritifs, conseils nutritifs, logo de l'entreprise, publicité...

www.tork.fr

La cuisson accélérée

Performance



- Un sandwich chaud en 45 secondes !
- Une tarte aux pommes chaude en 1 minute 30 !
- Une sole colorée et chaude à cœur en 3 minutes !
- Utilisation simplifiée avec le système Easy Touch et la fonction Press&Go
- Economie d'énergie : jusqu'à 25% par rapport à des technologies similaires*

Une gamme complète...



Four eikon e3
Idéal pour les petits espaces

Four eikon e4
Convection + MO + Impingement

Four eikon e5
Capacité GN2/3



Tableau de bord Easy Touch
Facile d'emploi

*Pour une heure sous le même mode d'utilisation.

PARTENAIRE OFFICIEL



Pour tout renseignement sur nos produits,
merci de contacter notre Service commercial
au **01 69 02 25 10**
ou de visiter notre site web : www.enodis.fr

Enodis
Partenaire Grande Cuisine

LES CABANES D'OLIVIER, UN CONCEPT NATURE

Afin et de séduire de nouveaux clients, Les Cabanes d'Olivier ont créé une gamme de cabanes qui permet d'installer et de rentabiliser facilement une suite tout confort dans sa propriété. Un concept novateur, particulier mais pas excentrique. Les cabanes sont en bois massif (5,6 cm) ou en ossature bois. Le bois est non traité et issu de forêts gérées de façon durable. La quasi totalité des matériaux est recyclable. La journée, la cabane s'ouvre sur une terrasse, pour

un contact total avec la nature. La nuit tout se ferme, le feu et le bois rendent alors la cabane très cosy. Alliant charme et modernité à la manière de beaucoup d'hôtels lodge en Afrique, Les Cabanes d'Olivier ont développé un style à la fois moderne et empreint de classicisme. Grâce à l'utilisation de technologies vertes en matière de chauffage, de sanitaires et d'électricité, les cabanes peuvent être isolées en pleine nature. www.lescabanedolivier.fr



JUSTONE® MINI, AU SERVICE DE LA VENTE À EMPORTER



Avec JustOne® Mini, la marque Lotus Professional® met sur le marché le distributeur de serviettes idéal pour les comptoirs et les tables hautes des lieux à fort trafic, notamment grâce à son design attractif. La distribution verticale de serviettes en fait une solution fiable, efficace et hygiénique. Stockée dans un distributeur à la fois robuste et compact, chaque serviette d'une qualité



supérieure, gauffrée Fleur de Lotus®, est douce et absorbante. Idéales pour les opérateurs concernés par l'environnement, ces serviettes sont fabriquées à partir de fibres recyclées. Le distributeur JustOne® Mini est facile d'entretien, rapide et simple à utiliser. Le manque de serviettes est visible grâce à ses parois transparentes. Il est disponible en 3 couleurs originales : argent, gris et fuchsia. Chaque distributeur peut être personnalisé avec le logo ou le message de l'établissement.

Tél. : 02 32 25 60 60
www.lotusprofessional.fr

MAVILLE AGENCEMENT LANCE SON NOUVEAU SITE INTERNET

Depuis septembre, le site www.maville-agencement.com est en ligne. Plus clair et plus complet, il se pare d'un logo rajeuni. Arborant un univers coloré, dynamique et moderne, le site présente toute l'expertise de Maville Agencement dans la fabrication de mobilier pour l'hôtellerie-restauration.



De nombreuses photos de réalisations sont disponibles dans une galerie régulièrement mise à jour.

Maville Agencement a ajouté 2 nouvelles

fonctionnalités à son site. Désormais, il est possible de suivre l'activité du fabricant grâce à la rubrique 'Actualités' : dernières réalisations, zooms sur les matières, les finitions ou les nouveautés produits sont les principaux thèmes abordés chaque semaine. Le second outil proposé par le site n'est autre qu'une page Facebook : via le lien 'Rejoignez Maville sur Facebook !' Enfin, toute demande de devis ou de documentation peut être réalisée très simplement en remplissant le formulaire de contact en ligne.

tessali

Des canapés lits haute couture sur mesure

Spécialiste de la fabrication de canapés et fauteuils transformables en lits à usage quotidien et de lits d'appoint destinés aux hôtels et résidences hôtelières.

Un large choix de modèles ainsi qu'une personnalisation avec vos tissus permettent une intégration dans toutes vos chambres.



canapé lit BETTY
dossier confort plumes

La demande de la clientèle pour les menus équilibrés est de plus en plus forte. Laurence Jaffre, diététicienne et Jean-Michel Truchelut, professeur de cuisine vous proposent de découvrir la cuisson à juste température, les menus allégés ou les algues dans la cuisine. Il sera question aussi des nouvelles contraintes des restaurateurs face aux allergies alimentaires croissantes, lesquelles peuvent influencer la commande.

Cuissons à juste température, quels **intérêts nutritionnels** ?

PAR JEAN-MICHEL TRUCHELUT, PROFESSEUR DE CUISINE



Magret de canard, courgettes et chou rouge braisé.

La cuisson dite à juste température a largement démontré ses performances tant du point de vue organoleptique (couleur, jutosité, tendreté) qu'en termes d'hygiène, d'organisation ou pécuniaires. On ne mange pas tant par plaisir que parce que l'on a besoin de nutriments pour vivre.

LA JUTOSITÉ

Un produit (viande, poisson)



Cuisson de radis et poireaux.

cuit à juste température apporte une jutosité maximale. Un jus court goûteux est suffisant à une prestation gastronomique de qualité. Il en résulte une diminution des calories ingérées et un apport en lipides restreint.

LA TENDRETÉ

La tendreté permet une bonne mastication. La cuisson à juste température ouvre la possibilité de préparer des viandes de 2^e et 3^e catégorie. Cette cuisson longue permet également une meilleure attaque de la part des sucs digestifs (dans l'estomac, le pancréas et l'intestin). C'est le CUD (coefficient d'utilisation digestive) qui favorise l'absorption intestinale et l'assimilation

cellulaire, la fameuse biodisponibilité.

LE GOÛT

Le goût d'un produit dépend pour l'essentiel de son origine et des attentions dont il a été l'objet. Le cuisinier va intervenir par son assaisonnement. La cuisson sous vide enferme le produit à cuire : les saveurs étant préservées, on peut sans problème diviser par 2 ou 3 la quantité de sel utilisée. Et, si nécessaire, on

peut augmenter la quantité d'aromates et les autres épices.

EFFETS SUR LES MINÉRAUX

Le sachet de cuisson sous vide constitue une barrière entre le produit et le milieu ambiant. Ainsi, les éléments minéraux, pour la plupart hydrosolubles, ne seront pas perdus. Ce n'est pas le cas des légumes cuits à l'anglaise ou à la vapeur qui subissent un véritable lessivage. En valorisant

Servis' Oeuf Une gamme complète d'œufs idéale pour les professionnels de la Restauration

Les œufs coquilles

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



Les œufs liquides

- Oeufs entiers, blancs et jaunes
- En 1, 5 et 15 lgs
- D.L.C. 35 jours



Les œufs durs écalés

- En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs
- D.L.C. 28 jours



Les œufs pochés

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



Cette gamme bénéficie de la tracabilité EAN 128 avec étiquette détachable et auto-collante.

La Ferme Moyelle - 60590 DRAGNY sur EPTE
Tél : 0333 02 32 27 47 67 - Fax : 0333 02 32 27 47 68
<http://www.fermedupre.fr>

FERME DU PRÉ
LE PLAIN DES GRUFS



Cuisson de navets jaunes, carottes et radis.

dans les graisses) sont peu sensibles à la chaleur et, préservées de l'oxygène dans le cadre d'une cuisson sous vide, elles sont bien conservées. Les vitamines hydrosolubles (solubles dans l'eau), pour leur part, sont protégées de l'eau mais sont sensibles aux hautes températures. Néanmoins les analyses n'ont pas encore été faites en quantité suffisante pour pouvoir juger de l'impact réel de la cuisson sous vide sur les vitamines.

◆◆ L'exsudat (liquide riche en protéines), le consommateur bénéficie alors de tous leurs bienfaits.

EFFETS SUR LES VITAMINES

On classe les vitamines selon qu'elles sont hydrosolubles (B ou C) ou liposolubles (A, D, E, K). Les vitamines liposolubles (solubles

LES ANTIOXYDANTS

Fruits et légumes cuits sous vide donnent de merveilleux résultats. Les couleurs et consistances sont préservées. Même chose pour les antioxydants, aujourd'hui très 'à la mode'.

Petit rappel du rôle des antioxydants : la vie cellulaire (dit métabolisme) libère des

substances de dégradation dites oxydantes, ce sont les radicaux libres. Ces substances pouvant être extrêmement agressives, elles contribueraient, entre autres, à accélérer le vieillissement. D'où l'intérêt de consommer des substances qui neutralisent ces produits nocifs : ce sont les antioxydants. La recommandation de consommer des fruits et des légumes est fondée pour partie sur ce principe. La cuisson sous vide, en protégeant de l'oxydation, permettrait de préserver les couleurs des fruits et légumes ainsi que leurs qualités biologiques. Quelques analyses vont dans ce sens. Mais ces premiers résultats

ont besoin d'être confirmés. Les antioxydants sont naturellement présents dans les fruits et légumes mais plus particulièrement dans les peaux et téguments. Des essais ont été menés de cuisson sous vide de légumes et fruits avec leur peau (carottes, pommes, poires). Ces essais pourraient être poursuivis avec des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique afin de mieux préserver la santé du consommateur. L'argument santé, s'il n'est pas prioritaire en restauration commerciale, peut néanmoins favoriser la réflexion, afin de proposer à la clientèle sensible au discours de plus en plus médicalisé de l'alimentation, une offre différente. ■

Blogs des Experts 'Recettes, techniques culinaires et cuisine moléculaire' et 'Recettes, techniques culinaires et cuisson sous vide à juste température en vidéo' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Les menus légers : comment répondre à la demande croissante de la clientèle ?

PAR LAURENCE JAFFRE-LE BOUQUIN, DIÉTÉTICIENNE

Pour les clients qui déjeunent au restaurant plusieurs fois par semaine, maintenir un poids de forme est souvent très difficile. Que peut-on leur proposer ?

Les menus légers, les plats 'diététiques' sont en majorité proposés par les restaurants proches de centres de thermalisme ou de thalassothérapie, pionniers dans ce domaine. Mais les clients veulent désormais pouvoir manger léger tout au long de l'année, sans être curistes.

Aller au restaurant doit rester un plaisir pour le client, même si c'est renouvelé de façon quasi-quotidienne. En allégeant les plats, notamment en matières grasses

et en sucre, on prend le risque de perdre du goût et de la texture. Et si on veut que le client revienne, il faut pourtant proposer quelque chose d'appétissant et savoureux.



Il faut allier gourmandise et légèreté pour séduire le consommateur

QUELS INGRÉDIENTS PRIVILÉGIER ?

Pour les entrées, optez pour des préparations à base de légumes, peu énergétiques car très riches en eau et en fibres. L'assaisonnement pouvant très rapidement augmenter la valeur énergétique du plat (exemple : une portion de salade verte n'apportera que 5 kcal mais une cuillère à soupe d'huile en apportera 90), préférez le vinaigre balsamique, les réductions de jus de légumes ou encore le fromage blanc et le yaourt pour composer des sauces légères.

Les fruits de mer et le poisson blanc feront également des entrées intéressantes car ils sont très riches ◆◆

Bourse Badoit de la Création 2012

Naturellement à vos côtés

BADOIT SOUTIENT LES PROFESSIONNELS QUI ONT DES IDÉES

Vous avez imaginé un concept innovant, une nouvelle façon de célébrer la cuisine, un projet original pour apporter de nouvelles réponses aux attentes des clients de la restauration. **Participez à la Bourse de la Création et gagnez jusqu'à 10 000 € pour financer votre projet*.**

BADOIT ACCOMPAGNE LES FUTURS PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Nouveau : vous êtes étudiant au sein d'un lycée hôtelier et vous avez des idées pour soutenir le développement des ventes d'eau minérale dans les restaurants. **En participant en équipe, gagnez 1 500 € et partez en VIP à la rencontre de grands professionnels de la restauration*.**

**Pour tout savoir et vous inscrire connectez vous sur
www.badoit.fr/boursedelacreation.**

N'attendez-pas, vous avez jusqu'au 31/12/2011 pour vous inscrire !



En partenariat avec :



Et avec :



➔ en protéines et pauvres en matières grasses. La combinaison de ces produits avec des algues permet de les enrichir en vitamines et minéraux, précieux alliés d'une bonne santé.

Le Boudoir à Vannes (56) : huîtres chaudes en enveloppe de Wakamé, pommes fruits rissolées au cidre breton.



Les plats principaux seront de préférence à base de poissons maigres ou de viandes de 1^{re} catégorie (les morceaux que l'on peut griller ou rôtir), accompagnés d'un peu de féculents (pour l'effet rassasiant) et de légumes. Tous ces ingrédients devront bien sûr être de première fraîcheur pour offrir à la clientèle un produit sain et bon.

QUELS MODES DE CUISSON CHOISIR ?

Privilégiez les grillades, les cuissons vapeur, les cuissons basse température nécessitant peu de matières grasses, ou encore les cuissons au wok ou à la plancha. Pour l'assaisonnement, jonglez avec les épices, les fines herbes, les coulis de légumes, les fonds et bouillons dégraissés. Les gélifiants comme l'agar-agar permettent de réaliser des sauces bien liées sans matières grasses.

PEUT-ON ALLÉGER SEULEMENT UN PLAT ?

Le consommateur veut être rassasié en sortant de table, tout en ayant une impression de légèreté. Prendre seulement un plat léger présente alors

peu d'intérêt, surtout si le client choisit ensuite un fondant au chocolat ou tout autre dessert très énergétique. Il paraît donc plus logique de proposer un menu léger de l'entrée au dessert.

Diminuer les quantités servies ne suffit pas car il faut rester dans des menus complets et équilibrés, avec un apport de viande ou équivalent (poisson, fruits de mer, œufs, voire fromage), un peu de féculents, des légumes ou/et des fruits, et si possible un produit laitier lorsque le menu ne comporte pas de fromage.

ET EN DESSERT, QUE PEUT-ON PROPOSER ?

"Un dessert est réussi quand c'est bon ! Qu'il y ait des épices, du chocolat, que ce soit complexe ou simple, peu importe. Il faut qu'il se passe quelque chose dans la bouche", déclarait **Pierre Hermé**, à l'occasion des Européennes du goût à Aurillac en juillet 2010.

Les fruits seront la base colorée de desserts peu énergétiques (carpaccio, sorbets, mousses aériennes) et rafraîchissants. Les desserts classiques peuvent être déstructurés et revisités pour les alléger, notamment en utilisant des feuilles de brick ou de filo à la place des feuilletages, en optant pour le fromage blanc à la place de la crème et en remplaçant le sucre par un édulcorant comme la stévia ou l'aspartame.

COMMENT COMMUNIQUER EFFICACEMENT POUR VENDRE CE MENU ?

Les plats et menus légers se vendent plus ou moins bien en fonction des saisons. Les clients les choisissent en général davantage avant l'été ou encore après les fêtes. Ils doivent donc être bien mis en évidence, par un système de couleurs ou de pastilles permettant de les repérer sur une carte.

Les restaurants Buffalo Grill proposent dans ce cadre des plats 'plumé', facilement repérables et qui peuvent être combinés entre eux (Blanc de poulet mariné et son accompagnement suivi d'un Duo d'ananas et coulis de fruits rouges par exemple).

Les valeurs énergétiques des plats proposés peuvent être précisées, en donnant quelques repères, comme la comparaison avec les apports journaliers recommandés (AJR).

Exemple

- Salade de crevettes et sa fondue de légumes 149 kcal
- Magret de canard aux poires et aux épices 190 kcal
- Tiramisu aux framboises 253 kcal

Ce menu équilibré et léger apportera au total 592 kcal soit 30 % des AJR pour une femme sédentaire (2 000 kcal) ou 24 % des AJR pour un homme sédentaire (2 500 kcal).

Parfois, les clients n'osent pas prendre ce menu différent. La discrétion du personnel de salle doit donc être de mise et les quantités servies et la présentation des plats doivent être aussi attrayantes que les menus classiques.

Y A-T-IL UNE RÉGLEMENTATION PARTICULIÈRE ?

Le règlement CE n° 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé protège le consommateur en interdisant toute information inexacte, peu compréhensible ou trompeuse (par exemple, si vous précisez tarte Tatin légère alors qu'elle est réalisée de façon tout à fait traditionnelle avec une pâte feuilletée ou brisée, du beurre et du sucre). Vous ne devez pas encourager ou tolérer une consommation excessive d'une denrée alimentaire, sous prétexte qu'elle est allégée. Vous ne pouvez pas non plus mettre en avant des arguments comme "renforce les défenses immunitaires", "permet la perte de poids", "aide à la prévention du cancer", etc.



Exemple de menu allégé, proposé par le restaurant italien Le Palermo à Lille (59) :

- Salade mixte (salade, copeaux de parmesan, tomate)
- Pâtes nature au basilic avec fin filet d'huile d'olive
- Salade de fruits maison aux fruits frais

NESCAFÉ®

Alegria

Réveillez
votre offre
petit-déjeuner !



Toute une **gamme de boissons chaudes**
d'une simple pression du doigt.

• QUALITÉ

La **puissance** et l'**expertise** NESTLÉ dans la sélection et la transformation des matières premières.



• VARIÉTÉ

Une **offre complète** de boissons (lait, café, chocolat, thé, décaféiné, cappuccino, café au lait,...).



• EFFICACITÉ

Un **service rapide** : une tasse de 20 cl servie en moins de 12 secondes.

Une **facilité d'entretien** due à un cycle de nettoyage semi automatique et l'absence de marc de café dans la machine.

• PROFITABILITÉ

La préparation des boissons à la demande **évite toute perte.**



Pour plus d'information sur nos solutions boissons,
contactez-nous au ☎ **0811-360-860**

N°Azur - Prix d'un appel local

NESCAFÉ Alegria
La qualité tout simplement !

Nestlé
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons
www.nestleprofessional.com



➔ Les plats et menus légers peuvent donc être un moyen de

Même les traditionnelles galettes bretonnes peuvent être proposées en version légère, comme ici à Kergalette à Vannes (56) : farine de sarrasin bio, garniture au choix à base de thon au naturel, de blanc de poulet, de jambon maigre, de fromage allégé ou de légumes grillés sont les ingrédients de base de galettes. 10 à 12 % des commandes concernent ces préparations légères.

fidéliser une clientèle de plus en plus attentive à sa ligne et à son bien-être. En plus de la qualité des plats servis, les serveurs et serveuses doivent pouvoir justifier l'allègement du plat et la communication entre la salle et la cuisine est alors primordiale. ■

Des plats avec des algues : goût et intérêt nutritionnel

PAR LAURENCE JAFFRE-LE BOUQUIN

Les historiens pensent que les hommes préhistoriques mangeaient déjà des algues, et qu'ils s'en servaient aussi pour nourrir le bétail, comme combustible ou encore comme engrais. Ils avaient déjà compris les nombreux intérêts de ces végétaux marins.

De nombreux pays intègrent les algues dans leurs recettes traditionnelles comme au Japon mais également dans d'autres pays d'Asie ou en Amérique du Sud.

En Europe, la consommation d'algues est avant tout liée au développement industriel.

Nous en consommons plutôt sous forme d'alginate, de carraghénanes ou d'agar-agar,



Tartare de dorade et Saint-Jacques à la wakamé et huile de pistache.



Roulade de filets de sole aux algues.

utilisé comme épaississant, émulsifiant ou gélifiant (à lire à ce sujet : 'Les gels d'hier, d'aujourd'hui et de demain' d'Hervé This, auteur de 'La gastronomie moléculaire' sur www.lhotellerie-restauration.fr et 'Les algues' de Frédéric Jaunault, auteur de 'Fruits et légumes : dictionnaire' sur www.lhotellerie-restauration.fr). Leur utilisation en tant qu'accompagnement de viande ou de poisson est beaucoup plus confidentielle. Les algues gagnent pourtant à être cuisinées.

QUELS SONT LES INTÉRÊTS NUTRITIONNELS DES ALGUES ?

Quelle que soit leur variété, les algues sont très riches en protéines (100 g d'algues équivalent à 100 g de viande) et ces protéines, qui permettent le maintien de la masse musculaire, sont



Assortiment de tartines apéritives.

très bien absorbées par l'organisme. Elles apportent très peu de matières grasses, peu de sucres simples mais par contre beaucoup de fibres douces (100 g d'algues couvrent la totalité des besoins journaliers en fibres

pour un adulte) qui aident à la régulation du transit intestinal, sans effet irritant. Ces fibres ont également un effet rassasiant. Leur richesse en minéraux (fer, calcium, iode, magnésium...) et vitamines (C et B) en font des aliments santé par excellence.

Elles ont des teneurs intéressantes en vitamine B12, indispensable pour le système sanguin. Or, on ne trouve habituellement cette vitamine que dans les produits animaux. Les algues constituent donc une exception et sont à privilégier si l'on est végétarien ou végétalien.

ET SUR LE PLAN GUSTATIF ?

Mis à part lorsque nous consommons des makis, dont la fabrication et le commerce sont de plus en plus présents en France, nos papilles sont peu habituées à ce goût iodé et salé. Certaines algues ont également un goût légèrement sucré, d'autres sont plutôt poivrées. C'est l'occasion d'étonner vos clients, peut-être par petites touches seulement au début, puis de façon plus présente. ➔

Optimisez vos recrutements !
Rencontrez des candidats motivés et qualifiés !

LHR *Emploi*

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS
de **L'Hôtellerie Restauration**

Jeudi 15 mars 2012 de 9 h à 18 h

Au CentQuatre

104 rue d'Aubervilliers • Paris 19^e



Vous êtes **restaurateur** ou **hôtelier indépendant**,
grand **groupe de restauration commerciale**
ou **collective**, **chaîne hôtelière**, **cabinet**
de recrutement, organisme de **formation** :

**RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
VOTRE STAND !**



Contactez-nous : 01 45 48 64 64
lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr

WWW.LHR-EMPLOI.FR

Organisé par **L'Hôtellerie**
Restauration

➔ QUELLES SONT LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS D'ALGUES ET POUR QUELLES PRÉPARATIONS ?

Rouges, vertes ou brunes, les algues mettent de la couleur dans nos assiettes. Voici quelques-unes des variétés les plus utilisées :

- la dulse (*palmaria palmata*), algue sauvage très présente sur la côte atlantique, se consomme crue, marinée ou cuite rapidement. Elle aura alors une texture douce et fondante ;
- le nori (*porphyra sp.*), algue de culture en Asie et sauvage sur la côte atlantique, est l'algue la plus consommée au monde, notamment pour la réalisation de makis. On fait de ces petites algues une pâte qui sera séchée et compressée pour donner des feuilles fines et craquantes. On peut également l'utiliser en accompagnement de viandes, de céréales ou de riz ;
- l'agar-agar, qui peut provenir de plusieurs variétés d'algues (*gelidium* et *pterocladia* entre

autres), est un gélifiant alimentaire que l'on retrouve sous l'appellation E406 dans la liste des additifs alimentaires. La préparation doit atteindre 40 °C pour obtenir la texture gélifiée ;

- la laitue de mer (*ulva sp.*), algue sauvage de saveur un peu poivrée et légèrement iodée, qui se mange crue ou cuite coupée en petits morceaux dans les plats salés ou sucrés, et surtout dans les sauces et les potages ;
- le kombu (*laminaria saccharina*), algue sauvage présente sur les côtes bretonnes, offre un goût légèrement sucré et un parfum iodé. Elle est idéale pour la réalisation de courts-bouillons, de bouquets garnis ou de jus aromatiques ;
- la wakamé (*alaria sp.* ou *undaria sp.*) est l'algue de culture la plus populaire au Japon. De texture très fine et douce, elle accommode toutes sortes de plats (salades, sauces, potages, poissons etc.).

- Le haricot de mer (ou spaghetti de mer, *himanthalia elongata*) est une algue sauvage très facile à cuisiner, à la façon des légumes : cru (pour les jeunes pousses), en salade, poêlé, etc.

COMMENT PEUT-ON LES ACCOMMODER ?

Les algues peuvent être introduites dans les repas de très nombreuses manières, de l'apéritif au dessert.

Pour l'apéritif, Thierry Galais, enseignant de cuisine au lycée Saint-Ivy à Pontivy (56), propose dans son livre *Cuisine et bien-être, cuisiner aux algues* (Éditions Auzou), différents amuse-bouches avec par exemple un carpaccio de Saint-Jacques et nori, des rillettes de sardines à la ricotta et au nori, ou encore des lanières de saumon fumé et des algues vertes. Ces petites tartines peuvent ainsi être déclinées de très nombreuses manières. Place à l'imagination !

En entrée, les algues feront des merveilles utilisées en petites quantités dans des soupes et veloutés. Elles pourront remplacer les herbes fraîches dans les salades composées comme le taboulé, en leur donnant un goût iodé très rafraîchissant.

En plat principal, les algues se marient très bien avec les fruits de mer ou les poissons à chair délicate comme le bar, la sole ou la dorade. Un bon beurre de baratte et quelques paillettes de nori suffiront à en faire un plat d'exception.

Pour la viande, tout est permis : viande rouge et volailles auront un petit goût original si vous les cuisez avec du kombu ou si vous les entourez de wakamé.

Quant aux desserts, les algues rehausseront le goût des fruits frais et feront des desserts au chocolat un moment de découverte. L'agar-agar (utilisé avec parcimonie) permettra de gélifier de très nombreuses préparations, améliorant ainsi la texture et le visuel. ■

Les allergies : comment transformer une contrainte et faire preuve de professionnalisme

PAR JEAN-MICHEL TRUCHELOT, PROFESSEUR DE CUISINE

Fortement appréhendées en restauration notamment collective, les allergies s'installent dans la problématique de la restauration commerciale, celle-ci voit de plus en plus de clients se manifester pour savoir si un produit allergique est présent dans la prestation ou pour passer commande d'un repas dans lequel l'allergène serait absent.

DE PLUS EN PLUS D'ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Le phénomène allergique pourrait toucher jusqu'à 50 % de la population mondiale dans moins de dix ans, d'après certains experts. En France, 30 % de la population serait concernée. Les agents allergisants sont nombreux. Ils agissent par voie cutanée (manipulation), respiratoire (inhalation) ou alimentaire

(ingestion). La pollution, le tabac, la hausse des températures, l'hygrométrie ambiante, l'évolution de l'alimentation seraient des facteurs déclencheurs ou aggravants.

L'alimentation apporte sa contribution : en France, c'est 3,5 à 5 % de la population adulte qui est concernée, le double chez les enfants. Les aliments, ou plutôt



➔ leurs composants, peuvent être responsables d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.

ALLERGIES, INTOLÉRANCES, SENSIBILITÉS ALIMENTAIRES : DES NOTIONS DISTINCTES

L'allergie est déclenchée par un emballement du système immunitaire en réaction à un aliment ou à un de ses composants (les allergènes), ce qui déclenche l'apparition de symptômes très divers : troubles digestifs, cutanés, respiratoires...

Des pseudo-allergies sont possibles quand des personnes sont sensibles à l'ingestion d'aliments riches en histamine. Les poissons sont souvent mis en cause, tout comme les produits peu frais. L'intolérance est due à l'ingestion d'un aliment pour lequel l'organisme a un déficit, par exemple enzymatique. C'est le cas du lactose (sucre naturel du lait). Même phénomène pour le gluten, une protéine contenue dans certaines céréales. Les symptômes peuvent être extrêmement proches de ceux de l'allergie : ballonnements, douleurs abdominales, gaz, rougeurs... Ces cas de sensibilité permettent de ne pas faire un régime absolument restrictif.



Affiche de certification allergènes contrôlés pour l'arachide, l'œuf et le lait au Québec.

Une décision qui doit être corroborée par le corps médical qui suit la personne souhaitant consommer telle ou telle denrée.

Dans tous les cas de figure, une attitude responsable et professionnelle est de mise. Il n'y a pas lieu de chercher un quelconque argument pour essayer de hiérarchiser allergies, pseudo-allergies, intolérances ou sensibilités.

DE L'UTILITÉ DE L'HACCP

La réglementation en matière de sécurité alimentaire nous conduit à mettre en œuvre la démarche HACCP. En particulier en ce qui concerne la notion de danger, à savoir "toute propriété biologique, chimique ou physique pouvant rendre un aliment impropre à la consommation". Traditionnellement, nous nous focalisons sur l'aspect biologique : bactéries, virus, mycotoxines (moisissures). Le danger chimique, lui, vise particulièrement les produits d'entretien résiduels ou les traces de pesticides. Le danger physique se focalise sur les cheveux, insectes, rongeurs, débris divers (verre) et allergènes (œuf, arachide, gluten...). La notion de risque recouvre la probabilité que l'allergie se manifeste. Des contaminations peuvent se produire lors des manipulations en cuisine ou pâtisserie.

La gravité évalue les symptômes physiques des personnes allergiques



En collectivité, la plupart des établissements ont supprimé l'huile d'arachide.

ou intolérantes. Dans 90 % des cas, les manifestations surviennent dans les minutes qui suivent, au maximum dans les quatre heures. Si certaines manifestations ne mettent pas le consommateur en grand danger, le choc anaphylactique est toujours à craindre, c'est-à-dire une réaction allergique qui affecte tous les systèmes, associée à une atteinte cardiovasculaire et qui peut provoquer la mort en quelques secondes en l'absence d'un traitement immédiat approprié (par exemple à base d'adrénaline). C'est donc une véritable gestion du risque à laquelle nous sommes conviés.

DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EUROPÉENNES POUR LES PRODUITS PRÉEMBALLÉS

Les autorités des pays européens ont pris des mesures afin d'informer ➔

15 - 16 FÉVRIER 2012
FEBRUARY 2012
Paris Porte de Versailles / Hall 4

LE RENDEZ-VOUS LEADER SUR LE MARCHÉ DU SNACKING & DE LA CONSOMMATION DÉGRASSÉE

15-16 FÉVRIER - FEBRUARY 2012
Paris Porte de Versailles / Hall 4
www.parizza.com

➔ le consommateur. Quatorze produits ou familles de produits font l'objet d'un étiquetage obligatoire :

- céréales contenant du gluten ;
- œufs et ovo-produits (le plus souvent allergie à l'œuf cru et non à l'œuf cuit) ;
- poissons ;
- mollusques ;
- crustacés ;
- arachide (donc les cacahuètes) ;
- soja (d'où le problème de l'utilisation des lécitihines de soja) ;
- lait de vache et produits laitiers (75 % des personnes intolérantes au lait le supportent sous forme de gâteaux ou de crêpes) ;
- fruits à coque (noix, noisettes, amandes) ;
- céleri (donc le sel de céleri) ;
- moutarde ;
- graines de sésame ;
- sulfites (appelées aussi dioxyde de soufre ou anhydride sulfureux) ;
- lupin (légumineuse très riche en protéines, de plus en plus utilisée par les boulangers pour améliorer les qualités de souplesse et de conservation).

DE LA NÉCESSITÉ DE LA TRANSPARENCE

Connaître ces produits et les recettes qui en découlent, formaliser une fiche technique par plat afin de bien 'tracer' les ingrédients mis en œuvre, réclamer la composition de produits auprès des fournisseurs, ces précautions rejoignent la notion de traçabilité et peuvent être fort utiles.

UN CAS PRATIQUE : L'INTOLÉRANCE AU GLUTEN

L'intolérance au gluten (en fait une protéine : la gliadine) peut conduire à une maladie dite maladie cœliaque. Elle est provoquée par l'ingestion de gluten contenu dans certaines céréales. Les principales céréales qui contiennent du gluten sont le seigle, l'avoine, le blé et l'orge. Ce qui autorise le maïs - et son amidon la maïzena -, le riz et ses dérivés, la pomme de terre (féculé), le tapioca



Il existe un guide des restaurants proposant des plats sans gluten.

ou le manioc. La précaution prise par certains restaurateurs est bien évidemment d'exclure ces céréales dans les prestations destinées aux personnes suivant ce type de régime. Une difficulté subsiste pour le pain. Il faut alors s'approvisionner auprès d'industriels qui réalisent un pain sans gluten en toute sécurité.

UN DEVOIR D'ANTICIPATION POUR ÉVITER QUE TOUS LES INGRÉDIENTS ET COMPOSANTS DES PLATS SOIENT OBLIGATOIREMENT SPÉCIFIÉS

Un projet de loi sur l'information

aux consommateurs sur la nourriture est à l'étude par la Commission européenne. Celui-ci prévoit "une information obligatoire sur un certain nombre de points : nom du plat, liste des ingrédients qui le composent et en particulier ceux qui peuvent être à l'origine d'allergie ou d'intolérance, la quantité de ces ingrédients, le poids net, les dates de péremption ou d'utilisation, le pays d'origine et l'endroit d'où proviennent les produits, les valeurs énergétiques, les saturations en graisses, les hydrocarbonés et le sel..." Imaginez-vous une carte de restaurant soumise à ce cadre ? Et un peu plus loin : "Chaque État membre est souverain dans l'interprétation de cette réglementation dès lors qu'elle respecte certaines bases, comme l'information sur les allergies..."

ATTITUDE RESPONSABLE

Bien avant de vouloir proposer des mets sans allergènes ou susceptibles de ne pas être tolérés, il est du devoir du professionnel de prévenir habilement des composants de sa prestation. De telle sorte que la personne allergique potentielle ou intolérante puisse avoir l'information nécessaire. Si l'intitulé du menu est souvent explicite, il peut en être autrement quand vous proposez un menu dégustation ou si la prestation recourt à des produits non conventionnels. Cette première étape de 'sensibilisation' peut être suivie d'une étape de formation auprès de votre personnel sur ce sujet délicat. Une autre étape consiste à envisager une prestation (un plat, un menu) qui mettrait véritablement de côté tel ou tel allergène. ■

Site de l'Association française de prévention des allergies : <http://allergies.afpral.fr>

Blogs des Experts 'Recettes, techniques culinaires et cuisine moléculaire' et 'Recettes, techniques culinaires et cuisson sous-vide à juste température en vidéo', sur www.lhotellerie-restauration.fr



LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS 'CHEF' ET 'MAGGI'

Nestlé Professional poursuit sa route de l'innovation en ayant pour ligne directrice la créativité culinaire des chefs. En effet, après avoir lancé en janvier 2011 la technologie des flocons avec cinq jus, Chef a élargi sa gamme en septembre 2011 avec le jus de veau lié en flocons et le fond brun lié en flocons. La technologie des flocons a révolutionné le monde des déshydratés et Chef demeure la seule marque à la proposer. Nestlé Professional a également su être à l'écoute des professionnels qui étaient, vis-à-vis de la gamme Chef, en quête d'intensité de goût.

Aujourd'hui, les flocons Chef répondent à cette simplicité d'utilisation de par leur dilution instantanée, leur qualité en termes de liaison et leur caractère authentique renforcé par leurs notes rôties.

Maggi lance une nouvelle génération de bouillons pour novembre 2011. Dans la veine de la technologie développée pour Chef, Nestlé Professional s'est attaché à mettre à disposition des chefs trois bouillons au goût plus naturel (bœuf, volaille, légumes). Ces nouveaux bouillons apportent un maximum de saveur avec une teneur en sel optimisée permettant de réaliser des réductions, des cuissons longues (sous vide ou à basse température), des sauces ou de consommer en l'état. Cette gamme

révolutionnaire et inédite d'aides culinaires, fruit de quatre années de recherche, apporte une polyvalence dans la créativité culinaire. Il s'agit d'une subtile combinaison entre une base déshydratée et des purées de légumes. Ces granulés se dosent et se diluent aisément pour un gain de temps et un résultat très proche du bouillon traditionnel.

T. C.

Chef fête ses 35 ans

En octobre 2011, Chef a fêté son 35^e anniversaire. À cette occasion, la marque a lancé son propre site internet. Rappelons qu'en 1976, Chef sortait le premier jus de veau lié.

COUP DE PATES®

Arc en ciel
de macarons



Ami des Artisans

COUP DE PATES® S.A.S.
ZAC du Bel Air - 14 avenue Joseph Paxton
Ferrière-en-Brie
77614 MARNE-LA-VALLÉE Cedex 3

www.coupdepates.fr



Retrouvez ce produit page 193 de notre Catalogue Collection Automne/Hiver N°43



DES PETITS PAINS BIO DE 35 G CHEZ EDNA

En réponse à une demande croissante dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, Edna a pensé au petit pain bio prêt à l'emploi. Il pèse 35 g, un poids idéal pour un pain de table ou le petit déjeuner. Edna commercialise 6 références différentes dans un même carton (petit pain blanc bio, tresse bio au sésame, petit pain marguerite bio au pavot, Malitz bio, pain soleil bio multicéréales, boule bretzel bio).

Tél. : 08 00 58 25 30

france@edna.fr

www.edna.fr



RIANS RESTAURATION PRÉPARE LES RECETTES DE FIN D'ANNÉE

Rians élabore de nouvelles recettes à préparer et à déguster pour les fêtes de fin d'année, et bien évidemment pour le reste du temps. On peut y découvrir des recettes avec du cabécou du Périgord comme le Cabécou au miel ou des Tartines de mini-chèvre dans des caissettes de 60 mini-chèvres. Rians a également pensé à la cuisson, avec une

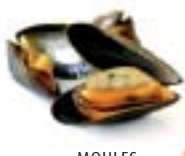


caisse de 24 chèvres spécial cuisson où les mélanges chèvre-champignons ou chèvre-saumon peuvent se fondre sur un blini ou un toast. Sans oublier les ultra-frais, avec bien évidemment la faisselle en 12 x 100 g ou 6 x 150 g : Faisselle caviar et soupe de cresson ou Faisselle confiture de lait. Pour les desserts, disponibles en seaux de 2 kg, on peut retrouver les coupes classiques chocolat ou vanille.

rians.restauration@rians.com

www.rians-restauration.com

Il y a toujours
une idée gourmande
avec la Fourme de Montbrison.



MOULES
À LA FOURME
DE MONTBRISON



SUSHI SAUMON À LA FOURME DE MONTBRISON



NEMS
À LA FOURME
DE MONTBRISON



www.fourme-montbrison.com

FINANÇÉ AVEC LE SOUTIEN DE



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.



LA SOLUTION SNACKING LUSTUCRU DE PANZANI

Une gamme savoureuse de 21 recettes cuisinées de pâtes simples ou farcies et de riz, à réchauffer simplement au micro-ondes pendant 2 minutes et demie. La fourchette est incluse. Des recettes branchées, ciblées pour les adolescents au format de 380 g : Macaroni sauce barbecue poulet, torti tomate bacon, XXL Bolo Balls et XXL Cheese ; les inspirations d'ailleurs, avec des risotto exclusifs typiquement italiens de 350 g (Risotto fromage jambon cru, Risotto

bolognaise et Risotto poulet champignons) et une gamme wok aux saveurs d'Asie (Wok de nouilles porc, légumes, Wok de nouilles poulet, curry et Wok de nouilles bœuf, sauce soja). Panzani innove également avec 3 nouvelles lunch box aux recettes savoureuses, originales, colorées et branchées pour des envies toujours plus nomades (Penne saumon, Tortellini ricotta épinard et Penne bolo spicy).
ecrire@panzani.fr
www.panzani.fr



L'ART & LA MANIERE : DES PRODUITS CUITS À JUSTE TEMPÉRATURE

Des produits cuits à juste température pour conserver toutes leurs qualités organoleptiques (notamment leur jutosité et leur goût). Pour ce faire, la seule technique fiable (au degré près) est la cuisson au bain-marie à température constante pendant plusieurs heures. Pour ne pas 'délaver' le produit, il est protégé par une seconde peau (un sac plastique) et mis sous vide pour éviter

que l'air ne perturbe les échanges thermiques. Sous la marque L'Art & la Manière, Brake met à la disposition des restaurateurs une gamme de produits cuits à juste température avec une remise en œuvre simple et rapide pour qu'ils mettent à leur carte la saveur, la tendreté et la qualité de cette cuisson.

Tél. : 04 37 59 85 14
nathalie.nauts@brake.fr
www.brake.fr



LA MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLONNE DE GALBANI

Galbani lance une Mozzarella 100 % au lait de bufflonne. La Mozzarella di latte di Bufala est un fromage frais italien à pâte filée, originaire de Campanie, dans la région de Naples, au sud de l'Italie. Réalisée entièrement à base de lait de bufflonne, la Mozzarella di latte di Bufala de Galbani s'inscrit dans la tradition italienne en

offrant un goût bien typé et une texture très fondante. Cette nouveauté répond parfaitement aux attentes des professionnels de la restauration, tant sur le plan pratique que gustatif. Elle est conditionnée en boule de 125 g dans un sachet individuel, pour préserver au mieux ses qualités gustatives.
www.lactalischf.fr

Cuisiniers,

découvrez les nouvelles découpes de viande de bœuf dédiées à la restauration

Pour une viande
+ Juteuse
+ Tendre
+ Savoureuse



La nouvelle gamme de viande de bœuf issue de bovins croisés spécialement pour produire la meilleure viande de bœuf possible.



Le cahier des charges Red Tractor Beef pour le bœuf est disponible sur **www.ilovemeat.fr**

Pour toute information, veuillez contacter **AHDB France**
Tél. : 01 60 71 04 49
Mail : office@ahdbfrance.fr



TERRINES ET FOIE GRAS DE CANARD HALAL POUR RELAIS GOURMET

Relais Gourmet propose des terrines et des foies gras de canard halal de la marque Sahyna Gourmet. Une certification 100 % halal et garantie sans porc ni alcool. Les produits

sont sélectionnés rigoureusement et sont régulièrement testés. Les producteurs s'engagent à tout mettre en œuvre afin de respecter les critères de qualité (alimentation contrôlée, nourriture au maïs...). Sahyna Gourmet respecte également les normes d'hygiène et de sécurité des produits.

Tél. : 0954 29 19 01
info@relaisgourmet.com
www.relaisgourmet.com



SALADE DE FRUITS EXOTIQUES ENROBÉS SOLO FRUTTTTA

Solo Fruttta est un dessert équilibré frais, coloré, prêt à l'emploi et assaisonné avec un jus de fruits de la passion. Il suffit de le décongeler à température ambiante. Ingrédients : boules de melon jaune, ananas en quartiers, boules de melon vert, papaye

20/30, mangue 20/30, raisin rouge, jus. Ce produit devrait faire son effet sur une table. Portionnable à volonté. Conditionnée en 5 x 1 kg.

cgs@pinguinfoods.com
www.pinguinlutosa.com

ENFIN DES VITRINES CHAUDES ET FROIDES EN LIBRE SERVICE !



majestic innovation Conception, Installation
Hotline et SAV
toute France

www.majestic-innovation.com
info@majestic-innovation.com
04.91.33.36.10



LES CONSERVES DE SALADES NON ASSAISONNÉES DE D'AUCY

Les nouvelles recettes d'aucy ressemblent à s'y méprendre à du frais et présentent de nombreux avantages. Pas d'épluchage, de cuisson, de préparation, ni d'assaisonnement... En restauration collective et commerciale, les chefs doivent assurer une production avec des équipes moins qualifiées et moins nombreuses. Dans les

établissements saisonniers, il faut pouvoir gérer les affluences record. C'est pourquoi d'aucy facilite le travail des chefs : il suffit juste d'ouvrir la conserve et de présenter joliment les salades, sur assiette, en saladier ou en barquette... Et évidemment, une petite touche personnelle peut y être ajoutée.

www.daucyfoodservices.com



JEAN ROUTHIAU, DES VIANDES PRÉPARÉES AUX SAVEURS DES PLATS MIJOTÉS

Grâce à des cuissons longues, les viandes cuisinées Jean Routhiau, conditionnées sous vide, offrent des qualités organoleptiques sans pareilles. Prêtes à l'emploi après remise en température, elles permettent de gagner du temps en cuisine et valorisent les

menus. Elles peuvent être intégrées dans de nombreuses recettes. Les morceaux sont homogènes, les pièces sont calibrées, ce qui assure la parfaite maîtrise de l'incontournable coût-portion.

www.jean-routhiau.fr

UN ZESTE D'INNOVATION CHEZ SICOLY®

La coopérative Sicoly-Sicodis complète sa gamme avec le lancement de nouveaux zestes de citron jaune et d'orange semi-confits congelés. Confités à l'aide d'un procédé à froid qui préserve leur qualité, les zestes Sicoly® offrent une note aromatique fraîche et unique, alliée à une texture tendre et fondante. Grâce à leur brillance et à leur taille

généreuse (filaments de 45 mm minimum), ils sont parfaitement adaptés à la décoration de pâtisseries ou de glaces, mais peuvent également être utilisés en inclusion dans les recettes. Très pratiques d'utilisation, les zestes gardent toute leur souplesse et bénéficient, par ailleurs, d'une excellente tenue sans rendu d'eau. Ils sont présentés en barquette transparente de 100 g.

Tél. : 04 78 48 30 61

www.sicolys.fr



Pendant les fêtes, valorisez votre café



Suggestion de présentation.

Méli-Mélo de Noël*



Carré de chocolat et Croustille de céréales au Spéculoos



Guimauve enrobée de chocolat au Lait



Tendre Nougat

Diversifiez les produits en bord de tasse, pour

- fidéliser votre clientèle
- multiplier les occasions de consommer un café

* Assortiment de 4 produits dans une seule boîte de 200 pièces

Le petit carré de chocolat, un grand plus pour votre image !



communication - 02 43 05 42 48

Contactez Monbana pour connaître le distributeur sur votre région.
Tél. 02 43 05 42 48 - www.monbana.com



LES HUILES D'OLIVE DU CHÂTEAU D'ESTOUBLON

Valérie et Rémy Reboul-Schneider ont apporté une fois de plus leur touche personnelle à la récolte des huiles d'olive nouvelles du château d'Estoublon, guidés par leur souci d'excellence et leur recherche de perfection du produit. En plus de l'AOP vallée-des-baux-de-provence, le château d'Estoublon propose 5 huiles monovariétales : l'ardence de la Picholine, l'onctuosité et la douceur de la Grossane, la saveur extraordinaire d'amande fraîche ou de jeune noisette de la Béruguette, la fraîcheur de la Salonenque ou la puissance de la Bouteillan, aux notes d'herbe fraîche et de banane verte. À déguster.

Tél. : 04 90 54 64 00
www.estoublon.com



P'TIT MACARON, LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES

P'tit Macaron, de la société AIT Ingredients, est une préparation pour coques de macarons prête à l'emploi et facile d'utilisation : un simple ajout d'eau permet la réalisation des macarons à la coque lisse et brillante avec un pied bien développé. Personnalisables à l'infini, les macarons pourront être réalisés pour tous les goûts et avec toutes les couleurs. P'tit Macaron est une délicieuse gourmandise au bon goût d'amande, fondante à l'intérieur et croquante à l'extérieur. Avec une touche de créativité et d'originalité, le P'tit Macaron peut servir de base ou d'élément de décoration.

www.ait-ingredients.com



3 NOUVEAUTÉS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE CHEZ ROLLAND

Rolland, spécialiste des crèmes glacées, inscrit à son catalogue trois références pour les fêtes de fin d'année. À destination de la restauration commerciale, une recette tout chocolat à servir à l'assiette : le mini-lingot noir et lait. Un dessert de la marque 1848, la signature des chocolats raffinés et gourmands et une alternative qualitative aux desserts pâtisseries. À destination de la restauration collective, deux recettes événementielles signées Flipi, la marque des desserts conviviaux et festifs de Rolland : sous forme d'Étoile filante, une recette chocolat/vanille à servir à l'assiette et sous forme de Sapin, un bâtonnet tout chocolat à croquer. Le chocolat et la vanille, deux parfums consensuels, ont été choisis pour satisfaire un large public d'adultes comme d'enfants.

www.rolland.fr



LE BOUILLON À INFUSER DE LÉGUMES ARIAKÉ CHEZ COJEAN

Les Bouillons à infuser 100% naturels Ariaké, aux recettes signées Joël Robuchon, ont été sélectionnés par Cojean pour la création d'une nouvelle gamme Gyoza & noodle soups. Trois recettes ont été développées avec des gyozas (raviolis japonais), nouilles, légumes et herbes aromatiques, pour un déjeuner complet, chaud, équilibré et pauvre en matières grasses. Une première pour Ariaké, qui compte bien accroître sa présence en restauration rapide. Les Bouillons à infuser Ariaké

ont la particularité de permettre une double utilisation : à boire ou à cuisiner. Cojean a choisi de proposer l'option à boire en y ajoutant des ingrédients asiatiques pour un repas complet. 3 recettes sont disponibles The fantasiatic chicken gyoza & noodle soup (une soupe de gyozas au poulet, nouilles et Bouillon à infuser de Légumes Ariaké), The fantasiatic seafood gyoza & noodle soup (une soupe de gyozas aux crevettes, nouilles et Bouillon à infuser de légumes Ariaké), et The fantasiatic vegetarian gyoza & noodle soup (une soupe de gyozas aux légumes, nouilles et Bouillon à infuser de légumes Ariaké).

www.ariake-europe.com

Aux côtés des arts ancestraux que sont la peinture, la sculpture ou la musique se développent de nouveaux moyens d'expression, tels l'art conceptuel, éphémère, numérique... ou culinaire.

PAR TIPHAINE CAMPET, 'ART ET CUISINE'

L'art culinaire au service de la salle

L'une des premières manifestations d'art culinaire - une recherche et une création basées sur un échange interdisciplinaire entre les milieux gastronomiques et artistiques - fut certainement la Cuisine futuriste, développée en Italie en 1909. Elle présentait des recettes dans le seul dessein de constituer des combinaisons alimentaires riches de symbolique qui empruntaient beaucoup à l'aéronautique. Cependant, les artistes italiens qui s'y adonnèrent servaient des intérêts politiques totalitaires, ce qui finit par causer leur perte. Néanmoins, leur manifeste, qui proposait une mise en scène et une théâtralisation du repas pleine d'originalité, s'avère être, de nos jours, une formidable source d'inspiration. Par la suite, en 1970, l'artiste suisse d'origine roumaine **Daniel Spoerri** se met à regarder la nourriture comme un élément de création artistique et lance



“ Eat Art, faire accéder l'aliment au statut d'œuvre d'art. ”

le Eat Art, terme qui signifie littéralement 'manger l'art'. Deux formes d'expression émergent de ce courant : la production d'œuvres telles que la *Vénus de Milo* en sel ou *Le Pouce* de César en sucre, et les happenings où la nourriture est présente et consommable. Daniel Spoerri a été jusqu'à ouvrir un restaurant où étaient proposés à la carte - en plus des plats traditionnels - des mets pour le moins incongrus : ours, trompe d'éléphant... Sa démarche était destinée à interroger le spectateur sur ses choix

alimentaires, ses habitudes culturelles, tout en questionnant l'essence même de l'art. Car les enjeux du Eat Art - faire accéder l'aliment au statut d'œuvre d'art - lançaient un défi au temps en cherchant à se situer entre l'éternel et l'éphémère. Quant au terme d'art culinaire, il est apparu avec la nouvelle cuisine, une cuisine inventive, légère et révolutionnaire soutenue et médiatisée par **Henri Gault** et **Christian Millau** à partir de 1988.

AVEC FERRAN ADRIÀ, UN NOUVEAU CONCEPT D'ART CULINAIRE

En 1993, **Ferran Adrià** (1), chef du restaurant El Bulli à Rosas en Espagne - qui ➡

(1) À ne pas manquer, le film 'El Bulli', de Gereon Wetzel, sorti en salle le 12 octobre 2011.



Retrouvez Ferran Adrià en vidéo avec le mot-clé

RTR515505 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



CAPIC
Constructeur depuis 1955
d'équipements de grande cuisine

**La cuisson
est notre passion**

CAPIC Quimper - Tél 02 98 64 77 00 - www.capic-fr.com





◆ a très récemment fermé ses portes pour se consacrer pleinement à la recherche culinaire (2) - a lancé une autre forme d'art culinaire : la cuisine techno-émotionnelle. Avant cette fermeture, comme les grands couturiers, il passait six mois de l'année dans son atelier de création culinaire situé à Barcelone - El Bulli Taller - pour concevoir sa nouvelle collection de mets. Accompagné de ses cuisiniers, il avait pour coutume de collaborer avec des scientifiques, des responsables de services recherche et développement de l'industrie agroalimentaire

(2) Voir l'article 'Le dernier repas d'El Bulli' avec le mot clé **RTR515505** sur www.l'hotellerie-restauration.com

et des designers pour créer, chaque année, 130 à 160 plats. Les plus 'révolutionnaires' sont présentés à l'occasion de congrès gastronomiques organisés en Espagne ou en Italie.

Beaucoup de chefs français ont considéré l'application gastronomique de 'l'artification' de la cuisine - telle qu'initée par Ferran Adrià -, comme trop arrogante. Le précurseur catalan a néanmoins su proposer des concepts en corrélation avec ses propres idéaux et sa vision de la cuisine et aura eu le mérite d'ouvrir la voie vers une nouvelle ère culinaire. Aujourd'hui, le terme d'art culinaire a pris une connotation multiple qui recouvre autant de styles et de tendances qu'il existe de courants artistiques.

UN ART COMPLEXE ET DIVERSIFIÉ

L'art culinaire contemporain oscille plus ou moins entre art et gastronomie. Il englobe différents secteurs artistiques et on constate que les collaborations interdisciplinaires ne font qu'enrichir les milieux



respectifs. Le secteur que l'on peut considérer comme l'instigateur du mouvement d'art culinaire contemporain reste celui des arts plastiques. Secteur à partir duquel des designers culinaires tels que **Marc Brétilot**, de l'Esad (École supérieure des arts et design) de Reims, ont su, en tant que médiateurs, tisser des liens vers la gastronomie et conduire des cuisiniers artistes, tels que Ferran Adrià et bien d'autres, à jouer de plus en plus avec une mise en scène partielle ou totale des mets. À cela

viennent s'ajouter des collaborations tout à fait nouvelles voire inattendues entre artistes et cuisiniers : *Bande originale*, en 2010, ouvrage regroupant les interventions de **Pierre Gagnaire** pour la cuisine et de **Chilly Gonzales** pour la musique ; *Le Cuisinier et le Parfumeur*, en 2008, ouvrage culinaire du chef **Jean-Marc Notelet** en collaboration avec le parfumeur **Blaise Mautin...** Grâce à l'apparition et au développement des arts plastiques, l'art culinaire, jusqu'alors considéré comme un art mineur, est en train de connaître une diversification stylistique et un (re)

dimensionnement. Les références artistiques l'enrichissent d'une satisfaction autrement plus complexe que la simple critique gustative et le contentement

du palais, et confèrent un sens supplémentaire à l'acte de manger. Ils permettent une contribution intellectuelle du convive qui, bien souvent, mange de façon passive, routinière, et dont l'attention est plus souvent accaparée par la conversation. En contrepartie, l'art culinaire se veut de plus en plus élitiste car il requiert une culture gastronomique avec des connaissances et des références multiples permettant au convive comme au cuisinier de se situer dans un style défini et reconnu. ◆



ENSEMBLIER DE VOTRE PROJET



www.ecotel.fr
ecotel@ecotel.fr
 Tél. : 01 69 02 57 70

cuisine arts de la table mobilier
hygiène entretien textile

Rosenthal

sambonet®



Skin Flatware Sambonet
T.A.C. 02 Skin Porcelain Platin Rosenthal

FRANCE NORD
NICOLAS ROUGET

Phone 01 47 66 22 22 • Fax 01 47 66 22 23
Mobile 06 09 10 56 10 • sambonet@rouget.fr

FRANCE SUD
ROSENTHAL FRANCE

Phone 01 53 34 04 44 • Fax 09 52 54 58 53
Mobile 06 07 38 32 36 • mn.trouillet@yahoo.it

➔ CUISINE MOLÉCULAIRE ET CUISINE NOTE À NOTE

La cuisine moléculaire, dont le principe consiste à appliquer au sein de sa pratique culinaire des théories et supports scientifiques issus d'une connaissance scientifique nommée gastronomie moléculaire, en est un exemple. Selon **Hervé This**, elle réside tout simplement dans le fait de cuisiner avec des outils, ingrédients et à partir de méthodes de son temps (qui ne sont plus exclusivement celles de la cuisine de **Paul Bocuse** de 1976).

La cuisine note à note est une interprétation scientifique de la cuisine proposée par Hervé This encore différente et qui

fait appel à une démarche scientifique plus sélective, puisqu'elle propose de considérer chaque composé chimique comme un ingrédient afin de gagner en précision : *"Outre la vanilline que tout le monde connaît déjà, le limonène fait la note particulière du zeste de citron ; le sotolon fait la note du vin jaune, de la noix et du curry ; le 1-octen-3-ol a une merveilleuse odeur de sous-bois ; la pipérine du poivre, la capsaïcine du piment, le menthol de la menthe, l'eugénol du clou de girofle..."*

Hervé This propose aux cuisiniers d'être encore plus créatifs en composant leurs recettes sur mesure et à la manière d'un véritable parfumeur.

DÉCOUVERTES CULTURELLES

Au milieu de ces connaissances et identifications stylistiques du milieu gastronomique, le convive apprécie et reconnaît à sa juste dimension le travail de recherche menant à la préparation culinaire. Nous pouvons donc véritablement parler d'identité culinaire. L'art culinaire devient donc aujourd'hui une culture, qui, comme la littérature ou l'art en général, connaît des adeptes aux diverses

expériences. Cette approche ne cache pas forcément un côté expérimental, il met simplement en évidence le fait que nous appréhendons de plus en plus certaines sorties au restaurant comme de véritables découvertes culturelles et non plus comme une manière - certes détournée - de répondre simplement à un besoin physiologique. De ce fait, autant joindre l'utile à l'agréable, et plus encore, l'utile au culturel et à l'intellectuel grâce à la création culinaire. ■

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Voir l'article 'El Bulli, le film' avec le mot clé **RTR816260** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restaurant.com

www.lhotellerie-restaurant.com

Pour plus de détails, commandez le livre 'De la Cuisine à l'art', par Tiphaine Campet, sur www.artetcuisine.fr

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec

Menu DESIGNER
logiciel de création de cartes & menus

Menu DESIGNER est aujourd'hui le logiciel d'édition et de traduction de cartes et menus le plus performant sur le marché. Il offre en standard tous les éléments nécessaires à la création, traduction, impression et diffusion de vos cartes ou menus.

- Traduction des cartes/menus en 7 langues
- Plus de 100 fonctions spécifiques à la création de cartes et menus
- Plus de 10 000 ressources (images, cadres, modèles...) vous permettent d'agencer vos présentations
- Création automatique via un assistant qui vous guide pas à pas dans votre carte en quelques clics
- Mais aussi une mise en page manuelle simple et puissante par "glisser-déposer"

250€ HT
soit 299€ TTC

Contactez-nous au **04 92 28 26 60**
www.mdb-multimedia.fr

MdB multimedia
Parc Technologique d'Anglet
18 avenue de la Quatre
64500 Mourenx Sarrazac

MdB multimedia
Espace Cléby
38 rue Mozart
63019 Cléby Cedex

MdB multimedia
Les allées François Truffaut
11 rue Denise Gagny
91850 Saint-Moise (Eiff)



CHOMETTE DIRECT, SPÉCIALISTE DES ARTS DE LA TABLE

Chomette Direct lance un nouveau catalogue, avec un focus tout particulier sur les arts de la table. L'objectif est de proposer des mises en situation des produits, qui permettront de sublimer les plats des chefs et valoriser les tables de leur restaurant. Quelle que soit l'ambiance de l'établissement, Chomette Direct répondra aux besoins de ses clients avec une palette unique de matières, couleurs, formes et tendances. Le tout, allant du premier prix aux plus grandes marques. Pro Mundi, la marque distributrice de Chomette Direct, propose des créations exclusives. Assiettes, couverts, verrerie, décoration de table, Chomette Direct garantit de trouver tous les produits arts de la table chez un seul et unique fournisseur.

www.chomettedirect.com

NEW KALIX

EXCLUSIVEMENT AU SERVICE DE LA RESTAURATION



Issu d'une technologie exclusive, **NEW KALIX** répond parfaitement aux exigences des professionnels de la Restauration.

Avec son nouveau design, NEW KALIX combine deux atouts majeurs : le **raffinement** (la transparence du verre, la jambe élancée et étirée sans marque de soudure, le buvant affiné agréable au contact des lèvres) et l'**extra robustesse** (un verre dont le processus de trempage a été renforcé pour une meilleure résistance aux chocs mécaniques et 2,5 fois plus solide qu'un verre normal).

Une gamme complète de verres à pied très élégante et fonctionnelle, adaptée à la dégustation du vin.



Burgundy
43,5cl



Goblet
34,8cl



Eau
27cl



Vin
22cl



Champagne
17cl



LES MINI-DÉS À COUDRE SIGNÉS SOLIA

Les mini-dés à coudre de Solia habillent avec élégance toutes sortes de préparations salées comme sucrées : légumes à dipper, guacamole, petites salades de fruits, mini-mousses au chocolat... Proposés avec leurs épingles assorties, ils peuvent être présentés tels quels sur un buffet, dans une vitrine ou sur un support en plexiglas imaginé par Solia. Ce dernier, tout en transparence, permet d'encastrer 6 mini-dés à coudre, ainsi que 6 épingles pour une présentation fraîche et soignée. Il est lavable et réutilisable à souhait. Les mini-dés, quant à eux, en PS argenté, supportent la congélation et résistent parfaitement aux corps gras. Dimensions : Ø : 44 mm, H : 41 mm et conditionnés en 300 unités/colis.

Tél. : 04 68 64 73 59

lavail@solia.fr

www.solia.fr



T-KANGOUROU, UNE TASSE DE THÉ ASTUCIEUSE

La Tasse Kangourou porte bien son nom puisqu'elle contient un compartiment face à l'anse (qui reste froide), pour ranger le sachet utilisé avec élégance. Ce sachet humide adhère aux parois de la poche et ne peut glisser ou gouter lorsque la tasse est penchée pour boire. Très esthétique, cette tasse en grès existe en plusieurs coloris. Il est possible également de la passer au micro-ondes. Contenance : 25 cl.

contact@tassekangourou.fr

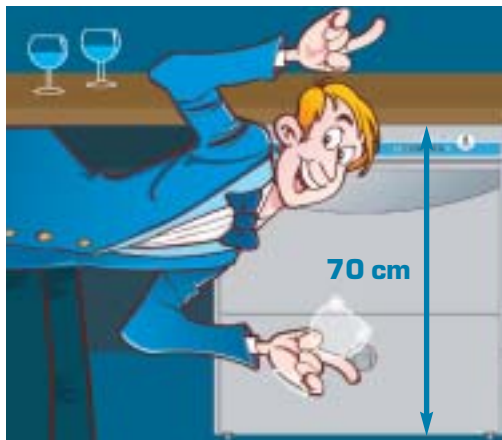
http://tassekangourou.com



LE PLAISIR DE PORTER SON VERRE AUX LÈVRES PAR VEGA

Nouveautés dans les verres chez Vega, les séries Ambition et Attraction. La première est réalisée en cristallin soufflé et au buvant très fin. La forme tout en angles des verres permet aux arômes de se développer de manière optimale. La série Attraction est réalisée en Sparkx®, un matériau de haute technologie offrant une transparence absolue, un éclat perpétuel et une très grande solidité (notamment aux chocs mécaniques et aux passages au lave-vaisselle). La jambe du verre est renforcée grâce à un traitement spécifique au titane, augmentant ainsi sa résistance à l'abrasion. Eco-respectueux, les verres Attraction ne contiennent ni plomb ni matériaux lourds. Leur forme classique est rehaussée d'un motif spiral élégant pour créer une ambiance de table moderne et raffinée.

www.vega-fr.com



Ultra compact, il rentre sous votre comptoir !

Meiko, créateur du **Concept Brillance** invente la machine à laver **compacte** avec **osmoseur intégré**.



MEIKO France
Tél. : 01 64 15 65 20
www.meiko.fr





EXTENSION DES GAMMES SPYRO ET MONACO CHEZ STEELITE

Steelite agrandit ses gammes Spyro et Monaco. La première, vêtue de blanc et parée de doux reliefs, propose 3 bols de 10, 15 et 21 cm de diamètre. On peut les remplir au gré de ses humeurs avec des céréales, des fruits en salade ou de la crème

brûlée. Monaco, la seconde gamme, offre deux bols de 10 et 30 cm de diamètre. Une gamme de couleur blanche et lisse plus affinée, et, ce qui ne gâche rien, plus moderne.

france@steelite.com
www.steelite.com



NOUVELLE GAMME NOW'O D'IN SITU CRÉATION

In Situ Création, nouvelle marque de porcelaine de la société In Situ au sein du groupe industriel Matfer-Bourgeat, signe des collections issues de son cabinet de design intégré. Cette marque est exclusivement dédiée aux professionnels de la restauration. Elle intègre toutes les contraintes et les attentes des restaurateurs ou responsables de collectivités. Les produits In Situ Création se caractérisent par des

lignes contemporaines et possèdent des caractéristiques propres à l'usage intensif en restauration. Ils sont pratiques, résistants et proposés à des prix très serrés. La pâte porcelaine est testée par un organisme indépendant mesurant la résistance aux ébréchures, aux écarts de température et aux rayures des couverts en inox. Une gamme garantie sans plomb ni cadmium.

Tél. : 01 49 36 26 65
www.insitu-gmb.fr

VEGA, Créateur d'univers et fournisseur de matériel pour l'hôtellerie-restauration



*Arts de la table,
Linge de table, Buffet,
Mobilier, Signalétique, Hôtellerie,
Linge de lit, Cuisine, Luminaires, Décoration,
Vêtements professionnels*

VEGA
Source n°1 d'inspiration en vente à distance

Tél. : **0821 23 03 53**
N° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe

www.vega-fr.com

Chomette Favor

97%

de clients satisfaits*
Pourquoi pas vous ?



*Etude satisfaction juin 2010

Retrouvez toutes nos
promotions en ligne sur
www.chomette.com

ou contactez votre
conseiller commercial

N° Indigo 0 825 024 023

0,15 € TTC/MN

Tendances & Innovations/Arts de la

BISTRONOME, DU FOUR À LA TABLE

Ecotel lance, à travers sa marque distributeur Pro.mundi, une nouvelle gamme de plats individuels. Grâce à son design néo traditionnel, Bistronome peut aisément passer de la cuisine à la salle, pour un service à table théâtral. La créativité sera sans limite grâce à cette gamme complète de plats individuels, comprenant des plats à gratin, des cocottes et autres ramequins. Conçus pour un usage professionnel, ces articles sont



ergonomiques grâce à leurs anses monobloc. Passent au four et au lave-vaisselle.

www.ecotel.fr



ACCESSOIRE-SOMMELIER, TOUT POUR LE VIN

Parce que le vin mérite toutes les attentions pour bien vieillir et délivrer tous ses arômes, les viticulteurs et sommeliers savent l'importance des accessoires qui lui sont propres. Accessoire-sommelier offre un catalogue en ligne de produits de qualité à prix serrés. Pour accueillir les clients, les professionnels peuvent compter sur Accessoire-sommelier qui propose des objets de décoration en bois de chêne sur le thème du vin : briquets bois, supports pour verres, horloges, porte-parapluies, plateaux, pichets... Du mobilier rustique inspiré du monde du vin, fabriqué artisanalement en bois de chêne : tables et sièges, bancs, lampes, jardinières, porte-bouteilles...

contact@accessoire-sommelier.com
www.accessoire-sommelier.com



BIEN BRUNCHER AVEC ZIMAH

Une toute nouvelle gamme de produits pour créer une ambiance conviviale autour d'un brunch ou d'un buffet petit déjeuner est maintenant disponible chez Zimahl. Cette gamme cohérente est complète grâce à un choix de corbeilles, présentoirs et plateaux réfrigérés, distributeurs de céréales, fontaines à jus, pichets isothermes. Elle permettra de mettre en valeur les buffets et, qui plus est, l'établissement. De fabrication française et de qualité professionnelle, les articles répondent aussi aux exigences des professionnels pour le maintien au froid, le respect des normes d'hygiène, en adaptant des glacettes eutectiques, des couvercles ou des cloches Roll Top.

Tél. : 04 97 028 028
www.zimahl.fr

e la table



DÉGLON, DES MATÉRIAUX NOBLES POUR DES PRODUITS D'EXCEPTION

Véritables objets de luxe, les sets sont disponibles avec un support gainé de

cuir. Tendance, le coloris 'Naïade rouge' apportera une note dynamique à toutes les cuisines tandis que la version 'Venise bleu' ultra-chic séduira les chefs en quête d'élégance. Fier de son savoir-faire unique, le coutelier a également créé une pièce incomparable, au socle revêtu d'alligator de couleur camel. Le choix des matériaux n'est pas sans rappeler les 'marmottes', les malles d'échantillons des représentants de l'époque ainsi que les ménagères et coffrets de couteaux, autrefois gainés de cuir ou de crocodile.

www.deglon.com



AXIS, UNE NOUVELLE GAMME DE SALADIERS CHEZ BOS EQUIPEMENT HÔTELIER

La dernière gamme de saladiers individuels Steelite donnera de la hauteur à votre table. Multifonctionnels, déclinés en 3 tailles, ils sauront trouver leur place à n'importe quel moment du repas. Grâce à ses formes et son design épuré, la gamme Axis peut aisément passer de la cuisine à la salle. À la fois sophistiqués et élégants, ces saladiers offrent par leur profil original un éclairage particulier à vos présentations. Conçus pour un usage professionnel, ils sauront apporter une nouvelle dimension à toutes les expériences de diner chic. En promotion actuellement, découvrez-les sans tarder sur le site www.bos-equipement.com.



PETITE LAMPE DE TABLE ÉCO LED POUR MONACO LIGHTING DESIGN

La lampe de table Wood de Monaco Lighting Design est pratique pour un déjeuner ou un dîner dehors. Sans fil et rechargeable en LED, elle est garantie trois ans et est conçue en Australie, en bois finition écologique. Elle est vingt fois plus brillante qu'une bougie avec 5 niveaux d'intensités, donc elle se suffit à elle-même sur une table et fait économiser environ 1 000 bougies à l'année. La lampe Wood a une autonomie de 260 heures. Toutes les pièces sont recyclables.

Tél. : 06 08 82 64 59

monacolightingdesign@monaco.mc

www.neoz.com.au



la qualité professionnelle de la cuisine à la salle



La cocotte Bistronome Ø 10 cm PVC à partir de 2,99€^{HT}

Des tendances à suivre...



Pro.mundi est la marque distributeur des enseignes Ecotel, Chomette Favor et du site de vente en ligne www.chomettedirect.com

Chomette Direct
www.chomettedirect.com

Chomette Favor
www.chomette.com

ecotel
www.ecotel.fr

Éric Briffard : *“le désir acharné”*

Le tout premier livre du chef du George V (Éric Briffard Le Cinq chez Glénat) sort fin novembre. Rencontre avec un homme de conviction, attaché aux valeurs de partage du compagnonnage.

PAR NADINE LEMOINE



Pour **Éric Briffard**, l'essentiel demeure *“le challenge quotidien de procurer des émotions à sa clientèle”*.

Quand avez-vous su que vous vouliez devenir cuisinier ?

J'ai eu le déclic quand j'ai fait mes premiers caramels à la peau de lait à l'âge de 7 ans. Dans la ferme familiale, en Bourgogne, ma grand-mère me donnait la peau de lait dans laquelle je déglaçais les caramels. Trop mous ou trop durs au début, j'ai tenu jusqu'à ce qu'ils soient comme je le souhaitais. Tout le monde était surpris de ma ténacité et de me voir jouer les apprentis sorciers. Ces caramels avaient un goût extraordinaire. En Bourgogne, dès qu'on passait à table, c'était pour des repas pantagruéliques. J'ai été marqué par les produits, les jardins... la nourriture était en moi. Le second déclic, je l'ai ressenti en apprentissage à 14 ans. C'est là que j'ai vu que je pouvais m'exprimer par le biais de la cuisine et me faire plaisir.

Un souvenir de votre apprentissage ?

Quatre années durant, mon maître d'apprentissage m'a envoyé faire à manger midi et soir, pendant 15 jours, pour une soixantaine de vendangeurs. J'étais tout seul. C'était un message fort. Et il y avait surtout la peulée - dîner de clôture des vendanges -, un

repas festif accompagné des meilleurs chablis. J'étais seul face à l'exigence de faire un grand repas et j'avais le désir acharné de faire plaisir. Je faisais même des pièces de présentation en dessert. J'ai eu alors la compréhension même de notre métier.

Quelle a été la technique la plus difficile à maîtriser ?

Pour moi, c'est celle de faire souffler régulièrement la pomme de terre chatouillard [*pomme de terre soufflée en serpent in circulaire comme le soufflet d'un accordéon, NDLR*] pour le concours du MOF en 1993. Je me suis entraîné tous les jours pendant deux mois. Toutes les spirales doivent être soufflées de façon régulière. J'ai tout essayé, les différentes sortes de pommes de terre, les huiles... je suis même allé jusqu'à chercher des pommes de terre dans les champs un soir de pleine lune et j'ai fini par trouver. C'est la plus grosse difficulté technique que j'aie jamais rencontrée.

Quel est le plat que vous avez eu le plus de mal à réaliser ?

Les chartreuses de légumes. Chemiser un moule à charlotte de petites lattes de légumes, cela demande de la technique et de l'entraînement. Cela ressemble à de la marqueterie en légumes. Ça ne s'invente pas.

Quel grand plat classique est votre favori ?

Le lièvre à la royale. C'est le grand plat par excellence de la cuisine française classique. Trop souvent galvaudé, ce genre de plat ne s'improvise pas. Il demande la connaissance et la maîtrise parfaite de son métier.

Votre plat best-seller ?

Sûrement mon pithiviers de perdreau gris, canard colvert et grouse au miel de châtaignier. Un vrai plat signature reconnu par mes pairs et régulièrement plébiscité par la clientèle du George V.

Le plat que vous préférez dans votre carte ?

Ma déclinaison de coquillages au beurre d'algue, à la carte depuis un mois.

Quels conseils essentiels donneriez-vous à un jeune qui souhaite faire carrière dans le métier ?

Être courageux, modeste, à l'écoute des autres et suivre son chemin dans la droiture et la ténacité malgré les épreuves. Bien faire et laisser dire.

é de faire plaisir”

Que pensez-vous des concours ? Un passage obligé ?

Depuis l'âge de 15 ans, j'ai enchaîné concours après concours et ensuite d'étoile en étoile. Les concours m'ont permis d'avoir des défis à relever et de me faire repérer. Ce n'est pas un passage obligé. Chacun a en soi sa recette pour se motiver afin de s'exprimer au mieux. L'essentiel étant le vrai challenge quotidien de procurer des émotions à sa clientèle.

Choisissez une personne à qui vous aimeriez rendre hommage...

Joël Robuchon pour sa fidélité ! Et **Gabriel Bourgeois**, mon professeur de cuisine au centre de formation d'Auxerre. C'est le premier qui a su avec rigueur me motiver et cela sans intérêt autre que celui de transmettre sa véritable passion. À 19 ans, il m'a placé dans une maison parisienne et il m'a fait entrer dans l'école du compagnonnage. Il croyait en moi. Il m'a toujours suivi jusqu'à la fin. Il était à l'hôpital lorsque je lui ai annoncé que j'arrivais au George V, où il avait lui-même travaillé quarante ans plus tôt. Ce fut un moment intense, une émotion très forte. ■

FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V PARIS

31 AVENUE GEORGE V · 75008 PARIS

TÉL. : 01 49 52 70 00 · www.fourseasons.com/paris

Éric Briffard Le Cinq



“Ce n'est pas qu'un livre de cuisine. Les 100 recettes sont ponctuées de textes personnels, à la rencontre des hommes et de leurs produits, mais aussi des anecdotes professionnelles. Je fais passer des messages qui me tiennent à cœur comme le soutien que l'on doit apporter à ces hommes au travail

formidable”, dit Éric Briffard. On retrouve ses plats phare, des recettes sophistiquées mais aussi des accords simples, justes et originaux. Chihiro Masui livre sa vision dans le rôle de cliente au fil des saisons. Les photos de Richard Haughton font le reste. Les préfaces sont signées Joël Robuchon, son mentor, et Christopher Norton, directeur général du George V. Un ouvrage à classer directement dans les beaux livres de cette fin d'année.

Éric Briffard, Chihiro Masui et Richard Haughton

Collection Le Verre et L'Assiette - Éditions Glénat - Prix : 75 €

En librairie le 29 novembre 2011.



Simplicité et maîtrise
des coûts portion,
c'est le moment
de passer
au foie gras
surgelé



Mini Escalope
25/40 G



Escalope Classique
40/60 G



Foie Gras
de Canard Cru
Eveiné
500 G



www.rougie.com

124 Secrets de chef/Éric Briffard Le Cinq

NOIX DE SAINT-JACQUES

- 10 coquilles Saint-Jacques
- les fanes de 4 navets kabu (navet japonais)
- 2 feuilles d'algue nori séchées

NAVETS KABU

- 4 navets kabu
- 1 cédrat frais
- 3 cl d'huile d'olive
- sel et poivre

GELÉE DE POMME VERTE

- 3 pommes granny-smith
- 1,5 cl de jus de citron
- 1 pointe de couteau d'agar-agar
- 2 feuilles de gélatine ramollies
- 10 g de purée de wasabi

DRESSAGE ET FINITION

- 20 g de caviar
- 4 gressins aux algues
- un peu de moutarde de Crémone cédrat mixée
- 1 cl d'huile d'olive
- fleur de sel et poivre

SAINT-JACQUES MARINÉES

Décoquiller toutes les Saint-Jacques, enlever les bardes et le corail, nettoyer les noix puis bien les égoutter sur un linge. Blanchir les fanes de navets kabu, les glacer puis les égoutter sur un linge également. Découper des carrés d'algue nori de la taille des noix de Saint-Jacques. Couper les noix de Saint-Jacques en deux dans la hauteur. Fragmenter les feuilles

de nori en 10 portions que l'on glisse entre deux médaillons de noix. Reconstituer les Saint-Jacques et les rouler dans la feuille de navet kabu. Regrouper les noix en formant un boudin que l'on roule dans du papier film, puis mettre sous vide en sac rétractable. Cuire à 60 °C pour atteindre 35 °C à cœur, puis réserver au réfrigérateur.

NAVETS KABU

Tailler les navets en tranches de 7 mm d'épaisseur. Utiliser un emporte-pièce de 30 mm pour former 12 disques. Déposer sur chaque disque le zeste râpé et le jus du cédrat, du sel, du poivre et de l'huile d'olive. Mettre sous vide et laisser mariner au moins 12 heures.



GELÉE DE POMME VERTE

Passer les pommes à la centrifugeuse puis peser 20 cl de jus et le mélanger avec le jus de citron et le wasabi.
Incorporer l'agar-agar et porter à ébullition pendant 3 minutes en fouettant.
Incorporer la gélatine ramollie dans le mélange encore chaud.
Verser l'appareil sur une plaque métallique à rebords pour obtenir 4 mm d'épaisseur.
Laisser prendre la gelée au réfrigérateur, puis tailler 4 cercles de 50 mm de diamètre.

DRESSAGE ET FINITION

Déposer un cercle de gelée de pomme en haut de chaque assiette, ajouter une noix de Saint-Jacques entière sur le dessus, puis surmonter le tout de 5 g de caviar.
Aligner au centre de l'assiette 3 disques de navet kabu. À la poche, déposer 2 points de moutarde de Crémone mixée.
Couper en deux dans la hauteur les noix de Saint-Jacques restantes et placer une moitié sur chaque disque de navet. Lustrer avec l'huile d'olive et assaisonner de fleur de sel et poivre.
Déposer pour finir un gressin aux algues.

**Noix de Saint-Jacques
marinées**

NAVET KABU AU CÉDRAT

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25^{ème} SALON PROFESSIONNEL
Agecotel
L'Étoile de la Méditerranée

Création : Nicexpo - www.nicexpo.org



22/25
JANVIER 2012

LES CONCOURS

Léa LINSTER
Présidente d'Honneur
du Concours
« La Main d'Or
au Féminin »

Yves THURIÉS
Président d'Honneur
du Concours
« Les Délices
de la Méditerranée »

Stéphane RAIMBAULT
Président d'Honneur
du Concours
« Risottomania »



Jacques et Laurent POURCEL
PARRAINS D'AGECOTEL 2012
Présidents d'Honneur des Concours
« Le Neptune d'Or »
« La Coupe du Monde des Écaillers »

**PROFESSIONNELS, TÉLÉCHARGEZ
VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :**
<http://agecotel.webstore.fr>
(code invitation : HRM11)



me
nicexpo

PALAIS DES EXPOSITIONS
www.agecotel.com

NICE

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

Pithiviers de perdreau gris CANARD COLVERT ET GROUSE

PRÉPARATION DES OISEAUX

- 1 perdreau très frais, plumé et vidé
- 1 canard colvert très frais plumé et vidé
- 1 grouse très fraîche, plumée et vidée
- 3 cl d'huile d'arachide
- 6 cl d'armagnac
- 40 g de beurre
- 3 brindilles de thym

PITHIVIERS

- 400 g de feuilletage
- 200 g de foie gras poêlé
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de miel de châtaignier

MARINADE POUR LES CUISSES

- 30 cl de vin blanc
- 90 g d'échalotes entières
- 1 feuille de laurier
- 4 branches de thym
- 5 gousses d'ail émincées
- 3 g de genièvre
- 3 g de poivre noir

MARINADE POUR LES SUPRÊMES

- 5 cl d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 3 g de genièvre

- 3 g de coriandre
- 2 gousses d'ail émincé
- 3 g de poivre noir

GARNITURE AROMATIQUE DES CUISSES

- 100 g de carottes en rondelles
- 400 g de champignons de Paris émincés
- 1 botte de persil plat effeuillé

FARCE

- 120 g de champignons de Paris en dés, poêlés
- 40 g de persil plat blanchi, ciselé
- 3 g d'ail haché



POÊLÉE DE FRUITS D'AUTOMNE À L'ARMAGNAC

- 6 demi-poires louise-bonne
- 4 figues
- 150 g de raisin noir (muscat de Hambourg)
- 20 g de beurre
- 2 cl d'armagnac

PRÉPARATION DES OISEAUX

Passer à la flamme perdreau, canard et grouse. Séparer les cuisses, les dénervier et les faire mariner 6 heures environ avec le vin, les échalotes, le laurier, le thym, le genévrier, le poivre et l'ail.

PRÉPARATION DES CUISSSES

Sortir les cuisses de la marinade, bien les égoutter et les faire revenir dans l'huile d'arachide avec la garniture aromatique. Mettre le tout dans une cocotte. Verser 3 cl d'armagnac et le liquide de la marinade. Braiser pendant 3 heures dans un four à 160 °C. Décanter la préparation et réserver la garniture aromatique et les échalotes entières pour la farce. Décortiquer délicatement les cuisses et les réserver également pour la farce. Réduire le fond de braisage, filtrer et réserver.

CUISSON DES SUPRÊMES

Lever les suprêmes sans les ailerons et les réserver 2 heures environ dans une marinade sèche préparée avec l'huile d'olive, le thym, le laurier, le genévrier, la coriandre, l'ail et le poivre. Assaisonner les suprêmes, les saisir dans un sautoir avec le beurre moussant parfumé au thym. Ils doivent être juste colorés et à peine rosés. Les déglacer avec le reste d'armagnac puis les laisser reposer. Les tailler en escalopes épaisses et les enrober avec les sucs de cuisson.

LA FARCE

Tailler la chair des cuisses en brunoise et la mélanger avec la garniture aromatique, les échalotes confites, les champignons poêlés, le persil, l'ail et 3 cl de fond de braisage réduit.

PITHIVIERS

Étaler deux abaisses de feuilletage de 4 mm d'épaisseur. Au centre d'une abaisse, étaler 300 g de farce en une couche régulière, ajouter les suprêmes escalopés et le foie gras poêlé, puis recouvrir avec une autre couche de 300 g de farce. Refermer le pithiviers avec la seconde abaisse, découper en cercle puis faire des 'oreilles' sur le pourtour. Dorer la surface avec le jaune d'œuf et décorer. Bloquer au froid pendant 30 minutes environ, puis cuire dans un four à 210 °C pendant 30 minutes environ. En fin de cuisson, glacer le pithiviers au miel de châtaignier.

DRESSAGE ET FINITION

Dresser le pithiviers sur un plat de service. Poêler au beurre les poires louise-bonne, les figues et les grains de muscat pelés et épépinés. Déglacer à l'armagnac. Servir à part le jus de cuisson.

Le nouveau SelfCookingCenter®
whiteefficiency®

L'alliance du plaisir et de la performance



Le HiDensityControl® breveté –
la qualité de cuisson réinventée

30% de capacité*
en plus

20% d'énergie consommée*
en moins

30% plus rapide*

Le nouveau HiDensityControl breveté® assure une qualité et une performance de cuisson exceptionnelles tout en consommant un minimum de ressources. Réalisez par ailleurs d'importantes économies de temps grâce à des charges mixtes intelligentes. Son utilisation est extrêmement simple: une vraie révolution. Son interface est intuitive et s'adapte automatiquement. C'est cela whiteefficiency®.

Participez au CookingLive de RATIONAL.
Inscriptions sur www.rational-online.fr
ou par téléphone au 03 89 57 05 55.

* comparé à d'autres fours mixtes



Turbot sauvage aux coquillages

JUS DE POMME VERTE WASABI

COQUILLAGES

- 4 couteaux
- 150 g de coques
- 80 g de bigorneaux
- 30 g de beurre salé
- 6 cl de muscadet
- 30 g de gingembre
- 1 botte de ciboulette
- poivre noir en grains

ÉCUME DE POMME VERTE

- 15 cl de jus de pomme verte frais
- 5 cl d'eau minérale
- 5 g de wasabi
- 2 feuilles de gélatine ramollie
- 3 g d'algues en paillettes séchées

JUS DE POMME VERTE AU WASABI

- 15 cl de jus de pomme verte frais
- Le jus d'un citron
- 10 g de wasabi vert frais ou en tube

TURBOT SAUVAGE

- 4 tronçons de turbot sauvage (de 200 g chacun)
- 5 cl d'huile d'olive
- 30 g de beurre salé

PRÉPARATION DES COQUILLAGES

La veille, dessabler les couteaux et les coques dans de l'eau salée. Le jour-même, les rincer, puis les cuire 20 secondes à feu très vif avec le vin blanc sec. Égoutter aussitôt, décoquiller et réserver. Passer le jus froid et le réserver. Cuire les bigorneaux dans de l'eau salée avec le gingembre et 8 grains de poivre noir. Les décoquiller et les réserver. Ajouter à l'eau de cuisson des coques et des couteaux 30 g de beurre et 1 cuillerée à soupe de ciboulette ciselée. Réserver tous les coquillages dans cette cuisson. Nettoyer les coquilles de couteau et les réserver pour le service.

ÉCUME DE POMME VERTE

Tiédir l'eau, faire fondre la gélatine ramollie, ajouter le jus de pomme verte, mettre au congélateur pour descendre à 1 °C environ. Dès que l'appareil prend en gelée, verser dans un batteur avec le fouet et émulsionner à vitesse moyenne pendant 20 à 30 min. Ajouter les algues en paillettes

et le wasabi. Laisser refroidir et mouler en forme d'œuf à l'aide d'une cuillère à soupe.

JUS DE POMME VERTE AU WASABI

Mélanger le reste du jus de pomme avec le jus de citron puis mixer à l'aide d'un mixeur

plongeant et ajouter la pulpe de wasabi vert frais.

TURBOT SAUVAGE

Parer les tronçons de turbot, Les faire blondir dans une poêle avec 5 cl d'huile d'olive, les retourner, ajouter 30 g de beurre salé et finir de cuire au four à 180 °C

pendant 3 minutes environ. Laisser reposer au chaud.

DRESSAGE ET FINITION

Dresser un tronçon de turbot et un couteau garni avec l'étuvée de coquillages. Disposer une écume de pomme verte. Servir le jus de pomme verte au wasabi dans une saucière.



NOVEMBRE

1^{er}-13 novembre

Foire internationale et gastronomique de Dijon 2011

Démonstrations culinaires, dégustations multiples, concours en public...

- Parc des expositions et congrès de Dijon
- 3 boulevard de Champagne • BP 67827
- 21078 Dijon cedex

www.foirededijon.com

2-4 novembre

Salon européen des équipements et techniques de tourisme (Sett)

- Parc des expositions de Montpellier
- 34473 Pérols

www.salonsett.com

4-7 novembre

Salon alpin de l'hôtellerie et des métiers de bouche

- Halle olympique • 73200 Albertville

www.salonalpin.com

Gastronomia : Salon professionnel romand de l'hôtellerie et de la restauration

- Halles sud de MCH Beaulieu • Lausanne
- Suisse

www.gastronomia.ch

Les vins de terroirs et produits régionaux

- Parc de la Ramie • 60 rue Marx Dormoy
- 59113 Seclin

www.vins-de-terroir.com

10-13 novembre

Envies culinaires : Salon des idées gourmandes et cours de cuisines

- Lille Grand Palais • 1 bd des Cités-Unies
- 59777 Euraille

www.envies-culinaires.com

10-14 novembre

16^e Salon mer & vigne

- Casino le Lyon vert • 200 avenue du casino
- 69890 La Tour-de-Salvagny

18-21 novembre

Salon gastronomie et vins

- Parc des expositions • 45000 Orléans

www.salon-gastronomie-orleans.fr

29 novembre

Forum des métiers de l'hôtellerie-restauration

- Lycée des métiers de l'hôtellerie du Sacré-Cœur • 43 avenue de la gare
- 48200 Saint-Chély-d'Apcher

administration@lycee-sacre-coeur.fr

DÉCEMBRE

2-5 décembre

Salon saveurs des plaisirs gourmands

- Espace Champerret - Paris (XVII^e)

www.salon-saveurs.com

Abonnez-vous

**L'Hôtellerie
Restauration**
L'HEBDO DES C.H.R. L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

- TOUS LES JOURS, LA NEWSLETTER
- TOUTES LES SEMAINES, LE JOURNAL

1 3 mois **10 €** 6 mois **20 €** 1 an **40 €** Durée libre **10 €/trimestre**
(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°
(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration) date de validité :/..... 3 derniers chiffres au dos de la carte :

3 Nom : Adresse :
..... Code postal & Localité :

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :
(vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

Abonnez-vous par

Tél. : **01 45 48 45 00** Fax : **01 45 48 51 31** abo@lhotellerie-restauration.fr

Internet : www.lhotellerie-restauration.fr

Courrier : L'Hôtellerie Restauration • 5 rue Antoine Bourdelle • 75737 Paris Cedex 15




S.PELLEGRINO
SCINTILLE AVEC
BVLGARI

*Découvrez
la nouvelle édition limitée
S.Pellegrino
pour la fin d'année*



1L VC



50 cl VC

Disponible dès octobre 2011

NW M&D - RCS Nanterre 479 463 044
Visuels non contractuels