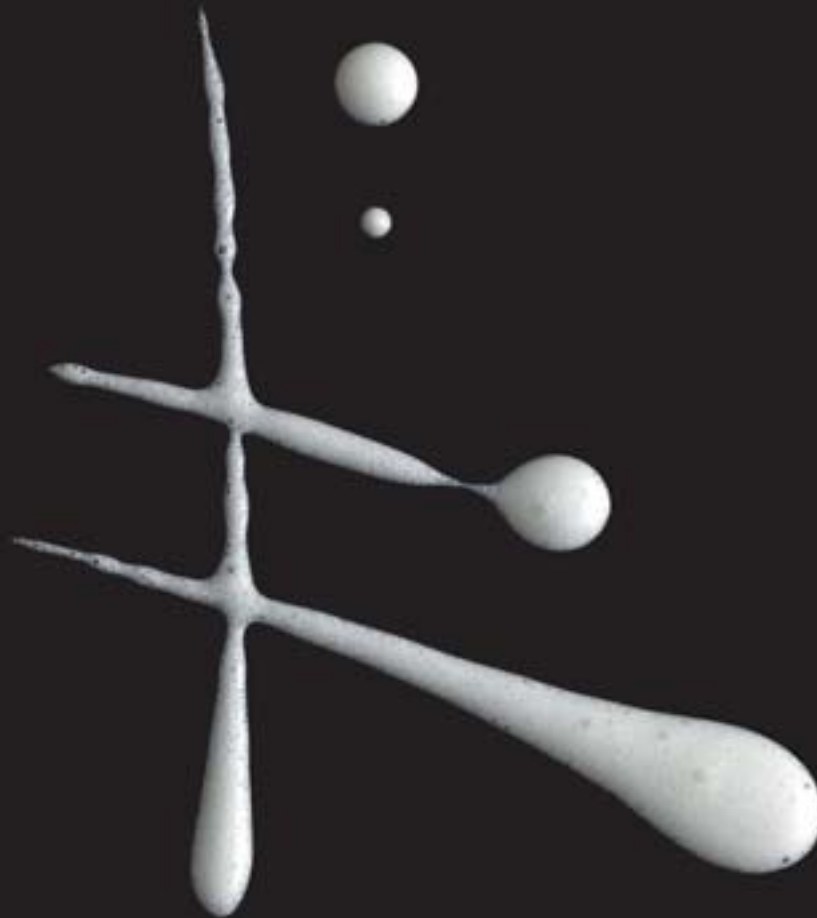


L'Hôtellerie Restauration

2 DÉCEMBRE 2010 N° 3214

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Inspiration



Langoustine rôtie, crème fumée, asperges et vinaigrette au curry

Une recette imaginée avec la Crème Excellence



L'Âtellerie Restauration

N° 3214

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

SECRETS DE CHEF



**WILLIAM
LEDEUIL**



DÉCOUVREZ TROIS
RECETTES DE SON
NOUVEAU LIVRE

pages 70-74

2 DÉCEMBRE 2010 - N° 3214

L'ÉVÈNEMENT pages 12-14



58^E CONGRÈS DE L'UMIH À BIARRITZ

Frédéric Lefebvre (au centre) accueilli à Biarritz par les responsables de l'Umih : Hervé Bécam, Roland Héguay, Laurent Duc, et au second plan : Laurent Lutse, Gérard Guy (CPIH) et Thierry Grégoire.

Frédéric Lefebvre aux professionnels : "Vous êtes le poumon de la France"

ACTUALITÉ

RESTAURATION

- Frédéric Anton, chef de La Plage au Sofitel So Mauritius p. 4
- Guide 'Michelin Tokyo' : toujours la ville la plus étoilée au monde p. 6
- Éric Frechon, chef 3 étoiles du Bristol à Paris, se livre p. 24-28

HÔTELS

La révolution tranquille des Logis p. 8

FORMATION

Congrès de l'Anephot : l'enseignement privé face aux défis du secteur p. 12

HÔTEL DÉCO



pages 80-81

Shangri-La Hotel Paris

Une rénovation aux couleurs de l'Empire signée Pierre-Yves Rochon

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

© GRANULDISC



- PETITS-DÉJEUNERS
- CAFÉ ET MACHINES À CAFÉ
- ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
- LAVE-LINGE ET LAVE-VAISSELLE

© BRIDOR



Cahier central
Retrouvez
les annonces de
ventes de fonds,
d'offres et de
demandes
d'emploi

© MELITA



Une initiation au café dédiée
aux chefs étoilés signée Nespresso



Cédric
Béchade.

pages 90-92

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 100 PAGES, D'UN ENCART ATOUT FRANCE ET D'UN ENCART BULLETIN D'ABONNEMENT

Nestlé®

L'Art de la Gourmandise

NOUVEAU



NOUVEAU *Le Coulant au Chocolat*

- ➔ **Un dessert généreux au goût intense de chocolat,**
idéal dans la composition d'un café gourmand.
- ➔ **Une multitude d'utilisations possibles,**
nature ou agrémenté de fruits frais, de fruits secs,
de pépites de chocolat blanc...

DÉCOUVREZ...

... toute notre gamme
et nos nouveautés 2010



Coulant
au Chocolat

Mousse Blanche
Décor

Panna Cotta

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.R. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Plus d'informations et toutes nos recettes sur :
www.nestleprofessional.fr

Nestlé
PROFESSIONAL®
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

* Étude Monadia : Produit testé lors d'un examen gustatif réalisé par un jury de professionnels et de convives. (Octobre 2010). www.sda-restauration.com

Suggestion de présentation.

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A., NESTLÉ FRANCE S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX

lhotellerie-restauration.fr

Édito

DANS LA SÉRÉNITÉ RETROUVÉE

Il était temps. Le congrès de l'Umih qui vient de s'achever à Biarritz, sur les terres du nouveau président définitivement confirmé dans ses fonctions le 4 octobre, a tourné la page des tumultes liés au calamiteux congrès de Nantes. Raison de plus pour les adhérents de l'Umih de se tourner résolument vers l'avenir en se félicitant de la capacité de leur organisation professionnelle à surmonter les mortels périls de la désunion.

Fort d'un nouveau consensus, l'équipe dirigée par **Roland Héguay** et **Hervé Becam** a fait preuve d'une grande maîtrise dans la gestion de cette manifestation préparée en très peu de temps. En plaçant le client au centre des débats, les organisateurs ont affirmé la volonté de l'ensemble de la profession de chercher les voies et les moyens de répondre aux défis qui attendent tous les établissements : concurrence accrue depuis la baisse de la TVA, exigences nouvelles d'une clientèle de plus en plus volatile, indispensables investissements pour la classification, reconnaissance professionnelle par le biais du titre de Maître restaurateur, obligations de sécurité et d'accessibilité, présence indispensable sur internet, sans oublier les engagements sociaux que la profession a signés lors du contrat d'avenir.

Congrès de réflexion et d'alerte, la manifestation a été marquée par la brillante intervention du sociologue **Dominique Wolton** (lire *L'Hôtellerie Restauration* 3213 du 18 novembre), l'appel de **Régis Marcon** pour renforcer l'apprentissage, et une table ronde fort animée sur la gestion de la baisse de la TVA qui complèteront les traditionnelles mais indispensables réunions de branches. Et l'Umih ne peut que se féliciter d'avoir offert une image renforcée, tant par la qualité de ses débats que par le succès auprès des adhérents venus en nombre, par l'ouverture aux autres organisations professionnelles en accueillant au sein de son directoire le président de la CPIH, et par l'intérêt porté par le nouveau secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, dont le discours fut salué par une 'standing ovation' méritée. Oui, il était temps, car l'avenir ne sera sans doute pas si simple.

L. H. R.

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 : 56 112 • ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION : Imprimerie IPS - 27120 PACY-SUR-EURE



Presse PRO

4-15 L'ACTU DE LA SEMAINE

16 COURRIER DES LECTEURS & BLOGS DES EXPERTS de Pascale Carbillat

18-19 QUESTIONS-RÉPONSES & BLOGS DES EXPERTS

OÙ SONT LES FEMMES ?

20 • Ce mois-ci, portrait de **Christèle Gendre**, Léna et Mimile à Paris (V^e).

LES ARTISANS DE L'EXCELLENCE

22 • Ce mois-ci, **Paul Giraud**, vigneron, spécialisé dans le cognac à Bouteville (16).

RESTAURATION

24-28 • **Éric Frechon**, chef 3 étoiles Michelin du Bristol (Paris, VIII^e) publie pour la première fois ses recettes, agrémentées de témoignages de chefs et d'amis.30 • **Akrame Benallal**, sacré Grand de demain par le GaultMillau 2011, prend la tête du restaurant de l'hôtel Konfidentiel à Paris (1^{er}).32 • Terrasse, patio, bassin zen, mélange des influences, restructuration de l'hôtel et du restaurant : **Éric Guérin** ouvre sur l'extérieur sa Mare aux Oiseaux (MAO) à Saint-Joachim (44).33-64 PETITES ANNONCES *Ventes de fonds, offres et de demandes d'emploi*65 • Cours de cuisine, dégustations de vins, sortie d'un livre de recettes : **Éric Sapet** est un aubergiste heureux à Cucuron (84).66 • Cuisine Originelle, le nouveau centre pédagogique de **Laurence Salomon**, chef du restaurant Nature et Saveur à Annecy (74).• **Bernard Bach**, chef du Puits Saint-Jacques (32) publie *Rendez-vous gourmands du Gers*.67 • **Sylvain Huchette** fait partager sa passion des ormeaux aux chefs français et étrangers.68-69 • L'École du grand chocolat Valrhona édite son *Encyclopédie du chocolat*.70-74 SECRETS DE CHEF : CARTE BLANCHE À WILLIAM LEDEUIL, CHEF-PATRON DE ZE KITCHEN GALERIE ET DU KGB (PARIS, VI^e)

■ Resto concept

75 • Dirigé par le chef périgourdin **Éric Boyard**, le Mag-da développe le slow food 'magdalénien'.76 • **Pascal Nicard** ose avec succès le 'drive gastro' dans la Haute-Marne.

■ International

78 • **Rémy Lefebvre**, jeune chef français made in Spain ouvre son propre restaurant à Barcelone.

VINS

76-77 • Avec **BO₂** (Bordeaux Oxygène), dix-huit copains issus du séral viticole bordelais s'unissent pour rajeunir l'image de leur terroir.

HÔTELS

79 • Le Clos Marcel ou la renaissance d'une pension de famille au bord du lac d'Annecy (74).

• L'Hôtel de la plage à Saint-Jean-de-Luz (64) souhaite s'agrandir avec 7 nouvelles suites.

■ Déco

80-81 • Ouverture prévue du **Shangri-La Hotel Paris** courant décembre : un établissement d'exception rénové aux couleurs de l'Empire par le décorateur Pierre-Yves Rochon.

■ International

82 • Caves, hôtel et galerie d'art pour le complexe de la bodega **Vignes des Andes** en Argentine.

À LIRE

97 • *Le Pain dans tous ses états* - Éditions Robert Laffont

• 100 bouteilles extraordinaires de la plus belle cave du monde - Éditions Glénat

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

pages 83 à 96



PETITS-DÉJEUNERS • 83-87
MACHINES À CAFÉ, CAFÉ • 88-92
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES • 93
LAVE-LINGE • 94
LAVE-VAISSELLE • 95-96



04 RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

Le chef 3 étoiles du Pré Catelan à Paris inaugurera une table à son nom dans le premier Sofitel version 'So' qui ouvrira au sud-ouest de l'île Maurice en décembre, sous la direction de Jean-Pierre Simonnet.

NADINE LEMOINE

La cuisine de Frédéric Anton va doré à La Plage

Le Sofitel So Mauritius est la première illustration du nouveau concept de "resort à taille humaine 5 étoiles luxe, innovant par son architecture contemporaine en étroite communion avec la nature". Le groupe Accor a réuni trois pointures pour réaliser cette vitrine des hôtels 'So' : l'architecte thaïlandais **Lek Bunnag** (spécialiste des resorts et des spas sur le continent asiatique), le styliste **Kenzo Takada** (dont la griffe très spécifique s'appliquera à la création des uniformes, coussins, vases, assiettes, produits d'accueil, ainsi qu'à toutes sortes d'objets de décoration) et le chef **Frédéric Anton** (chef 3 étoiles *Michelin* au Pré Catelan, propriété Lenôtre, filiale du groupe Accor).

La construction du resort, en lieu et place de champs de canne à sucre et d'étendues sauvages, a pris deux ans. Il se compose de 84 suites (à partir de 380 euros), de 6 Beach villas de 100 m² et de 2 Beaulieu villas de 200 m² disséminées dans un domaine paysager de 14 hectares, au bord de l'océan Indien (520 m de plage), et de deux restaurants. L'hôtel emploie 256 salariés.

"Manger du très bon, les pieds dans le sable"

Frédéric Anton se réjouit d'avoir été appelé aux commandes de La Plage, le restaurant de 70 couverts du Sofitel So Mauritius : "Participer au nouveau concept hôtelier est un beau challenge. Je suis parti de ce que j'aime manger quand je suis en vacances, les pieds dans le sable, face à la mer, fauteuils et tables plus basses que d'ordinaire. On est là pour se détendre, on n'a pas forcément très faim mais on veut du très bon. Un poisson grillé, une salade, une pizza très fine, des garnitures de légumes... une cuisine du produit : simple, authentique, de qualité, qui privilégie la fraîcheur".



Le styliste Kenzo Takada et le chef Frédéric Anton réunis sur le même projet.

À La Plage, les clients, pour beaucoup ceux du Pré Catelan, ne retrouveront évidemment pas la cuisine étoilée du chef, mais son style sera au rendez-vous dans les garnitures, les accords, les aromates, les sauces : tout ce qui accompagnera cette cuisine à la plancha en extérieur. "J'avais mon idée et je suis allé sur place pour trouver, par exemple, les pêcheurs qui vont fournir le poisson du jour. Je veux le top de la qualité pour les produits. J'engage mon nom. C'est une garantie pour

les clients. Sur place, l'équipe connaît mes exigences", assure le chef qui fait sa première incursion dans un autre restaurant que le Pré Catelan.

Le juré de 'Masterchef', dont la première saison vient de s'achever sur TF1, compte sur **Isabelle Alexandre**, chef exécutif de l'établissement et unique femme de l'île Maurice à assumer de telles responsabilités, pour veiller au grain. Responsable de toute la restauration, la jeune femme s'occupera également du second restaurant, Le Flamboyant, surmonté du toit de chaume le plus haut du pays (17 mètres), qui proposera une carte mi-française mi-mauricienne pour 150 couverts.

Cette première adresse Sofitel So créée par Sofitel Luxury Hotels sera suivie d'ouvertures à Bangkok (Thaïlande) et Mumbai (Inde) notamment. Pour Frédéric Anton, l'expérience mauricienne est une première. D'autres devraient suivre. ■



Le Sofitel So Mauritius : 84 suites, 8 villas et 2 restaurants version luxe contemporain sur la plage.

CHEF®

Créez l'inoubliable



NOUVEAU



Noblesse et subtilité

- ▶ Un **exceptionnel équilibre** entre la **finesse** du goût de la **chair de homard** et la **flaveur** caractéristique de la carapace.
- ▶ Une recette permettant l'emploi de l'intitulé "homard"**.

Sublimez votre créativité

- ▶ Confectionnez **sauces, crèmes, espumas** et **émulsions** riches en saveurs
- ▶ Réalisez **bisques** et **risottos**
- ▶ Pochez **poissons & crustacés**

Découvrez tous les produits de la gamme Fonds & Fumets Premium



Partenaire du

Bourse d'Or
2 0 1 1

La Passion Culinaire

Nestlé
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

*Étude Monadia : Produit(s) testé(s) lors d'un examen gustatif réalisé par un jury de professionnels et de convives. (Octobre 2010). www.sda-restauration.com

**Dans vos préparations et/ou sauces et en respectant le dosage préconisé en base de sauce à 80g/L.

6 RESTAURATION

L'Actualité Restauration

Tokyo toujours la ville la plus étoilée au monde

14 restaurants 3 étoiles, c'est le record absolu pour un guide 'Michelin', ville ou pays. Et le guide Tokyo - qui inclut désormais les villes de Yokohama et Kamakura - ne comprend que des étoilés. **Nadine Lemoine**

La sortie du guide *Michelin Tokyo Yokohama Kamakura* était très attendue, ne serait-ce qu'en raison du chiffre exceptionnel d'étoilés qu'on y retrouve : 266 restaurants dont 14 à 3 étoiles (73 % de la sélection réalisent de la cuisine japonaise). La ville la plus étoilée au monde ? "Il faut relativiser, tempère tout de suite **Jean-Luc Naret**, directeur des guides *Michelin*, à l'occasion du lancement du guide 2011 à Yokohama. Tokyo, c'est 160 000 restaurants. Tokyo, Yokohama et Kamakura comptent à elles seules plus de restaurants que toute la France. Il y a donc beaucoup de restaurants, des bons mais aussi des mauvais. Proportionnellement, il y a encore plus d'étoilés en France."

Les 2 guides japonais (*Tokyo Yokohama Kamakura* et *Kyoto Osaka Kobe*) arrivent en 2^e position des plus vendus après le guide France, 220 000 exemplaires contre un peu plus de 300 000 pour la sélection française. Dans le tout nouveau guide Tokyo, **Araki** remporte directement 3 étoiles. Un phénomène qui intrigue toujours les professionnels français. "C'est pour moi la plus belle révélation de l'année, dit Jean-Luc Naret. Nous suivions ce chef talentueux lorsqu'il était à l'extérieur de Tokyo et il les méritait déjà, mais ne rentrait pas dans le périmètre couvert par le guide. Il s'est installé il y a huit mois à Ginza (quartier huppé de Tokyo) où son magnifique restaurant de 12 couverts propose son interprétation des sushis."

Joël Robuchon, seul Français 3 étoiles

La richesse de la cuisine japonaise s'exprime jusqu'aux 3 étoiles. Parmi ceux-ci, les inspecteurs *Michelin* (des Japonais) ont aussi adoubé pour la première fois des établissements de spécialités fugu et tempura. Et les Français ? **Joël Robuchon** reste le



La sortie du guide *Michelin Tokyo Yokohama Kamakura* a réuni les 14 établissements 3 étoiles.

seul à 3 étoiles. Il y a un 2^e restaurant de cuisine française, Quintessence, mené par un chef japonais, **Shuzo Kishida**. Jean-Luc Naret souligne que 95 % des chefs officiant dans des restaurants de cuisine européenne ne sont japonais. On notera aussi le retour des 2 étoiles pour **Pierre Gagnaire** avec son nouveau restaurant.

Au total, neuf 2 étoiles sur 54 réalisent une cuisine française. Ils sont aussi nombreux en 1 étoile. Dans les trois villes japonaises, les bistrotts affichant les couleurs hexagonales se multiplient. Aussi *Michelin* songe-t-il sérieusement à créer un guide des bonnes petites tables françaises.

Le guide Tokyo apporte quelques nouveautés qui pourraient être exploitées dans d'autres guides. *Michelin* a introduit un

symbole ('New') pour indiquer les nouveaux entrants, un autre pour les nouveaux promus (un Bibendum qui sourit). "C'est intéressant pour le lecteur et cela montre aussi que la sélection bouge", souligne Jean-Luc Naret. Le téléphone barré signifie qu'il est impossible de réserver, le soleil que l'établissement est ouvert le dimanche et une assiette avec un cadran de montre qu'un service tardif est proposé.

Un tiers de la sélection japonaise arbore l'icône des piécettes, qui annonce un menu à moins de 5 000 yens (environ 50 €) dans un restaurant étoilé. Pour les fans de *Michelin*, un guide regroupant exclusivement les 3 étoiles du monde sera en vente mi-décembre au Japon et en japonais.

Un collector. ■

LES AUTRES GUIDES

Michelin Italie 2011

• 3 étoiles : 6 • 2 étoiles : 37 dont deux nouveaux (Jasmin à Chiusa et Bracali à Massa Marittima) • 1 étoile : 233 dont 32 nouveaux.

Michelin Pays-Bas 2011

• 3 étoiles : 2 • 2 étoiles : 13 • 1 étoile : 83 dont 9 nouveaux.

Michelin Belgique Luxembourg 2011

• 3 étoiles : 2 • 2 étoiles : 15 dont 2 nouveaux (Nuance à Duffel et Aan Tafel Bij Luc Bellings à Hasselt) • 1 étoile : 98 dont 8 nouveaux.

Michelin Suisse 2011

• 3 étoiles : 2 dont un nouveau (Schauenstein à Fürstenu) • 2 étoiles : 16 dont 3 nouveaux (Eco, hôtel Giardino

à Ascona, Homann's Restaurant à Samnaun-Ravaisch, The Restaurant, hotel The Dolder Grand à Zürich)

• 1 étoile : 75 dont 14 nouveaux.

Michelin Espagne Portugal 2011

Espagne • 3 étoiles : 7 • 2 étoiles : 14 dont 4 nouveaux (Azurmendi à Larrabetzu, Miramar à Llança, Ramon Freixa Madrid à Madrid, Calima (H.G. Melia Don Pepe) à Marbella) • 1 étoile : 118 dont 17 nouveaux.

Portugal • 3 étoiles : 0 • 2 étoiles :

1 • 1 étoile : 10

À suivre : Hong Kong, UK Ireland, Main Cities of Europe et bien sûr France, le jeudi 3 mars 2011.



ARMANDO TESTA

DANS UN BAR LAVAZZA, C'EST UNE TOUTE AUTRE MUSIQUE !

Un barman Lavazza peut compter sur toute une symphonie d'offres composées uniquement pour lui. En effet, Lavazza propose aux professionnels du café une gamme complète de services : des formations d'un niveau très élevé grâce aux cours du Training Centre, du matériel exclusif, des conseils spécifiques et bien sûr une large collection de mélanges adaptés à tous les goûts. Il n'est donc pas surprenant que dans les bars Lavazza, on puisse déguster un café toujours excellent, un véritable espresso italien préparé à chaque fois dans les règles de l'art, et savourer également toute une palette de spécialités uniques à base de café.

Pour rejoindre le chœur des clients Lavazza, connectez-vous au site : www.lavazza.com
ou rencontrez-nous au Training Centre Lavazza, 15 Place de la Nation - 75011 Paris. Tél. 01 48 77 66 00 - Fax 01 48 77 97 05.

LAVAZZA

THE REAL ITALIAN ESPRESSO EXPERIENCE*



*L'expérience du véritable espresso italien.

8 HÔTELS

L'Hôtellerie Restauration

Les Logis, la révolution tranquille

La plus ancienne chaîne française d'hôtels indépendants est entrée, depuis 2007, dans une ère de modernisation : changement de nom, image plus stylisée, nouveau style et outils de communication 'tendance'. **Évelyne de Bast**

Depuis deux ans, la présidente des Logis **Jacqueline Roux** et la directrice générale **Krystel Blondeau** n'ont pas ménagé leurs efforts pour convaincre les 3 000 adhérents de la chaîne de se moderniser en termes d'image et de positionnement. Les objectifs fixés par la politique 'itinéraire 2010' étaient, en effet, ambitieux, avec 11 défis à relever en quatre ans. "Nous pouvons aujourd'hui affirmer que, sur l'ensemble de la chaîne, les Logis sont plus jeunes et plus modernes", se réjouit Krystel Blondeau. Car les 'nouveaux hôteliers' ont un profil de gestion-

naire et sont davantage aguerris aux enjeux d'internet et des réseaux sociaux. Ils présentent une image dynamique, centrée sur des valeurs sûres : la restauration, la découverte, la qualité, la personnalisation. Ils n'hésitent pas à faire de l'évènementiel autour de la cuisine, utilisant toute la palette marketing pour présenter une chaîne au look moderne.

Une démarche qualité renforcée

Le sentiment d'appartenance prédomine au sein de la chaîne. "Le classement 'cheminée' est aujourd'hui considéré comme la référence et nous ne souhaitons pas intervenir sur les nouveaux classements hôte-



Jacqueline Roux, présidente des Logis.



Krystel Blondeau, directrice générale des Logis.

liers vis-à-vis des adhérents", explique Jacqueline Roux. La répartition reste fortement marquée par des établissements de moyenne gamme : "Notre parc se constitue de 19 % d'hôtels 1 cheminée, 53 % de 2 cheminées, 27 % de 3 cheminées et 1 % sont des Logis d'exception." Pourtant, les efforts consentis pour tirer la chaîne vers le haut ne manquent pas : "La démarche qualité a été renforcée avec une grille de plus de 500 critères", poursuit Jacqueline Roux (soit plus du double des critères requis dans les normes de classement, NDLR). Par ailleurs, une marque premium baptisée 'Logis d'exception' a été créée pour identifier des hôtels de charme installés à la campagne, qui conjuguent élégance, modernisme, et cuisine de qualité. 14 établissements font partie de la première collection, rejoints, dans le guide 2011, par 7 autres. Enfin, les Logis tirent un très bon parti de la restauration, leur point fort. "Nos adhérents ne sont plus uniquement des cuisiniers de métier faisant une cuisine de terroir", souligne **Vincent Franquet**, animateur des Logis

de l'Indre. Aujourd'hui, la restauration fait l'objet d'une classification interne en 3 cocottes, qui appartient de façon spécifique aux Logis." La restauration est aussi valorisée, via l'opération 'Les Ateliers Gourmets' réalisée au profit de la Ligue contre le cancer.

En décembre, 8 Logis seront mis en valeur autour du thème 'la gastronomie au naturel', pour communiquer autour de l'écoresponsabilité dans la restauration. 2011 devrait se terminer sur de bons résultats : les chiffres de la centrale de réservation sont en hausse, grâce à un système interne qui permet aux hôteliers d'avoir accès directement aux canaux de distribution B to B. Les réservations en ligne sont en augmentation de 69 % par rapport à 2009. Le chiffre d'affaires de la centrale de réservation des Logis est proche de 24 M€ à fin octobre 2010, soit une progression de proche de 25 % par rapport à 2009. Désormais, le développement des Logis se situe à l'international. Déjà présents dans 5 pays, ils s'engagent aux Pays-Bas (41 établissements) et en Espagne (8). ■

WWW.LOGISHOTELS.COM

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.

250€ HT
soit 299€ TTC

- 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...) pour permettre 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"

Contactez-nous au
04 92 28 26 60
www.mdb-multimedia.fr

MdB multimedia
Paris Technologie d'Europe
18 avenue de la Gare
93193 Noisy-lez-André

MdB multimedia
Espace City2
38 rue Mozart
93193 Cléry-Centre

MdB multimedia
Les Ateliers François Truffaut
13 rue Desnos City
93193 Saint-Maurice (75)

NOUVEAU



OSEZ L'EFFICACITE

Eco-responsable.



E3, la nouvelle génération de produits d'hygiène en restauration qui conjugue HAUTE EFFICACITE PROFESSIONNELLE, ECOLOGIE et ECONOMIE

- **ENERGY E3** Détergent concentré pour lave-vaisselle professionnel
- **BRILLANT E3** Rinçage concentré pour lave-vaisselle professionnel
- **GREASE E3** Dégraissant surpuissant



www.green-care.eu



Testez GRATUITEMENT l'Efficacité éco-responsable*
Demandez votre SPRAY dégraissant gratuit**

au Tel: 01 69 18 95 00 ou par E-mail: professionalfrance@werner-mertz.com

* Offre limitée à la clientèle professionnelle ayant une localisation en France métropolitaine, à une demande par entreprise, et aux demandes complètes nous parvenant jusqu'au 31 déc. 2010.
 **Spray gratuit offert sous un délai de 4 semaines par notre revendeur à l'occasion du premier rdv.



10 CONGRÈS DE L'UMIH À BIARRITZ

L'Hôtellerie Restauration

Biarritz (64) Le nouveau secrétaire d'État en charge du Tourisme a confirmé l'engagement du Gouvernement de maintenir le taux réduit de TVA pour la restauration.

PASCALE CARBILLET

VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER-FRANCIS MATÉO

“Vous êtes le poumon de la France”, déclare Frédéric Lefebvre aux professionnels

Cela fait plus de seize mois que les professionnels de la restauration ont obtenu, pour leur secteur, le taux réduit de TVA, mais celui-ci fait toujours débat, tant auprès de l'opinion publique que des hommes politiques. D'où l'importance de la table ronde qui s'est déroulée dans le cadre du congrès de l'Umih à Biarritz : ‘Réussir le contrat d'avenir !’ Celle-ci a en effet été l'occasion de souligner les conséquences positives de la baisse de TVA et le respect des engagements de la profession. En introduction, **Philippe Villalon**, président des restaurateurs au sein de l'Umih, a présenté le bilan détaillé de cette mesure. En signant le contrat d'avenir, le secteur s'est engagé à réinjecter une partie de la manne financière vers les consommateurs, les salariés et les investissements. Pour les seuls salariés, l'enveloppe est estimée à 1 milliard d'euros. La mise en place d'une mutuelle frais de santé est l'une des avancées sociales majeures dont ils bénéficieront dès 2011. Elle a été présentée dans ses grandes lignes aux congressistes par **Laurent Duc**, président des hôteliers.

En matière d'emploi et de formation, la profession a aussi respecté ses engagements, en décrochant le titre de 1^{er} secteur en termes de



De gauche à droite : Roland Héguay, Hervé Bécam, Gérard Guy et Frédéric Lefebvre.

recrutement. Seul bémol, l'investissement, même s'il est encore tôt pour faire un véritable bilan. Le montage Oséo - un prêt participatif pour les professionnels sans garantie ni caution personnelle - a montré ses limites. Seules 100 entreprises ont pu bénéficier de ce dispositif depuis sa mise en place, en raison notamment de la réticence des banques.

Renforcer les investissements

“Nous avons adopté à l'unanimité une motion sur le bac pro en trois ans. La formation doit être au service de l'employabilité, avant de donner un diplôme”, annonce **Roland Héguay**, président de l'Umih, à **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État en charge du Tourisme, venu assister

à l'assemblée générale du jeudi après-midi. La veille, un atelier consacré à la réforme de la formation professionnelle et du bac pro a donné lieu à des débats animés. Selon une enquête effectuée par l'Umih et **L'Hôtellerie Restauration** auprès de 5 000 établissements, 75,66 % des professionnels se sont déclarés contre le passage du bac pro de quatre à trois ans. Comme le rappelle **Christian Navet**, en charge du référentiel bac pro pour la profession : “Avec ce nouveau diplôme, on déséquilibre le marché du travail en ne formant que des niveaux IV au détriment des niveaux V comme le CAP.” Le secrétaire d'État au Tourisme, ovationné par la salle à son arrivée, a défini les différentes fonctions de son ministère comme “le poumon de la France” : “Cette réduction de la TVA,

on l'a obtenue, ce n'est pas un cadeau : on vous la devait”, a-t-il souligné. Il a salué le résultat des engagements pris par la profession : le secteur des CHR, redynamisé, a connu une croissance de 7,5 % de son activité entre 2009 et 2010.

Les défaillances d'entreprise ont chuté de 17 % et les créations ont augmenté de 8,2 %. 29 500 emplois nets ont été créés, et les prix ont chuté de 2,5 %, selon le rapport du sénateur **Michel Houel**. “Au cours des prochains mois, je veux poursuivre et amplifier ce mouvement”, a affirmé Frédéric Lefebvre. Il a annoncé vouloir négocier un avenant portant sur les investissements avec l'Umih et les autres organisations représentatives. Le secrétaire d'État a aussi tenu à rassurer les professionnels : “Que les choses soient claires. Le Gouvernement ne reviendra pas sur la TVA en restauration. Je serais son défenseur et son gardien dans les mois qui viennent.” ■

Retrouvez le congrès de l'Umih à Biarritz et le discours de Frédéric Lefebvre en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr.

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

(Souriez)

vos desserts sont réussis



Appareils à desserts

Avec les Appareils à desserts Elle & Vire Professionnel, le succès est toujours garanti. Composées d'ingrédients nobles (Crème Elle & Vire, Vanille Bourbon...), nos 9 références vous permettent d'élaborer, rapidement et en toute simplicité, de savoureux classiques ou des créations gourmandes originales... et de renouveler votre carte tout au long de l'année.



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

12 CONGRÈS DE L'UMIH À BIARRITZ

L'Hôtellerie Restauration

Le directoire de l'Umih est composé d'élus et il peut accueillir des membres extérieurs, nommés par le président confédéral. C'est dans ce cadre que le président de la CPIH, Gérard Guy, vient d'entrer au directoire de l'Umih. Dans un communiqué paru peu après, celui-ci a toutefois souligné que chaque organisation conservait sa totale indépendance. Extraits de son discours lors du congrès national de l'Umih à Biarritz.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Le président de la CPIH, Gérard Guy, entre au directoire de l'Umih

Je me dois ici même de vous présenter les excuses de **Claude Daumas**, président de la Fagih, absent pour des raisons professionnelles, la saison d'hiver débutant. Il m'a demandé en son absence de l'associer à mon propos. Vous avez choisi comme thème de congrès 'Le client, notre avenir' et c'est là un sujet d'une brûlante actualité. Sans ce client, en effet, nous n'existons pas, et seules sa présence et sa fidélité peuvent garantir le développement de nos entreprises, qu'elles soient d'une taille familiale ou industrielle. Il en va aussi de l'essor du tourisme dans notre pays. (...)

La réduction du taux de TVA à 5,5 % a constitué un véritable ballon d'oxygène, au sens premier du terme, pour nos établissements, c'est-à-dire en leur insufflant la vie à un moment où ils étaient en train de mourir. C'est pourquoi je veux saluer cette victoire, au terme d'un combat engagé depuis de longues années. Celle-ci, en effet, n'a été rendue possible que grâce au front syndical uni que nos organisations professionnelles ont su mettre en place. Cette expérience, riche d'enseigne-



Gérard Guy, président de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie.

ments, doit dicter notre conduite et nous inciter à l'occasion de certains dossiers brûlants, comme au moment des échéances essentielles pour les CHR, à bannir toutes querelles de chapelles partisans. D'ailleurs, nos deux organisations professionnelles dans le respect de chacune d'elles ont déjà, à de nombreuses reprises, montré l'exemple. (...) Le vieil adage 'L'union fait la force'

ne doit pas être un vœu pieux, mais une réalité ! Les intérêts respectifs de nos organisations doivent en effet s'effacer face à l'intérêt collectif professionnel. Notamment des indépendants qui n'ont d'autre moyen de se faire entendre qu'à travers la parole de leurs représentants. Il en est de notre devoir et agir autrement serait irresponsable. Mon cher **Roland [Héguy, NDLR]**, pour avoir eu le plaisir de discuter avec toi depuis plusieurs mois, et bien sûr à plusieurs reprises depuis ton élection, je sais que tu partages cette analyse et que tu seras, toi également, un artisan de l'approfondissement des relations entre les différentes organisations professionnelles des CHR. C'est pourquoi, mon bureau et moi-même, acceptons avec plaisir la place que vous nous proposez au sein de votre directoire. C'est ensemble que nous porterons très haut la voix de la profession et des indépendants. (...) Ensemble, je suis convaincu que dans cette 'alliance de raison', nous saurons, le moment venu, mutualiser nos réflexions et notre énergie dans un seul but : faire gagner la profession !" ■

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com

5, rue Antoine Bourdelle • 75015 Paris • Tél. 01 40 48 63 12 • Fax 01 45 48 36 16 • E-mail kifaikoi@kifaikoi.com



MATÉRIELS & équipements
Produits alimentaires & BOISSONS
SERVICES

Problème sanitaire

PROTÉGEZ VOTRE ACTIVITÉ.

Cafés Hôtels
Groupama
100%
avec les
PROS
Restaurants



Cafés, Hôtels, Restaurants

La garantie Sécurité Alimentaire de Groupama vous indemnise des conséquences financières en cas de problème sanitaire*.

Pour en savoir plus, renseignez-vous auprès de votre conseiller Groupama pro sur www.groupama-pro.fr



Toujours là pour moi.

14 FORMATION

L'Hôtellerie Restauration

Cambrai (59) Pendant trois jours, les chefs de travaux du réseau - qui regroupe 55 établissements - et les inspecteurs généraux ont débattu de l'avenir de l'enseignement privé.

HÉLÈNE BINET

Congrès de l'Anephot : l'enseignement privé face aux défis du secteur

Du 23 au 25 novembre, le 26^e congrès des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme s'est tenu au sein de l'ensemble scolaire Saint-Luc à Cambrai. Pour les 55 établissements membres de l'Anephot (Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme), ces trois jours furent l'occasion de débattre des enjeux actuels. *"Cette manifestation permet de réfléchir aux défis de demain, à l'avenir de nos établissements et des élèves qui nous sont confiés"*, estime **Joseph Le Gal**, président de l'Anephot.

Les partenaires, toujours plus nombreux, ont souligné leur attachement aux établissements du réseau. L'Anephot a mis l'accent sur son soutien aux Tables de l'espoir, association qui lutte contre la mucoviscidose. **Kévin Dez**, 25 ans, atteint de cette maladie, est venu témoigner : *"C'est une maladie génétique qui touche les enfants. Elle ne se soigne pas, mais on peut la ralentir grâce aux greffes. L'espérance de vie est au minimum de 45 ans. J'ai eu une scolarité normale, mais le traitement est lourd : je suis 24 heures sur 24 sous antibiotiques, et je prends 30 gélules par jour."* Ce partenariat, établi depuis 2006, a permis de récolter plus de 105 000 €. *"Tous les ans, les établissements du réseau organisent Les Tables gourmandes de l'espoir, au cours de la 2^e semaine de février : c'est un moyen de reverser des bénéfices à l'association Vaincre la mucoviscidose"*, ajoute Joseph Le Gal.

L'excellence en question

Outre les réunions avec les chefs de travaux et les inspecteurs généraux, les congressistes ont abordé des sujets plus spécifiques au secteur : le dynamisme du tourisme, mais aussi l'arrêté du 8 novembre dernier relatif à la nouvelle classification des hôtels 5 étoiles. Vint ensuite une table ronde consacrée à l'excellence dans la restauration au XXI^e siècle. **Marie Quatrehomme**,



L'ensemble des membres de l'Anephot et les inspecteurs généraux, réunis au sein de l'ensemble scolaire Saint-Luc à Cambrai (59), pour son 26^e congrès.

MOF fromager, se lance : *"L'univers du fromage fait partie intégrante de notre patrimoine, et il est important d'y former les jeunes."* **Guillaume Gomez**, chef du palais de l'Élysée à Paris, se dit convaincu que *"l'excellence [ne consiste pas] juste à mettre en avant des produits coûteux"* et qu'*"on ne peut pas faire de l'excellence sans avoir des personnes formées au métier"*. *"Il faut susciter la curiosité des jeunes"*, estime **Franck Ramage**, sommelier et professeur au lycée Albert de Mun (Paris, VII^e). Il est important, poursuit-il, qu'*"ils s'ouvrent au monde. Les clients attendent qu'on leur communique de la passion"*.

"Le serveur n'est pas un larbin"

Parmi les motifs d'inquiétude, le service en salle : les chefs de travaux se désolent du peu d'intérêt des jeunes pour ce métier. *"Le serveur n'est pas un larbin ou un porteur d'assiettes ! Il faut une culture des vins, des produits, du fromage, mais aussi savoir vendre..."*, rappelle **Patrice Demarcq**, membre d'Eurotoques et chef de l'Auberge fontenoise à Cambrai (59). **Bernard Boutboul**, directeur général du cabinet Gira Conseil, poursuit : *"Servir, c'est chouchouter un client, le conseiller, le satisfaire pour qu'il revienne. Il y a un problème de valorisa-*

tion auprès des jeunes." Un chantier déterminant pour l'Anephot. ■

WWW.ANEPHOT.ORG

DEUX QUESTIONS À JOSEPH LE GAL, PRÉSIDENT DE L'ANEPHOT

L'Hôtellerie Restauration : Que pouvez-vous nous dire sur l'évolution de l'association ?

Joseph Le Gal : Je me réjouis que, d'année en année, dans les 55 écoles privées de l'Anephot, le nombre d'élèves augmente. Plus que jamais le réseau a sa place et défend tous les intérêts des jeunes et des professeurs, avec le souci d'une formation adaptée aux attentes des professionnels.

Quels sont vos projets ?

Nous souhaitons promouvoir l'enseignement hôtelier. Nous misons sur l'excellence, c'est le souci quotidien des membres de ce réseau. Cette année, nous avons mis en place le 1^{er} trophée touristique Anephot, pour mettre l'accent sur le tourisme, qui n'était pas abordé auparavant. Le thème : Comment imaginer le produit touristique en 2030 ? La finale s'est tenue à la Fondation Eugène Napoléon (Paris, XII^e). En 2011, le concours portera sur l'hôtellerie-restauration. La finale aura lieu courant avril, à Bordeaux.

NISSAN NV200

149€
HT/mois⁽¹⁾

Crédit bail sur 60 mois avec 1^{er} loyer majoré de 2803,76€ HT & 59 loyers de 149€ HT.

VAN OF THE YEAR 2010*



CLIMATISATION - RADIO CD CAMÉRA DE RECU

www.nissan-nv200.fr



SHIFT_the way you move



AUTREMENT mobile. *Élu par un jury européen de journalistes en presse spécialisée. ⁽¹⁾ Exemple en intégral PRO crédit bail sur 60 mois pour un Nissan NV200 Fourgon 4 portes 1,5 dCi 85 ch Acenta avec pack Fresh et caméra de recul au prix remis de 12 679,20 € HT (modèle présenté avec options phares antibrouillard au prix de 120 € HT et porte latérale coulissante gauche au prix de 200 € HT en supplément), soit une remise de 3 169,80 € HT (prolongation jusqu'au 31/12/2010 de l'offre valable initialement depuis le 01/10/2010 sur prix tarif au 01/07/2010 de 15 849 € HT), avec 1^{er} loyer majoré de 3 803,76 € HT et 59 loyers de 149 € HT. En fin de contrat, option d'achat finale de 1 521,50 € HT ou reprise de votre véhicule par votre concessionnaire pour ce montant diminué des éventuels frais de remises en état standard et des kilomètres supplémentaires, selon conditions générales argus. Le montant de la reprise servira à solder votre crédit bail. Coût total en cas d'acquisition de 14 116,26 € HT. Assistance au véhicule et aux personnes incluse. Sous réserve d'acceptation du dossier par la Diac, SA au capital de 61 000 000 € société financière et intermédiaire en assurances. Siège social : 14 avenue du Pavé Neuf - 93168 Noisy-le-Grand Cedex - SIREN 702 002 221 RCS Bobigny. N°ORIAS : 07 004 966. Assistance souscrite par Diac auprès de Delta Assistance, S.A. au capital de 4 482 524 €, société d'assistance régie par le Code des assurances, SIREN 352 047 955 RCS Nanterre, 6 rue André Gide - 92320 Châtillon, dont les opérations sont soumises à l'Autorité de Contrôle Prudential - 61 rue Taitbout - 75009 Paris. Offre non cumulable réservée aux artisans, commerçants, sociétés (hors loueurs, administrations, clients sous protocoles nationaux ou régionaux), valable jusqu'au 31/12/2010 dans les points de vente participants.

⁽²⁾ Limitée à 100 000 km. NISSAN WEST EUROPE SAS au capital de 4 253 835 €, RCS Versailles B 699 809 174 - Z.A Du Parc de Pissaloup - 8, rue Jean d'Alembert - 78194 Trappes Cedex.

Une question ? Allez sur
les Blogs des Experts de Pascale Carbillet
sur www.lhotellerie-restauration.fr

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Comment évaluer l'avantage nature logement pour un couple ?

Je suis logée par mon employeur avec mon ami dans la même chambre. Pour le calcul du montant de la chambre, doit-on prendre mon salaire et voir dans quelle fourchette est le montant et ensuite faire pareil pour mon conjoint ou cumuler nos deux salaires, en répartissant le loyer sur les deux salariés ?

Adèle

Lorsque l'employeur fournit un logement, cet avantage en nature est évalué sur la base d'un forfait mensuel qui est déterminé en fonction du nombre de pièces et du niveau de rémunération du salarié, établi par référence au plafond mensuel de la Sécurité sociale et fixé à 2 885 € par mois pour l'année 2010. Pour savoir comment appliquer ces règles pour un couple, il faut se référer à la circulaire DSS 7-1-2003 relative à l'évaluation des avantages en nature. Elle précise comment faire l'évaluation de cet avantage dans le cas particulier où le logement est occupé par deux conjoints travaillant dans la

même entreprise. Cette circulaire prévoit les règles suivantes :

- si le logement est occupé par 2 conjoints travaillant dans la même entreprise et que le contrat d'un seul prévoit l'attribution du logement, l'avantage en nature est réintégré dans l'assiette de cotisations de ce dernier ;
- si le contrat de travail de chacun des conjoints prévoit l'attribution du logement, l'avantage en nature est évalué par rapport au salaire des deux. On prend donc leurs salaires pour apprécier la valeur de

l'avantage en nature logement. Cet avantage n'est pris en compte que pour la moitié de sa valeur et s'ajoute à la rémunération de chacun des conjoints. C'est le même principe qui s'applique lorsque le logement est occupé par les 2 conjoints travaillant dans la même entreprise et qu'aucun des contrats de travail ne prévoit l'attribution du logement. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK7118** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR : les contrats de travail (+ modèles)' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Pas de jour de congé pour le décès d'un ami

Existe-t-il toujours un jour de congé légal pour solidarité familiale, soutien familial...? Par exemple, en cas de perte d'un ami proche ? Si oui, cette journée est-elle payée ? Merci pour votre réponse.

Acl

La loi et la convention collective ne prévoient pas de jour de congé rémunéré pour le décès d'un ami. La loi permet au salarié de s'absenter pour faire face à certaines obligations familiales. Et notamment l'article L.3142-1 du code du travail, qui accorde des jours d'absence payés pour des événements familiaux. Le nombre de jour accordés au salarié varie selon l'évènement. En matière d'absence du salarié pour cause de décès d'un proche, cet article accorde 2 jours pour le décès d'un enfant, d'un conjoint ou du partenaire lié par un pacte civil de solidarité (Pacs). De même, il est accordé un jour pour le décès du père, de la mère, du beau-père (le père de l'épouse ou du mari), de la belle-mère, du frère ou de la sœur. Mais cet article ne prévoit nullement le décès d'un ami. Il s'agit des règles minimales posées par

le code du travail. Des clauses conventionnelles peuvent autoriser des absences pour une durée plus longue ou pour d'autres événements que ceux prévus par la loi. Ce qui est le cas avec l'article 25-1 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997, qui accorde en plus de ces dispositions légales un jour pour le décès d'un grand-parent. Pour le décès d'un ami, il vous faudra demander un jour d'absence qui sera soit retenu sur votre salaire, soit décompté en congés payés. Quant aux congés de solidarité familiale et de soutien familial, ils ne correspondent pas à votre situation. Le congé de solidarité familiale permet à tout salarié dont un ascendant, un descendant, ou une personne partageant

son domicile souffre d'une pathologie mettant en jeu le pronostic vital de bénéficier d'un congé non rémunéré d'une durée maximale de 3 mois, renouvelable une fois. Le congé de soutien familial, permet à tout salarié justifiant d'une ancienneté minimale de 2 ans dans l'entreprise de bénéficier d'un congé non rémunéré d'une durée de 3 mois renouvelable, sans pouvoir excéder un an pour l'ensemble de sa carrière, afin de s'occuper d'un proche présentant un handicap ou une perte d'autonomie d'une particulière gravité. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK9119** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR : les contrats de travail (+ modèles)' sur www.lhotellerie-restauration.fr



Choisissez
la méthode Cned



CNED

Envie de travailler dans le domaine de l'hôtellerie - restauration ? Faites évoluer votre carrière, concrétisez votre projet professionnel en préparant à votre rythme un BTS avec le Cned.

Suivre une formation diplômante avec le Cned, c'est donner un nouvel élan à votre parcours professionnel. En choisissant le BTS, vous optez pour une formation courte de niveau bac+2 très appréciée par les employeurs, à l'issue de laquelle insertion professionnelle ou poursuite d'études sont possibles.



➤ BTS hôtellerie-restauration

Le titulaire de ce BTS exerce son métier dans un hôtel indépendant ou de chaîne, dans une hôtellerie de plein air (camping), dans un restaurant traditionnel, à thème ou gastronomique.

Quel emploi ?

- Travailler à la gestion de l'hôtel ou du restaurant, à la réception, à l'économat, occuper un poste commercial ou gérer les ressources humaines... *choisissez l'option A : mercatique et gestion hôtelière.*
- Travailler en cuisine ou en salle dans un hôtel, un camping, un restaurant... *choisissez l'option B : art culinaire, art de la table et du service.*

Mise à niveau

Les mises à niveau sont destinées à combler des lacunes dans une ou plusieurs disciplines. Elles peuvent être obligatoires dans certains cas (niveau d'études par exemple). Grâce à elles, la préparation du BTS peut être envisagée avec sérénité.

➤ BTS responsable de l'hébergement à référentiel commun européen (RHRCE)

Le responsable de l'hébergement exerce son activité dans des hôtels, des centres d'accueil (personnes âgées, handicapées, jeunes...), des établissements médicaux, sur des bateaux de croisières, dans des campings...

Quel emploi ?

Être responsable de l'hébergement, assistant gouvernant, gouvernant, premier de réception, assistant chef concierge, responsable des services d'accueil, commercial... en France ou à l'étranger. Un bon niveau en langues vivantes est nécessaire.

Téléchargez une
documentation gratuite
cned.fr

www.cned.fr - 05 49 49 94 94

Lundi à vendredi : 8 h 30 - 18 h • Tarification ordinaire, sans surcoût



CENTRE DE RELATION CLIENT
Délivré par AFNOR Certification
www.marque-nf.com

Une question ? Allez sur

les Blogs des Experts
sur www.lhotellerie-restauration.fr

Questions-Réponses Blogs des Experts

Pieds de veau : que rajouter d'autre dans les fonds de sauces pour contrôler le degré de gélification ?

Bonjour, je voudrais savoir s'il existe un autre moyen que d'ajouter des pieds de veau dans mes fonds de sauces, afin que je puisse mieux contrôler le degré de gélification ? Merci.

eric67

Hervé This : Je ne comprends pas la question. D'une part, les sauces ne doivent pas gélifier, sans quoi elles deviennent des aspics, par exemple. D'autre part, il y a mille agents gélifiants différents, du pied de porc (Le bouillon de cuisson d'un pied de porc à la Sainte-Menehould, cuit, 72 heures à tout petit bouillon !)... aux gélatines modernes, en poudre ou en feuilles, bien dosables (contrairement au pied de veau).

Bref, il me faut des précisions pour bien répondre.

eric67 : En fait je cherche un moyen d'épaissir un tout petit peu mes fonds de sauces, pour ne pas avoir besoin de trop les réduire à chaque fois, et sans avoir à les lier avec de la maïzena qui a tendance à enlever un peu cet aspect brillant du fond réduit.

Hervé This : Et pourquoi pas de la gélatine directement ?

Concentrer un fond, c'est évaporer l'eau en augmentant ainsi la concentration en gélatine... qui s'hydrolyse, et donne donc plus de saveur.

eric67 : Je vais faire un essai. Merci à vous. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK3116** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts d'Hervé This 'La gastronomie moléculaire' sur www.lhotellerie-restauration.fr**

Vins : le fait de garder un bon vin pendant des années le rend-t-il meilleur à déguster ?

De bons vins et de bons crus sont chers, parfois même très chers, mais est-ce le fait de les conserver pendant des années qui les rend meilleurs à déguster ? Les vins des années 1950 à 1960 ou des années 1977 à 1985 sont-ils les meilleurs ?

gourmandise

Bonjour, vous posez deux excellentes questions ! En revanche, il faudrait plusieurs pages pour y répondre de façon exhaustive. Après un long vieillissement, les vins sont-ils meilleurs ? Non, la plupart des vins (des années 1950 à 1960 ou des années 1977 à 1985) ne sont pas forcément meilleurs après un long vieillissement, surtout actuellement. Dans les années 1950 à 1960, dans l'esprit des consommateurs, un bon vin rouge ne pouvait être qu'un vin 'vieux'. Depuis, tout a évolué : les techniques d'élaboration et de conservation, le goût des consommateurs... De nos jours, on recherche de moins en moins des vins évolués avec des notes de sous-bois, de champignon, de venaison... Les vins encore 'sur le fruit' ont la faveur des consommateurs. Que de déceptions au moment de servir des vins d'appellations prestigieuses, souvent payés très chers puis élevés religieusement pendant plusieurs décennies, mais qui sont déjà sur le déclin, voire complètement 'passés'. La conservation d'un vin dépend principalement des facteurs suivants :

- de sa couleur et son type : blanc, rouge, sec, moelleux, etc. ;
- de son origine : région septentrionale, région méridionale, vignoble de plaine, vignoble d'altitude, etc. ;
- de sa constitution (alcool, tanin, acidité...), qui dépend elle-

La cuisson sous vide

Machines sous vide



MULTIVAC

Résultat garanti grâce au réglage du vide en millibars

Thermoplongeur



Cuisson et réchauffage Permet de réguler au degré près la température de l'eau

Pack

Comprenant :

- 1 machine sous vide
- 1 bac avec thermoplongeur
- 1 thermomètre
- 300 sacs sous vide
- 1 rouleau de mousse noire
- 1 chariot avec tiroir

Sacs sous vide



Cuisson Conservation

Thermomètre Spécial cuisson sous vide avec alarme sonore



EQUIPRO Tél. : 01 49 65 65 40 - Fax : 01 49 65 61 47 - Site : www.equipro.fr - Email : contact@equipro.fr

même de la nature du sol, du cépage et des conditions climatiques, variables selon les millésimes ;

- de la vinification ;
- des conditions de stockage.

Avec les progrès de l'œnologie, il n'existe plus de mauvais millésimes comme ce fut le cas en 1960, 1965 et 1968. Mais ils ne sont pas tous exceptionnels. Il y a souvent une alternance : très bon, bon, moyen, petit. Évidemment, chacun souhaiterait ne boire que des millésimes exceptionnels. Mais ces années-là, les grands vins sont chers et il faut savoir les attendre (surtout pour les grands vins rouges et certains vins liquoreux). Actuellement, les 'petits' millésimes sont trop souvent négligés, voire condamnés. Ils présentent pourtant l'avantage d'évoluer rapidement et de rester à des prix abordables. N'est-ce pas une bonne chose pour le restaurateur ?

Eu égard au nombre de facteurs à prendre en compte, il est difficile de répondre à vos questions de façon globale. Mais il faut savoir que si l'on excepte le vin jaune, certains vins doux naturels, les grands vins blancs moelleux issus de raisins botrytisés, quelques très grands bordeaux rouges et quelques vins issus de syrah, rares sont les vins des années 1950 à 1960 qui ne sont pas encore sur le déclin, malgré quelques grands millésimes tels que 1955 et 1959.

Pour la période 1977 à 1985, il existe encore de nombreux vins à

maturité, voire à conserver encore. Pour les vins rouges, il s'agit essentiellement de ceux qui sont issus des cépages syrah, mourvèdre, cabernet sauvignon... obtenus à l'issue d'une macération longue, voire très longue (trois semaines et plus). Cette macération longue permet une bonne extraction des tanins, ce qui confère au vin une bonne structure et une bonne aptitude à la conservation.

Pour les vins blancs, il s'agit essentiellement des vins des bons millésimes, issus des appellations suivantes :

- Bordelais : sauternes, barsac, loupjac... ;
- Bourgogne : grands crus et certains premiers crus de la côte de beaune ;
- Sud-Ouest : monbazillac, côtes de montravel, haut-montravel, jurançon... ;
- val de Loire : anjou coteau du layon, bonnezeaux, certains vins de Vouvray ou de Montlouis ;
- Alsace : vendanges tardives et sélections de grains nobles ;
- Jura et vallée du Rhône : vins de paille.

Sans oublier quelques vins étrangers :

Lire la suite de la discussion avec le code **RTK5117** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Paul Brunet 'Vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr

La gamme des purées Premium

SuperMash, la qualité comme à la maison



Les purées Premium Aviko sont préparées de façon artisanale et sont ensuite rapidement surgelées en cubes individuels, faciles à utiliser. Les saveurs et les vitamines sont ainsi conservées de façon optimale.

Préparées à la cocotte-minute, les purées Premium Aviko sont prêtes en 2 minutes !!

Disponibles dans la gamme : la purée au beurre et au lait, la Home Made, la purée aux carottes et au chou-rave, la purée au chou vert et aux oignons.



Share our passion for potatoes

Aviko B.V. - Bâtiment Agora, 9 bis Rue Clément Ader, ZAC de Mercières, 60200 Compiègne.
Tel. 03 44 23 18 98 Fax. 03 44 23 42 61 www.aviko.com

20 OÙ SONT LES FEMMES ?

L'Hôtellerie Restauration

Au piano ou en salle, dans l'encadrement hôtelier ou dans la sommellerie, elles font bouger les lignes d'un secteur qui s'éloigne à grands pas des stéréotypes machistes. Dans cette série de portraits, **L'Hôtellerie Restauration** a voulu mieux connaître ces personnalités féminines qui changent la donne.



CE MOIS-CI, CHRISTÈLE GENDRE

Christèle Gendre, chef et chercheuse

Moléculaire, classique, bistrotière, la cuisine de Christèle Gendre crée des passerelles entre hier et aujourd'hui.

Caroline Mignot

Lorsqu'on lui demande quels sont ses premiers souvenirs en cuisine, **Christèle Gendre** cite le gâteau au yaourt de sa grand-mère, qu'elle regardait par la vitrine du four durant toute la cuisson. Elle se souvient aussi d'un grand-père proche de la terre, qui cultivait ses légumes dans un jardin secret, faisait sa gnôle, le lapin, les terrines. À part ça, cette passionnée assure que rien ne la prédestinait à la cuisine. Investie dans des études en politiques sociales, la jeune femme va faire une rencontre déterminante. Pour financer ses études, elle postule dans un bistrot voisin de chez elle, Lena et Mimile (Paris, V^e), dont la propriétaire est **Marie Martine**. Tandis qu'elle est engagée derrière le bar, le chef de cuisine se retrouve un jour lâché par ses deux commis. Plus de 120 couverts sont réservés entre le midi et le soir. Christèle va s'atteler au dressage des assiettes et bien s'en sortir, très bien même. Piquée par l'adrénaline, la pression et l'organisation, elle veut dorénavant se consacrer à la cuisine. En 2000, elle passe un CAP de cuisine à l'École Ferrandi (Paris, VI^e), se passionne pour les bases et découvre les livres d'**Hervé This**. En 2001, elle effectue un stage chez **Éric Provost** au restaurant L'Étrier à Deauville (14), et poursuit avec un stage chez **Pierre Hermé**, dont les pâtisseries la fascinent ; elle les pro-



© JULIEN ATTARD

Christèle Gendre développe "une cuisine de sentiments, de partage et de convivialité".

posera d'ailleurs à sa carte quelques années plus tard.

Menu 'Note à note'

Pour cette ancienne universitaire, la cuisine pose beaucoup de questions et fait appel en plus des cinq sens, à celui de l'organisation. Elle voit l'apprentissage et la pratique de la cuisine comme un enrichissement de multiples savoir-faire, une science infinie. À l'issue de ses stages, elle revient chez Lena et Mimile et élabore la carte avec Marie Martine. Les deux femmes s'attachent à une cuisine de tradition, vivant les principes d'**Escoffier** : terrines, pot-au-feu, "une cuisine de sentiments, de partage et de convivialité". Parallèlement, l'intérêt de Christèle pour les ouvrages d'**Hervé This** ne faiblit pas. Par timidité, elle n'ose le sol-

liciter et ce sont des amis communs qui vont lui faire rencontrer le physico-chimiste. En 2002, elle commence à suivre ses cours à l'université AgroParisTech, située juste à côté du restaurant. "Pour comprendre vraiment les mécanismes culinaires. On s'aperçoit alors que tout s'imbrique, ça fait rêver."

En 2006, le restaurant connaît des travaux et un agrandissement considérable (70 places assises supplémentaires). C'est le moment où Christèle Gendre crée, en plus de la carte de bistrot, le menu 'Note à note' élaboré selon les principes de la cuisine moléculaire développée par Hervé This. Afflue une clientèle de pharmaciens, de scientifiques, de gens du spectacle, bref, des curieux qui demandent beaucoup de temps et d'explications. Christèle Gendre se réjouit : "Grâce à la science, on comprend pourquoi les choses sont faites ainsi depuis toujours, on apprend aussi les erreurs. C'est la cuisine d'aujourd'hui, il ne faut pas avoir peur de s'en servir." Aujourd'hui, le menu 'Note à note' est proposé uniquement sur réservation, pour des groupes de 20 personnes minimum. La jeune femme est de plus en plus sollicitée pour des interventions hors du restaurant. Ateliers, cours, événements de 20 à 2 000 personnes, elle fait évoluer son rôle de restauratrice. Si elle reste chef de cuisine et continue de composer la carte de Lena et Mimile, Christèle Gendre aime consacrer du temps à cette diversification. Comme les recettes qu'elle élabore pour des agences de communication, un défi passionnant pour elle, puisqu'il s'agit de penser un produit sous ses différentes facettes. La choucroute par exemple, elle l'a proposée en salé ou en dessert, comme la Choucroute en crème glacée aux épices et caramel au beurre salé. Et preuve que l'université n'est jamais loin, Christèle a aussi reçu des étudiants des facultés de sciences voisines qui lui demandent, dans le cadre de leurs travaux personnels, de leur expliquer des principes de cuisine moléculaire. Non seulement ils obtiennent d'excellentes notes grâce à elle, mais ils passent aussi le mot à leurs copains qui arrivent l'année suivante chez Lena et Mimile. ■

LENA ET MIMILE

32 RUE TOURNEFORT • 75005 PARIS

TÉL. : 01 47 07 72 47

HTTP://WWW.CHEZLENAETMIMILE.FR/

(Souriez)

vos desserts sont réussis



Crèmeux au chocolat Valrhona



"Tatin" au citron de Sicile



Crumble pomme, vanille de Tahiti

Avec les Appareils à Pot de Crème Elle & Vire Professionnel, le succès est toujours garanti.
Composés d'ingrédients nobles, ils vous permettent d'élaborer, rapidement et en toute simplicité, de savoureux classiques ou des créations gourmandes originales.

Obtenez gratuitement votre échantillon



d'Appareil à Pot de Crème Chocolat Valrhona, Vanille de Tahiti ou Citron de Sicile ainsi qu'un livret de recettes exclusives en remplissant le formulaire disponible sur

www.elleetvire-pro.com

ou en appelant le 0820 560 010 (prix d'un appel local)

Offre réservée aux 1000 premiers répondants, professionnels de la restauration, limitée à un échantillon par établissement dans la limite des stocks disponibles. Valable jusqu'au 31 décembre 2010 en France métropolitaine et Corse.

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

22 LES ARTISANS DE L'EXCELLENCE

L'Hôtellerie Restauration

Par leur exigence et leur savoir-faire incomparables, ces professionnels contribuent dans l'ombre au rayonnement des arts de la table. Cette nouvelle série de **L'Hôtellerie Restauration** vous propose de partir à leur rencontre.



La maison Paul Giraud produit, sur 35 hectares, de vieux cognacs dans le premier cru de Grande Champagne.

CHIFFRES CLÉS SUR LE COGNAC

- Plus de 95 % du cognac est exporté
- 4 maisons représentent à elles seules plus de 70 % du marché mondial
- Un peu plus de 6 000 viticulteurs exercent en France : 1 500 'viticulteurs purs' (qui ne produisent que des vins prêts à distiller), 4 500 'viticulteurs bouilleurs de cru' (qui distillent leurs vins sur leurs alambics ou les font distiller à façon pour élaborer des eaux-de-vie), et une centaine de 'bouilleurs de profession', spécialisés dans la distillation de vins qu'ils n'ont généralement pas produits.

Source : Onisep et le Bureau national interprofessionnel du cognac

CE MOIS-CI, PAUL GIRAUD

Paul Giraud, le cognac en héritage

Bouteville (16) Spécialisé dans le cognac, ce vigneron est la tête d'un patrimoine transmis de génération en génération. Portrait d'un puriste exigeant qui produit l'une des meilleures eaux-de-vie de vin du monde.

Mylène Sacksick

Il y a quatre cents ans, il y avait déjà un **Paul Giraud** à Bouteville (près de Cognac), au cœur de la Grande Champagne. Son descendant, 58 ans est aujourd'hui à la tête d'un stock transmis au fil des générations, et produit l'un des meilleurs cognacs, selon les connaisseurs. Vendanges manuelles, procédés de distillation maison, assemblage d'eaux-de-vie de même millésime : exigeant et puriste par nature, ce Charentais ne lésine pas sur les moyens. Considéré par certains comme le dernier des Mohicans, Paul Giraud déclare simplement "respecter [son] terroir et travailler [sa] vigne avec amour".



Paul Giraud, héritier d'une lignée de vigneron-viticulteurs remontant à 1650.

Emblème d'une viticulture indépendante, elle défend la diversité des terroirs, des climats et des méthodes de production.

Spécialisée dans la mise en bouteille de vieux cognacs, exportés dans 25 pays, la maison Giraud est connue dans le monde entier. Homme de générosité, Paul Giraud aime l'idée de transmission d'un savoir-faire : "Le métier de viticulteur, c'est un peu comme le 4 x 100 mètres en athlétisme. Chez nous, on donne le relais sur le long terme. Ce que j'ai distillé cette année : ce n'est pas moi qui le vendrai, mais probablement mes descendants. Dans notre région, c'est souvent le père qui travaille pour son fils." ■

"Un peu comme le 4 x 100 mètres"

Passionné par la fabrication de l'eau-de-vie locale, après avoir scrupuleusement observé son père et son grand-père travailler dans les vignes, l'artisan reprend le flambeau au sortir de ses études. Son BTS viticulture-œnologie en poche, il crée la marque Paul Giraud juste après la crise économique de 1974. Quelques années plus tard, et fort d'un succès grandissant, il devient un vif défenseur du cognac. Paul Giraud milite activement pour les Vignerons indépendants. "Cette fédération, explique-t-il, regroupe un grand nombre de viticulteurs-producteurs sur les deux Charentes.

COGNAC PAUL GIRAUD

16120 BOUTEVILLE • TÉL. : 05 45 97 03 93

[HTTP://COGNAC.PAULGIRAUD.PAGESPERSO-ORANGE.FR](http://COGNAC.PAULGIRAUD.PAGESPERSO-ORANGE.FR)

ACCÈS AU MÉTIER DE VIGNERON

De l'ouvrier vigneron à l'exploitant, les qualifications sont de plus en plus pointues. Le certificat d'aptitude professionnelle agricole (Capa) 'vigne et vin', le brevet d'aptitude professionnelle agricole (Bepa) 'conduite de productions agricoles' forment des ouvriers qualifiés de la viticulture. Le baccalauréat professionnel 'conduite et gestion de l'exploitation agricole' prépare des techniciens capables de créer leur propre exploitation. Le brevet de technicien supérieur agricole 'viticulture-œnologie', forme des responsables de culture, de chai ou de cave. Certaines écoles d'ingénieurs, comme l'Ensa (Montpellier), l'Enitab (Bordeaux) et l'Ensat (Toulouse) proposent des spécialisations en viticulture-œnologie.

Goûtez la tendance !

22-26 janvier 2011, Lyon



Vos clients changent.
Leurs attentes aussi.
Au Sirha, laissez-vous guider
au cœur de la tendance
et découvrez les nouvelles
recettes gagnantes, dans tous
les métiers de la restauration.

Produits agro-alimentaires et boissons,
petits et gros matériels, technologies et
services, arts de la table,... Avec plus de
2 000 exposants et 1 200 démonstrations
par jour, le Sirha vous offre idées et
solutions pour dynamiser votre business.

Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie,
les plus prestigieux shows gastronomiques
du monde se déroulent au Sirha
et nulle part ailleurs !

Le Sirha accueille pour la première fois la
Coupe Louis Lesaffre (Sélection Internationale
Europe, pré-sélection à la Coupe du Monde
de la Boulangerie).

Nouveau ! European Catering Cup.

Nouveau ! Place des Vins, le salon des
appellations d'origine.

LES CLÉS DE VOTRE SUCCÈS SONT AU SIRHA !

Votre badge d'accès
sur www.sirha.com
avec le code **PFN**



PHOTO : PHILIPPE JEURY



ÉRIC FRECHON - LE BRISTOL À PARIS

“Dans notre métier, la transmission et le partage sont des éléments fondamentaux du quotidien”

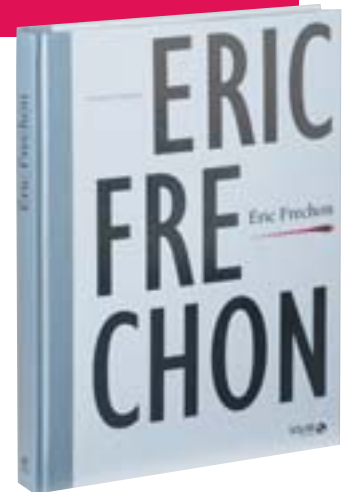
Dans 'Eric Frechon', le chef 3 étoiles du Bristol (Paris, VIII^e) dévoile pour la première fois ses recettes, ses plats phare et ceux, moins connus, qui forment son répertoire. Un très beau livre à découvrir absolument. Tour d'horizon en trois questions.



Propos recueillis par Nadine Lemoine

Avec cet ouvrage, Éric Frechon rend hommage aux “personnes exceptionnelles qui [l']ont guidé là où [il est] aujourd'hui”.

voulu recueillir le témoignage de chefs qui m'ont formé ou que j'admire depuis mon plus jeune âge : **Paul Bocuse**, bien sûr, **Jean Sabine** et **Christian Constant**. Ensuite, quelques témoignages de chefs avec qui j'ai évolué tout au long de ma carrière, mes frères d'armes en quelque sorte : mon fidèle second, **Franck Leroy** ; **Yves Camdeborde**, **Christian Le Squer**, **Gilles Marchal**, **Laurent Jeannin** et **Michel de Matéis**. Enfin, on retrouve les chefs que j'ai moi-même formés : **Arnaud Bignon** (le Spondi, à Athènes, en Grèce), **Fabien Lefebvre** (L'Octopus, à Béziers), et **Yannick Franques** (Château Saint-Martin, à Vence). Tous leurs témoignages m'ont beaucoup touché, certains m'ont même ému. En les lisant, j'ai constaté au fur et à mesure qu'ils ont tous la même façon de me décrire. Les mêmes mots - rigueur, honnêteté, goût du travail parfait - reviennent quasiment tout le temps. J'ai de vraies valeurs et je suis fier de voir que c'est ce que l'on pense de moi.



Éric Frechon -
Textes : Éric Frechon
Photos : Philippe Barret -
Éditions Solar - 59 €

L'Hôtellerie Restauration : Que représente ce livre pour vous ?

Éric Frechon : Je n'avais jamais réalisé de livre de recettes gastronomiques auparavant. C'est un exercice difficile auquel je ne m'étais pas encore frotté. Il est toujours délicat de rassembler dans un livre l'œuvre d'une vie, si je puis dire. Mais à un moment donné de sa carrière, il est important de coucher sur le papier les recettes que l'on aime cuisiner, les recettes qui ont marqué votre carrière. Dans notre métier, la transmission et le partage sont des éléments fondamentaux du quotidien. Ce livre me permet donc de partager ma cuisine, de la faire découvrir à ceux qui ne la connaissent pas encore. Cela fait maintenant trente ans que je suis cuisinier. J'ai rencontré sur ma route des personnes exceptionnelles qui m'ont guidé là où je suis aujourd'hui. Tous ces chefs ont su me transmettre cette passion, cette exigence, le goût du travail qui mène à la perfection. À mon tour de le faire. Je me suis fait plaisir avec ce livre, et j'en suis fier.

Parmi les témoignages de collègues présentés dans le livre, qu'est-ce qui vous a le plus touché ?

Lorsque nous avons commencé à travailler sur cet ouvrage, j'ai trouvé intéressant d'y associer certaines personnes que j'aime, qui comptent ou ont beaucoup compté dans ma vie. Alors, j'ai d'abord

Pourquoi avoir choisi précisément ces deux recettes [Macaronis farcis et Merlan en croûte de mie de pain, voir pages 26 et 28, NDLR] ?

Ces deux recettes sont de grands classiques de ma cuisine. Cela fait des années que je goûte tous les jours ces macaronis et je me régale toujours autant en les dégustant. Le Merlan en croûte de pain de mie est une recette simple où l'on mange du merlan pour du merlan. Chaque fois que je conçois un plat, mon but est de mettre en valeur le produit que je cuisine, bien souvent en travaillant des produits de terroir pas forcément nobles et que l'on n'attend pas : le cochon, la lisette, la tête de veau, le merlan. C'est une sorte de pied de nez au palace ! ■

ÉRIC FRECHON - LE BRISTOL À PARIS

Macaronis farcis, TRUFFE NOIRE, ARTICHAUT ET FOIE GRAS NATUREL DE CANARD, GRATINÉS AU VIEUX PARMESAN

Ingrédients pour 4 personnes

Macaronis

• 4 pièces de gros macaronis 'Candele' • 2 l de bouillon de poule

Farce des macaronis

• 4 artichauts • 1 citron • 100 g de farine • 50 g de truffe noire
• 100 g de foie gras • Sel, poivre

La Mornay

• 20 g de beurre doux • 20 g de farine • 200 g de lait
• 10 cl de jus de truffe • 150 g d'emmental râpé • 50 g de vieux parmesan (pour gratiner) • Sel, poivre

Sauce suprême

• 25 cl de bouillon de poule • 20 cl de crème liquide

Jus de poulet truffé

• 20 cl de jus de poulet • 2,5 cl de jus truffé • 40 g de brisures de truffe

Décor

• 4 feuilles de riquette • 4 feuilles de frisée

Progression

Cuisson des macaronis

Dans une plaque à rebords, faire bouillir le bouillon de poule, puis y plonger les macaronis.

Les laisser cuire à frémissement pendant 5 minutes.

Les égoutter sur une autre plaque et les réserver filmés à température ambiante.

Confection de la farce

Dans un cul-de-poule, verser de l'eau avec un demi-citron pressé. Ôter les queues des artichauts puis, à l'aide d'un couteau, tourner les fonds. Les réserver dans l'eau citronnée.

Dans une marmite, délayer la farine dans deux litres d'eau avec le demi-jus de citron restant. Saler. Y plonger les fonds d'artichauts et les laisser cuire pendant 40 minutes.

Laisser refroidir dans l'eau de cuisson.

Égoutter les fonds, enlever le foin puis les tailler en très fine brunoise.

Réserver le tout au frais. Tailler le foie gras en petits dés.

Hacher finement la truffe noire.

Dans un cul-de-poule, mélanger le foie gras, les artichauts et la truffe noire. Saler, poivrer.

Réserver cette farce au frais dans une poche à douille.

Confection de la Mornay

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre.

Ajouter la farine.

Laisser cuire pendant deux minutes à feu doux.

Ajouter le lait froid puis bien mélanger.

Laisser cuire pendant 5 minutes à feu doux.

© PHILIPPE BARRET



Ajouter le jus de truffe et l'emmental.
Débarrasser et réserver au bain-marie.

Confection de la sauce suprême

Dans une sauteuse, faire réduire le bouillon de poule avec la crème liquide jusqu'à obtention d'une sauce nappante.

Réserver au bain-marie.

Confection du jus de poulet truffé

Dans une sauteuse, faire bouillir le jus de poulet.

Y ajouter le jus et les brisures de truffe.

Laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.

Confection des macaronis

Couper chaque 'Candele' en petits macaronis de 8 cm de long.

Les farcir avec la farce de truffe, artichaut et foie gras.

Déposer sur une plaque trois macaronis l'un à côté de l'autre.

Les napper de Mornay.

Déposer sur le dessus des macaronis le vieux parmesan.

Faire gratiner les macaronis à la salamandre.

Finition et dressage

Déposer sur une assiette plate les trois macaronis gratinés.

Intercaler tout autour dans l'assiette, la sauce suprême et le jus truffé.

Ajouter une feuille de riquette et de frisée.

Servir aussitôt.



LES IDÉES C'EST VOUS, LA TENUE PARFAITE C'EST PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Crème légère
Liaisons & Cuissons

Une texture crémeuse
et homogène

Rehausse le goût
de vos gratins

Ne tranche pas

Rendez-vous
au SIRHA
Hall 3 - Stand G04



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles



www.lactalischf.fr

Entre professionnels on se comprend

ÉRIC FRECHON - LE BRISTOL À PARIS

Merlan en croûte de pain de mie, IMPRIMÉ AUX AMANDES, TÉTRAGONE MI-CUITE, HUILE DE CURRY ET PEQUILLOS

Ingrédients pour 4 personnes

Merlans en croûte de pain de mie

- 2 merlans de 1 kg chacun • 4 fines tranches de pain de mie
- 1 jaune d'œuf • 12 amandes effilées • 5 cl d'huile d'olive

Tétragone

- 500 g de tétragone • 1 échalote

Huile de curry et pequillos

- 1 citron • 5 cl d'huile d'olive • 2 pincées de curry
- Sel • 2 pequillos • 1 botte de ciboulette

Progression

Merlans

Gratter les merlans à l'aide d'un petit couteau. Les rincer puis lever et désarrêter les filets en prenant soin de n'en conserver que le plein cœur. Réserver au frais. Tailler, à l'aide d'une machine à tailler le jambon, 4 fines

tranches de pain de mie de la taille des morceaux de merlan.

Dans un cul-de-poule, déposer le jaune d'œuf avec une goutte d'eau.

Disposer à l'aide d'un pinceau une goutte de jaune d'œuf sur chaque amande pour les coller au pain de mie.

Retourner la tranche de pain de mie puis déposer le filet de merlan par-dessus. Réserver au frais filmé.

Tétragone

Équeuter, laver et essorer la tétragone.

Débarrasser dans un cul-de-poule.

Éplucher et ciseler l'échalote finement.

Réserver à température ambiante.

Confection de l'huile de curry et pequillos

Ciseler très finement la ciboulette.

Rincer et éponger les pequillos.

Les tailler en très fine brunoise.

Dans un cul-de-poule, presser le citron de manière à obtenir un jus, puis saler. Ajouter le curry puis bien mélanger.

Ajouter l'huile d'olive, la ciboulette et les pequillos.

Cuisson du merlan

Ôter le film plastique des merlans.

Dans une poêle chaude anti-adhésive, verser un trait d'huile d'olive.

Déposer les merlans côté pain de mie.

Les laisser cuire pendant 3 minutes à feu doux côté pain.

Les retourner et les laisser cuire à nouveau 2 minutes de l'autre côté.

Finition et dressage

Dans le cul-de-poule où se trouve la tétragone, ajouter l'échalote ciselée.

Verser deux cuillères à soupe d'huile de curry pour bien assaisonner la tétragone.

Rectifier l'assaisonnement.

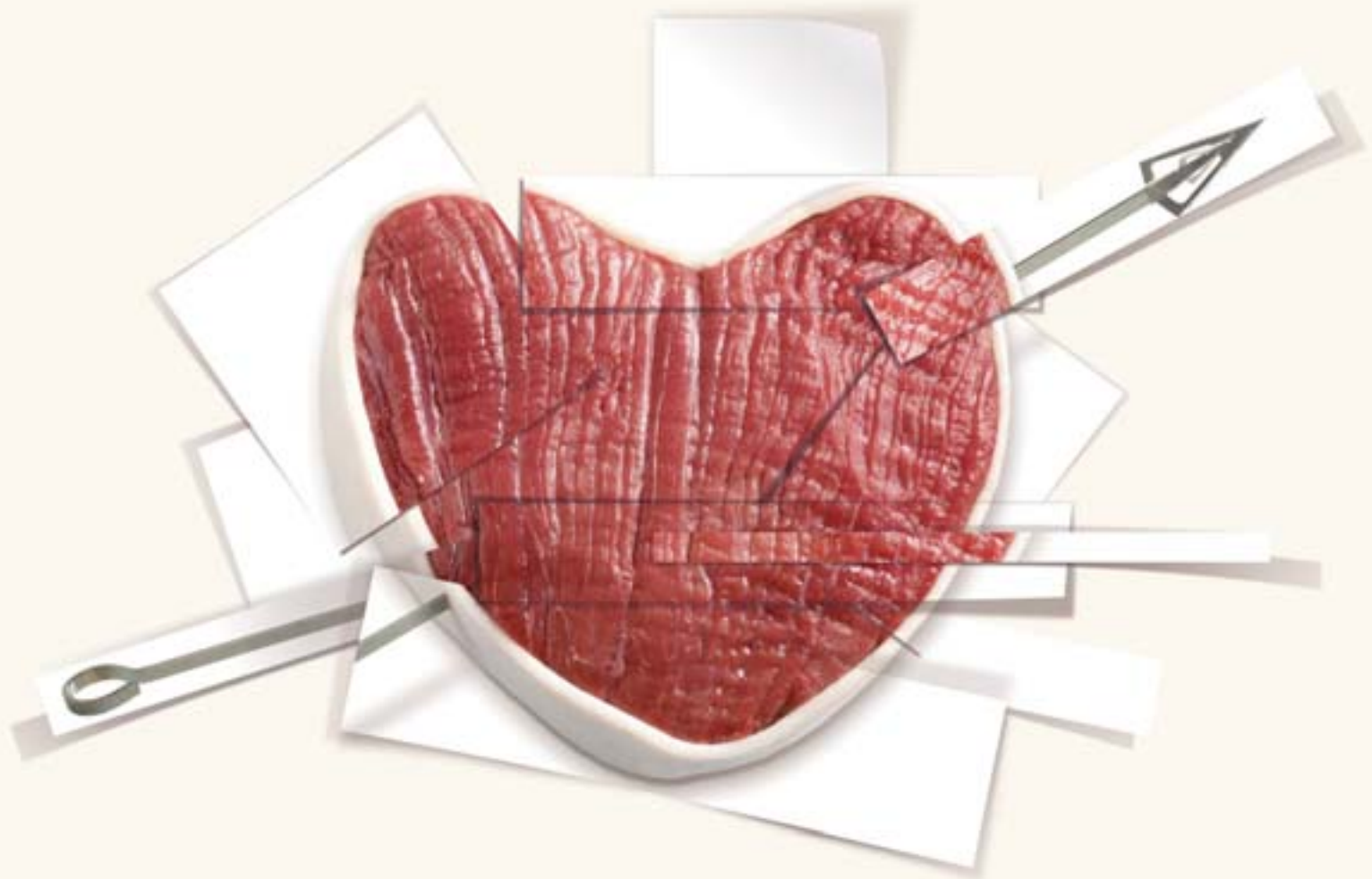
Sur une assiette plate, disposer quelques feuilles de tétragone puis le filet de merlan à côté.

Terminer en disposant quelques traits d'huile de curry et pequillos.

Servir aussitôt.

© PHILIPPE BARRET





UNIS POUR LE MEILLEUR

ET POUR LE MEILLEUR
TransGourmet et Beauvallet
Au cœur de la filière viande
Pour satisfaire l'exigence des professionnels

RCS Créteil 433 927 332



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

N° Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

www.transgourmet.fr

30 RESTAURATION

l'hotellerie-restauration.fr

Fraîchement arrivé de Tours, ce chef talentueux est déjà sous les feux de la rampe à Paris. **CAROLINE MIGNOT**

Akrame Benallal, 'Grand' d'aujourd'hui et de demain

Akrame Benallal venait d'être promu Grand de demain par le guide *GaultMillau* 2011, le voici également détenteur du Prix Gastronomades Cognac de la révélation culinaire. Enchanté, il garde cependant la tête froide, car il a un sérieux et passionnant challenge à relever. Lors de sa rencontre en février dernier avec **Karim** et **Choukri Kazi**, futurs propriétaires de l'hôtel Konfidentiel (Paris, 1^{er}), les trois hommes élaborent un projet de consulting pour le restaurant de l'hôtel. Quelques semaines avant l'inauguration, ils décident ensemble qu'Akrame Benallal investira le restaurant à plein temps. Lui qui ne se pensait pas encore prêt pour la capitale saisit pourtant l'occasion.

Akrame Benallal,
chef du Konfidentiel.



LE KONFIDENTIEL

64 RUE DE L'ARBRE SEC

75001 PARIS

TÉL. : 01 55 34 40 40

WWW.KONFIDENTIEL-PARIS.COM



Proche du Louvre et du Forum des Halles, l'hôtel-restaurant Le Konfidentiel.

Le parcours de ce chef de 29 ans ne manquait déjà pas de piquant. Arrivé en 1994 d'Algérie, Akrame Benallal fait son apprentissage à Tours (La Roche Le Roy), à Blois (L'Orangerie), avant un premier grand saut à Paris chez **Pierre Gagnaire**, puis chez **Alain Solivérès** (Élysée du Vernet). En 2004, il part pour El Bulli de **Ferran Adrià**, avant de revenir en France comme chef au Château des Sept Tours, à Tours (37). C'est dans cette ville qu'il crée, en 2009, L'Atelier d'Akrame qui met en scène sa cuisine créative.

Continuer d'évoluer et de voyager

Il est indispensable pour lui d'aller voir ce qui se passe ailleurs et de se frotter à la cuisine de ses confrères. Certains noms lui donnent aussitôt des étincelles dans les yeux : **Jean-Georges Klein** à L'Arnsbourg (Baerenthal, 57), **Alexandre Bourdas** au Sa.Qua.Na (Honfleur, 14) ou **Martin Berasategui** à San Sebastian (Espagne). Décidé et réfléchi, Akrame Benallal veut aussi prendre son temps, s'imprégner des lieux et faire évoluer sa cuisine. Atypique dans ce quartier à la fois historique (le Louvre est tout proche) et populaire (voisin du Forum des Halles), l'hôtel Konfidentiel possède 6 chambres, et son restaurant est ouvert à la clientèle extérieure. Y est proposé, midi et soir, du lundi au vendredi, un menu unique qui change selon les envies et la saison, dans un décor cosy et intime. Foie gras de la maison Mitteault, célerisotto et œufs de hareng, Cabillaud cuit à l'étuvée et subtilité de chou-fleur, Sorbet au Cachou, tuile framboise et écume au yaourt, en salle, il arrive que les assiettes ne se ressemblent pas, elles évoluent dans l'instant selon la volonté d'Akrame : maîtrise et créativité. ■



Gourmandise

[gurmādiz] n. f.

Caractère d'une personne qui aime manger de bonnes choses.



Gamme Yaourts Saveur d'Autrefois



*7 parfums, 7 envies...
mais un seul péché : la gourmandise !*



Yaourts Saveur d'Autrefois :

Nature, citron, vanille et sur lit de fraise, de mûre, de pêche et de pommes 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

32 RESTAURATION

l'hôtellerie-restauration.fr

Saint-Joachim (44) Quadragénaire, le propriétaire de l'établissement le plus tendance de la Brière a eu envie de changement. Il a poussé les murs, investi une parcelle de terrain avoisinante et restructuré l'ensemble.

OLIVIER MARIE

Éric Guérin ouvre La Mare aux oiseaux sur l'extérieur



Drôle de rencontre dans un jardin.

Le restaurant originel a été entièrement repensé, laissant pénétrer plus de lumière qu'avant, confie **Éric Guérin**. Pour les 15 ans de la maison et mes 40 ans, j'ai voulu passer un cap, ouvrir ma maison sur l'extérieur." Un parti pris manifeste dès l'arrivée dans l'établissement, avec ces deux cubes de verre s'extirpant littéralement de la maison originelle. Pour pénétrer cet univers unique, il faut emprunter une passerelle posée sur un petit bassin zen. Plus contemporaine, La Mare aux oiseaux - appelez-là désormais MAO - mêle les styles. Influences en confluences du Japon, de l'Afrique et des Indes, une volière intérieure tout de verre vêtue, un salon des cages, une nouvelle terrasse noyée de verdure, un patio aux magnifiques sérigraphies... Tout le mobilier a été



Éric Guérin devant sa nouvelle Mare aux oiseaux.



Une suite et sa magnifique baignoire en pierre.

repensé avec, notamment, de superbes fauteuils. Eric Guérin décline deux options marquées en cuisine : tendance et tradition. "Les clients optent quand même à 80 % pour la carte tendance."

L'hôtellerie suit le mouvement transmis du côté de la restauration. Sur un terrain avoisinant, vers lequel on se rend en petite voiture électrique, Eric Guérin a fini de construire cinq nouvelles suites et un espace détente dans de petites chaumières individuelles qui font face à un parc arboré, propice à la promenade. L'équipe a

également changé, hormis les piliers que sont **Nicolas Guiet**, **Rodolphe Groizard**, **Sébastien Coic**, **Cyril Carré** ou encore **Marie-Lise Halgand**, **Marie Guérin**, la sœur d'Éric, vient d'arriver pour gérer le volet administratif. ■

LA MARE AUX OISEAUX

162 ÎLE DE FEDRUN · 44720 SAINT-JOACHIM

TÉL. : 02 40 88 53 01

WWW.MAREAUOISEAUX.FR

En chiffres

Investissement global : 1,9 M€
(dont 500 000 € pour le restaurant
et 800 000 € pour les chambres)

Cuisine : 14 personnes

Hôtel : 5 suites et 10 chambres

À La Rochelle (17)

“Les propriétaires sont devenus plus raisonnables dans la fixation du prix de vente de leur affaire”



Les prix de vente des restaurants et bars-brasseries de la ville sont plus faciles à négocier depuis la crise, selon Nicolas Monatlík, qui a repris, début 2010, l'agence Century 21-Transac PME. Propos recueillis par Tiphaine Beausseron



L'équipe de négociateurs de Transac-PME : (dg.à.dr) : Jean-Luc L'Hotellier, Nicolas Monatlík, Michel Cusset.

L'Hôtellerie Restauration : Quel est votre cœur de cible ?

Nicolas Monatlík : Installée à La Rochelle depuis 2001, l'agence Transac PME intervient essentiellement dans l'agglomération de La Rochelle, et rayonne en Charente-Mariti-

me entre la ville de Rochefort et les Deux-Sèvres. Nous sommes une équipe de quatre négociateurs, et nous cherchons actuellement à nous agrandir. En 2009 et 2010, nous avons réalisé une cinquantaine de ventes dont la moitié portait sur des CHR et principalement des restaurants. L'autre moitié est composée de divers commerces artisanaux et droits au bail.

Aujourd'hui, deux après le début de la crise économique, avez-vous noté un changement de profil chez les vendeurs de fonds de CHR ?

Oui, ils sont plus raisonnables dans la détermination du prix de vente de leur affaire et plus enclins à négocier leur prix de cession.

Et côté acheteurs ?

Leur nombre a chuté de 30 % environ, et

leur bagage est plus professionnel. Même les primo-accédants ont au moins un diplôme de CHR en poche ou une expérience dans ce secteur. Les banques ne financent plus les cadres supérieurs qui ne peuvent pas justifier d'une connaissance sérieuse du secteur.

Le passage en juillet 2009 au taux de TVA à 5,5 % a-t-il, selon vous, eu un effet sur le marché des ventes de fonds de commerce ?

Oui. Il a amélioré la trésorerie des exploitants et a eu un effet positif chez les professionnels qui ont pu 'booster' leurs ventes. Si cela peut se vérifier dans le dernier bilan que l'acheteur va demander pour apprécier la rentabilité de l'affaire, c'est un plus. Lire la suite de l'article en tapant le mot-clé **RTR211774** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

La part des 3 étoiles devrait considérablement augmenter

L'hôtellerie rochelaise traverse la crise en effectuant sa mutation, selon Headlight consulting. Entretien avec le directeur de ce cabinet d'ingénierie touristique, Jean-Yves Proust. Propos recueillis par T. B.

L'Hôtellerie Restauration : Comment l'offre hôtelière a-t-elle évolué à La Rochelle ces dernières années ?

Jean-Yves Proust : On observe une mutation de l'offre en hôtellerie, qui se caractérise non pas par la construction de nouveaux hébergements, mais plutôt par la rénovation des structures existantes de centre-ville. En effet, l'arrivée d'une nouvelle génération d'hôteliers apporte un nouveau souffle au parc hôtelier rochelais. La rénovation des établissements Un Hôtel en ville ou l'Hôtel de la Monnaie s'inscrit dans cette tendance 'charme et modernité'. La tendance

'spa' enregistrée un peu partout en France sur les segments haut de gamme est loin d'être une réalité sur La Rochelle puisque seul l'hôtel Le Rochelois propose une structure de ce type. Le propriétaire du Fasthôtel construit un nouvel établissement de 24 chambres de niveau 3 étoiles avec un projet de sauna. Cet investissement est novateur et va utiliser les dernières techniques en matière d'environnement chambre : douche avec choix des couleurs et des senteurs, WC japonais, TV avec IP (*Internet Protocol, NDLR*). Le client bénéficiera par ailleurs d'un choix de 12 types de cham-

bres ayant chacune sa spécificité : jardinet, balnéo, balcon, kitchenette etc. L'ouverture est prévue pour fin mai 2011. En dehors de cet investissement, aucun autre projet n'a été identifié à l'échelle de l'agglomération, ce qui s'explique par deux raisons majeures. D'une part, un problème de disponibilité de foncier, ce qui limite les perspectives de développement du parc hôtelier ; d'autre part, un problème de réglementation, puisque beaucoup d'endroits sont des espaces protégés où toute nouvelle construction est prohibée. Lire la suite de l'article en tapant le mot-clé **RTR311775** dans le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



lhotellerie-restauration.fr

Cucuron (84) Installé depuis 2007 à La Petite Maison, il diversifie son activité tous azimuts : cours de cuisine, dégustation de vins, banqueting et sortie d'un livre de recettes.

JACQUES GANTIÉ

Éric Sapet : passions et recettes d'un aubergiste heureux

Éric Sapet a la rondeur et la façon de l'aubergiste et mille idées sur le feu. *Mes cours de cuisine*, qu'il vient de publier (1), lui ressemble. Il y réunit une année de cours donnés dans son restaurant de Cucuron, avec menus, produits de saison et vins en accord. Recettes, tours de main, paroles de stagiaires, mines gourmandes... c'est le livre réussi du partage et de la bonne humeur. Natif de Salon-de-Provence, ancien de belles maisons, Éric connaît ses classiques. Depuis 2007, il a fait de La Petite Maison un lieu chaleureux à la cuisine simple et bonne, où les menus changent plusieurs fois par semaine. Une moyenne de 60 couverts par jour, 70 € de ticket moyen, sans oublier les cours de cuisine et le banqueting extérieur. Avec une progression de 15 % du chiffre d'affaires, les 14 tables sont vendues parfois jusqu'à quinze jours à l'avance...

La cuisine du bonheur

Depuis deux ans, Éric partage sa vie avec **Laurence Belle**, ex-chargée de communication du Château la Verrerie à Lauris (84) et championne de France de cuisine amateur 2009. "Elle écrit les recettes, organise les cours, les dégustations de vins, me représente sur certains événements, s'occupe de la décoration du restaurant, cuisine avec moi les jours de fermeture... Nous sommes les Bonnie and Clyde des fourneaux !" L'emploi du temps d'Éric Sapet est surchargé : Terra Madre à Turin, un festival gastronomique à Beyrouth, la Journée des sommeliers à Cucuron, le festival du Livre gourmand de Périgueux... et la préparation du MOF ! Sans oublier le Bistrot Mogador, ouvert au Château d'Estoublon à Fontvieille, où il a placé une équipe et se rend chaque semaine. Mais il y a d'abord Cucuron : "On espère couvrir la



Éric Sapet et Laurence Belle, les 'Bonnie and Clyde' des fourneaux.

terrasse, agrandir la cuisine puis ouvrir un 2^e établissement, La Toute Petite Maison, pour recevoir certains banquets, créer une boutique et mieux accueillir les cours de cuisine." Simple question de temps... ■

(1) *Éric Sapet à la Petite Maison de Cucuron* • Textes d'Anne et J.P. Garabedian • Chêne, 29,90 €.

LA PETITE MAISON

PLACE DE L'ÉTANG
84160 CUCURON
TÉL. : 04 90 68 21 99

WWW.LAPETITEMAISONDECUCURON.COM



Retrouvez la recette d'Éric Sapet Côte de veau de lait fermier dorée dans ses sucs et fricassée de cèpes au jus en tapant le mot clé

RTR411627 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



BONNET

PRECISIO & EQUATOR

FOURS MIXTES NOUVELLE GÉNÉRATION

24 MODÈLES POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS

Simplicité & Fiabilité

www.bonnet.fr
Tél. : +33(0)1 60 93 70 00

66 RESTAURATION

l'hotellerie-restauration.fr

Annecy (74) Laurence Salomon, chef du restaurant Nature et Saveur, vient d'ouvrir un centre pédagogique, Cuisine Originelle. Elle y dispense des cours de cuisine fondés sur des bases nutritionnelles et biologiques.

FLEUR TARI

Cuisine Originelle forme à une cuisine saine

Laurence Salomon brise les codes. Aucune formation à son actif, aucun apprentissage et pourtant... elle a su imposer une philosophie dans son restaurant, ouvert il y a dix ans, Nature et Saveurs à Annecy. Diplômée de naturopathie, cette jeune chef propose une cuisine savoureuse et saine, réalisée à partir d'ingrédients non dénaturés. Depuis cet été, elle a ouvert le centre pédagogique Cuisine Originelle, où elle dispense des cours de cuisine et de nutrition pour les particuliers et les professionnels. On peut aussi y trouver des produits biologiques de grande qualité.

"L'idée m'est venue en intervenant dans la cuisine des grands chefs. Régis Marcon, par exemple, le chef 3 étoiles de Saint-Bonnet-le-Froid (43), était en quête de formation sur une cuisine plus saine. Il m'a conviée à intervenir

auprès de sa brigade. Je leur ai transmis l'idée qu'il est possible de se faire plaisir tout en préservant sa santé. La règle de base est simple : il faut choisir les bons ingrédients, les moins dénaturés possibles. Je suis pour une cuisine du ressenti, l'esprit et le goût ne faisant qu'un pour permettre à la créativité de s'exprimer. Tout cela peut se faire sans plomber le budget pour autant. Je donne toujours des clés pour l'approvisionnement des fournisseurs car il faut conserver les marges."

Régis Marcon a été séduit. Depuis, les sessions s'enchaînent pour la jeune chef, aidée par la validation du Fafih, qui permet une prise en charge partielle ou intégrale de la formation. *"En ouvrant Cuisine Originelle, j'ai voulu montrer au grand public que manger bio ne voulait pas dire exploser son budget. Il faut apprendre à s'organiser, à revoir ses courses, à modifier ses menus en faisant la*



Laurence Salomon :
"Manger bio ne veut pas dire exploser son budget."

part belle au végétal, tout en diminuant les protéines animales." Ce savoir-faire ne s'invente pas. D'où l'utilité d'assister aux applications techniques culinaires de la chef. À côté de l'espace cours de cuisine, l'espace épicerie biologique permet de partir avec les produits utilisés. *"J'ai sélectionné les ingrédients essentiels présentés pour la plupart en distributeur vrac afin de faire baisser les coûts."* La démarche de Laurence Salomon rencontre beaucoup d'échos. ■

WWW.CUISINE-ORIGINELLE.FR

Bernard Bach se livre dans un carnet de recettes

Pujaudran (32) Le chef du Puits Saint-Jacques publie son tout premier livre, 'Rendez-vous gourmands du Gers'.

Dorisse Pradal

C'est le premier livre de recettes de **Bernard Bach**, le chef du Puits Saint-Jacques (deux étoiles Michelin). *"Une belle aventure, explique-t-il, passionnante et enrichissante. Il a fallu que je retravaille mes recettes pour qu'on puisse les faire facilement à la maison. En fait, ce sont les passionnés de cuisine qui vien-*



ment assister aux cours de cuisine du Puits Saint-Jacques qui m'ont demandé de consigner mes recettes dans un livre." Bernard Bach a conçu *Les Rendez-vous gourmands du Gers*

comme un cahier de recettes, avec des explications pas à pas et de belles histoires, celles de son restaurant, de son équipe et de sa famille. Son père, **Joseph**, 81 ans, cultive les légumes spécialement pour le Puits Saint-Jacques.

Bernard Bach est entré en cuisine dès l'enfance aux côtés de ses parents, restaurateurs, et a fait ses classes

auprès de grands noms de la restauration à Cannes, à Deauville, à Cahors ou encore à Porto-Vecchio où il gagnera sa première étoile Michelin. Depuis plus de dix ans, Bernard et son équipe organisent les Décades gastronomiques, de belles rencontres culinaires dédiées aux gourmets. Cette année, elles se dérouleront du 17 novembre au 19 décembre et leur invité sera **Christophe Bacquié**, chef de l'Hôtel du Castellet (83), 2 étoiles au Michelin 2010. ■

RESTAURANT LE PUIITS SAINT JACQUES

PLACE DE LA MAIRIE

32600 PUJAUDRAN

TÉL. : 05 62 07 41 11

WWW.LEPUIITSSAINTJACQUES.COM

larestauration.fr

Plouguerneau (29) Originaire du nord de la France, il a découvert les ormeaux lors de ses études en Australie. Il cultive cette passion aujourd'hui, via son entreprise finistérienne France Haliotis.

JEAN-YVES TOURNELLEC

Sylvain Huchette, la passion des ormeaux

À la fin de ses études en biologie menées en Australie, en 2004, le 'Ch'ti' **Sylvain Huchette** décide de s'installer à Lilia Plouguerneau, tout au bout du Finistère, pour y cultiver les ormeaux. C'est dans ce coin de paradis qu'il installe sa société France Haliotis, du nom latin de l'ormeau 'oreille de la mer'.

100 % naturels

Les ormeaux de France Haliotis sont élevés en pleine mer, patiemment, au large de l'île Vierge. Sylvain Huchette s'est entouré de quatre passionnés : **Maryvonne Leroux** veille sur la nurserie - qui compte 1,5 million de 'bébés' - **Xavier Lesage** suit les adultes en mer, **Frédéric Laurans** gère le côté commercial, et **Iain MacKenzie Sproat**,

l'entretien. "Nous faisons un métier merveilleux, explique Sylvain Huchette, nous travaillons le produit de la naissance jusqu'à la commercialisation, soit quatre années. C'est un grand plaisir de voir nos produits très appréciés, par les meilleurs chefs, eux aussi des passionnés". Après des débuts difficiles, le temps se fait connaître, la société France Haliotis est devenue aujourd'hui incontournable pour les grands chefs français et étrangers : **Philippe Jousse** au restaurant **Alain Chapel** (Mionnay, 01) ; **Thierry Marx**, alors au Château Cordeillan-Bages (Pauillac, 33) ; **Éric Briffard**, au Georges V (Paris VIII^e) ; **Ferran Adrià**, El Bulli (Espagne) et, à quelques kilomètres de Plouguerneau, **Jean-Luc L'Hourre** à l'Auberge des Abers de Lannilis ou **Olivier Bellin** à L'Auberge des Glazicks à Plomodiern. ■

Frédéric Laurans, Maryvonne Leroux et Sylvain Huchette devant la nurserie.



FRANCE HALIOTIS
KERAZAN · 29880 PLOUGUERNEAU
TÉL. : 02 98 37 17 39
WWW.FRANCEHALIOTIS.COM

BONNET

PRECISIO

FOURS MIXTES

Avec Precisio, offrez-vous le seul four mixte intégrant les technologies FastPad® et TwinControl®.

Simplicité **Fiabilité**

www.bonnet.fr
Tél. +33(0)1 60 93 70 00

68 RESTAURATION

l'hotellerie-restauration.fr

L'École du grand chocolat Valrhona, sous la houlette de son directeur Frédéric Bau, vient de publier un ouvrage dédié au cacao.

HÉLÈNE BINET

Valrhona édite son 'Encyclopédie du chocolat'



Frédéric Bau, directeur de l'École du grand chocolat Valrhona à Tain-l'Hermitage (26).

Nous avons huit mois pour écrire notre 'Encyclopédie du chocolat'. Un délai très court, c'est pourquoi je me suis entouré de différents chefs", explique **Frédéric Bau**, directeur de l'École du grand chocolat Valrhona de Tain-l'Hermitage (26). Cet ouvrage compile les recettes et les secrets de huit des plus grands chefs fran-

çais : **Christophe Michalak** (Plaza Athénée), **Gilles Marchal** (Maison du Chocolat), **Christophe Adam** (Fauchon), **Jean-Paul Hévin**, **Christophe Felder**, **Frédéric Casel**, **Cyril Lignac** et **Éric Léautey**. Il a été préfacé par **Pierre Hermé**, qui déclare : "Dans cet ouvrage technique et gourmand, qui sera bientôt considéré comme essentiel par les amateurs de chocolat, Frédéric Bau, avec ses complices de l'École du grand chocolat, vous permet d'accéder progressivement à l'élaboration de desserts simples et plus sophis-

tiqués, habituellement réservés aux professionnels."

Résolument pédagogique

Sept autres chefs pâtisseries de la prestigieuse école ont participé à l'ouvrage : **Julie Haubourdin**, **Vincent Bourdin**, **Fabrice David**, **Thierry Bridon**, **Philippe Givre**, **David Capy** et **Jérémy Runel**.

"L'idée n'était pas de faire un livre en plus sur le chocolat. Il y en a tellement ! Nous devons respecter l'architecture d'une encyclopédie :

PETITS POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT, GELÉE DE CAFÉ

Une recette tirée de l'Encyclopédie du Chocolat' (Éditions Flammarion).

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Temps de réfrigération : 2 h 30

Ingrédients pour 8 personnes

Crème au chocolat

- 140 g de chocolat noir 60 % ou 120 g de chocolat noir 70 %
- 100 g de lait
- 1 œuf + 1 jaune

Gelée de café

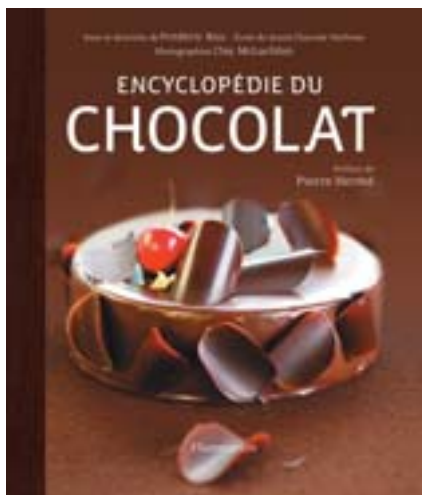
- 2 g de gélatine en feuilles
- 10 cl de café fort expresso

Progression

Préparez les petits pots de crème au chocolat

- Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie ou au four à micro-ondes (position décongélation ou puissance 500 W en remuant de temps en temps).
- Dans une casserole, faites chauffer le lait et arrêtez juste avant l'ébullition. Versez lentement un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une Maryse, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un 'noyau' élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers toujours selon la même méthode. Lorsque le mélange est lisse et onctueux, ajoutez les deux jaunes et le blanc.





L'Encyclopédie du chocolat', sous la direction de **Frédéric Bau** Éditions Flammarion, 35 €

techniques, théorie, pratique, justesse des mots... L'encyclopédie du chocolat est avant tout destinée aux amateurs, jeunes et apprentis pour qu'ils puissent avoir des bases solides et créer leur première recette, pas à pas", détaille Frédéric Bau. Y sont compilées 150 recettes (grands classiques, desserts tendance, glaces, confiseries) et 100 techniques de pâtisserie, accompagnées d'un DVD d'une heure et demie où sont montrés les tours de main nécessaires aux recettes les plus délicates. "Au fil des pages, cette encyclopédie allie le fait de

transmettre, échanger, faire plaisir pour se faire plaisir. Le tout réalisé avec gourmandise", se réjouit Frédéric Bau. ■



- Versez la crème dans les petits pots, couvrez-les de film alimentaire. Déposez-les dans un panier chinois ou un couscoussier. Couvrez et faites cuire à petite vapeur environ 10 à 12 minutes.
- Faites immédiatement refroidir les pots dans de l'eau glacée, et laissez prendre la crème au réfrigérateur.

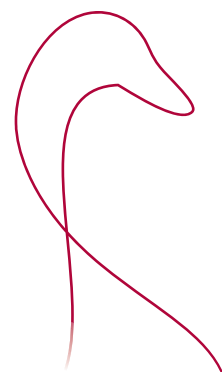
Réalisez la gelée de café

- Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
- Préparez 10 cl de café fort type expresso. Essorez la gélatine et incorporez-la au café bien chaud pour la dissoudre. Versez dans un récipient sur une hauteur de 1 cm maximum. Laissez prendre 2 heures minimum au réfrigérateur. Coupez en petits dés.

- Servez les pots de crème au chocolat bien frais, accompagnés de petits cubes de gelée de café.

Le conseil du chef

Le temps de cuisson varie en fonction de la taille du verre : comptez environ 10 à 12 minutes pour un petit pot de 5 cm de diamètre et 3 cm de profondeur d'appareil.



L'ÉCOLE DU FOIE GRAS

ROUGIÉ
SARLAT

progresser avec les plus grands chefs
Pendant 2 jours à Pau

www.rougie.com



Jean-Marie Gautier
6/7 Décembre



Jean-Claude Brugel
28 février/1er mars

1^{er} jour: le Foie Gras dans tous ses états avec J-L. Danjou, Meilleur Ouvrier de France. 2^e jour: un grand chef vient partager avec vous son savoir-faire et sa créativité.

Choisissez votre date, choisissez votre chef:

- **Jean-Marie Gautier**, Meilleur Ouvrier de France, Hôtel du Palais, une étoile au Restaurant la Villa Eugénie, à Biarritz. **6/7 décembre.**
- **Jean-Claude Brugel**, Meilleur Ouvrier de France, Monte Carlo Beach - SBM Monte-Carlo. **28 février/1^{er} mars.**
- **Eric PRAS**, Meilleur Ouvrier de France, 3 étoiles au restaurant la Maison Lameloise à Chagny-en-Bourgogne. **28/29 mars.**



Éric Pras
28/29 mars

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

05 59 77 78 81
ou: aurelie.domingie@euralis.fr

Équipée par **Maestro**

70 SECRETS DE CHEF

lhotellerie-restauration.fr

WILLIAM LEDEUIL

“La mission d’un chef est de rendre

À Ze Kitchen Galerie puis à KGB, le chef-patron du restaurant de la rue des Grands Augustins à Paris a décliné une cuisine personnelle qui mêle des influences de France et d’Asie. Pour entrer dans son monde, un livre est désormais disponible, mais aussi ses réponses à nos questions.

Propos recueillis par Nadine Lemoine



William Ledeuil : “Mon plus grand rêve : prendre une année sabbatique pour faire le tour du monde en famille.”

L’Hôtellerie Restauration : S’il ne fallait retenir qu’un plat parmi vos créations, ce serait ...

William Ledeuil : Le bouillon thaï de canard et foie gras que j’ai mis au point il y a trois ou quatre ans. Il marque le début de la synthèse entre la cuisine de l’Asie et la cuisine française. C’est à ce moment-là que j’ai eu le déclic. Les voyages permettent de se nourrir, de comprendre, ensuite il faut digérer et réinterpréter. Chaque voyage est un enrichissement. Je citerai aussi la glace chocolat blanc wasabi pistache.

Le plat que vous auriez aimé inventer ?

Le fameux bouillon pho. C’est le plat qui donne le plus de liberté de création. C’est illimité. Ce plat correspond aussi à ce que j’aime dans la cuisine : son prix le rend accessible.

Le repas le plus éblouissant ?

J’ai encore le souvenir d’une Ventrèche de thon aux sarments de vignes chez **Michel Guérard**. Sublime. Pour un repas, je dirais **Pascal Barbot** : des coquillages avec un jus de concombre pistache et une langoustine dans un consommé avec un condiment à base d’arachide. Son état d’esprit, son respect du produit, sa façon de le souligner, cette notion de cuisine bien-être, les parfums... je me sens proche de lui.

Une bonne table à l’étranger ?

Chez **Martin Berasategui**. J’y retourne fréquemment aussi bien pour ses joues de porc ibérique magnifiques que pour son grand classique, le pressé de pommes vertes, foie gras, anguille.

Ce qui vous agace le plus ?

La grande cuisine est devenue trop élitiste en termes de prix, souvent tournée exclusivement vers des produits d’exception. On pense que si on ne les utilise pas, ce n’est pas de la grande cuisine. Il faut que l’on s’ouvre à d’autres produits, dans les discours, mais surtout dans la réalité. La mission d’un chef, c’est de rendre la cuisine accessible.

la cuisine accessible"

Le plus beau compliment ?

Quand des clients qui reviennent d'Asie me disent qu'ils ont l'impression d'y être encore à travers mes plats. Je me dis que j'ai réussi ce que j'avais envie de faire, une cuisine entre la France et l'Asie, une cuisine personnelle.

La critique qui vous a le plus marqué ?

Celle de **Patricia Wells**, dans le *Herald Tribune*, un an après l'ouverture du restaurant Ze Kitchen Galerie. Elle laissait entendre que mes plats étaient trop timides. J'ai réfléchi et je me suis dit qu'elle avait raison. Il fallait que je marque encore plus cette cuisine, l'identifier encore plus, oser. Elle m'a poussé dans le grand bain...

Le secret de la réussite ?

Le travail, mais aussi l'équilibre entre l'épanouissement professionnel et la vie de famille. Pendant des années, je prenais dix jours de vacances par an. Je me suis organisé pour me libérer pendant les vacances scolaires. Je profite de ma famille. Nous partons à l'étranger. Pour moi, le voyage est fon-

damental et nécessaire. Il nourrit ma curiosité et me permet de faire évoluer ma cuisine.

Votre plus grand rêve ?

Prendre une année sabbatique pour faire le tour du monde en famille. Se confronter aux différentes cultures, découvrir la nature, la beauté des paysages. Un voyage de découverte et d'enrichissement personnel. ■

ZE KITCHEN GALERIE

4 RUE DES GRANDS AUGUSTINS · 75006 PARIS

TÉL. : 01 44 32 00 32

WWW.ZEKITCHENGALERIE.FR

Recettes extraites du livre de William Ledeuil

- Betteraves de couleur, vinaigrette citron-mostard-aneth p. 72
- Tartare de crevette-mangue verte p. 73
- Bouillon thaï de crustacés aux asperges et aux petits pois p. 74



William Ledeuil : "La grande cuisine est devenue trop élitiste en termes de prix, souvent tournée exclusivement vers des produits d'exception."

WILLIAM LEDEUIL EN DATES

16 OCTOBRE 1964

NAISSANCE À BOURGES (CHER)

SEPTEMBRE 1984

ENTRÉE À L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DE CUISINE FRANÇAISE À PARIS

1987

PREMIER POSTE DE CHEF DE PARTIE CHEZ GUY SAVOY

1989

PREMIER POSTE DE CHEF AU BISTROT DE L'ÉTOILE, RUE LAURISTON

1991

PREMIER RESTAURANT EN ASSOCIATION AVEC GUY SAVOY

1992

MARIAGE AVEC CHRISTINE

31 OCTOBRE 1992

NAISSANCE DE MATHILDE

16 JANVIER 1995

NAISSANCE DE BENOÎT

2001

OUVERTURE DE ZE KITCHEN GALERIE À PARIS

2010

OUVERTURE DE KGB, KITCHEN GALERIE BIS À PARIS

ZE KITCHEN GALERIE - LA CUISINE DE WILLIAM LEDEUIL

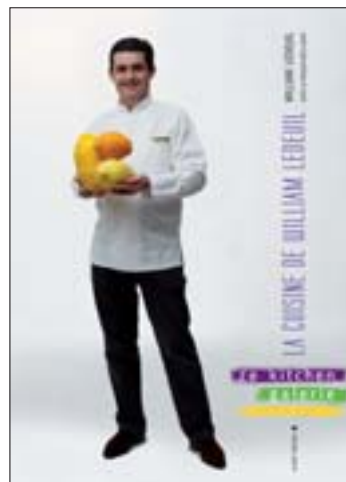
William Ledeuil succède à **Fumiko Kono** dans la nouvelle collection dirigée par **Claude Lebey**, aux Éditions Albin Michel. Dans cet ouvrage, le chef-patron confie plus de 80 recettes et bien davantage. "C'est un état d'esprit. On y trouve des explications, des propositions de variantes, commente William Ledeuil. Notre technique est dans l'équilibre des saveurs. C'est assez facile à réaliser. J'invite surtout les gens à aller chercher les produits, les légumes, les condiments, les racines, les herbes qui traduisent la fraîcheur au travers des couleurs." Un livre très coloré à l'image de sa cuisine étoilée et inspirée.

Textes de **François-Régis Gaudry**

Photographie d'**Éric Laignel**

Éditions Albin Michel.

Prix : 25 €



SUITE PAGE 72

72 SECRETS DE CHEF

Chateellerie-restauration.fr

WILLIAM LEDEUIL

BETTERAVES DE COULEUR, VINAIGRETTE CITRON-MOSTARDA-ANETH • VAPEURS ET FRITURES

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Marinade au frais : 1 heure

Cuisson totale : 30 min

Pour les betteraves de couleur

2 betteraves jaunes de taille moyenne
2 betteraves rouges de taille moyenne
2 betteraves roses de taille moyenne
2 tiges de citronnelle
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel

Pour la vinaigrette citron-mostarda-aneth

4 citrons (jus)
2 tiges de citronnelle
40 g de gingembre frais
120 g de mostarda di Cremona
5 cuil. à soupe d'huile d'olive

Pour la finition

Quelques pluches d'aneth
3 brins de basilic thaï (feuilles)
2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Les betteraves de couleur

- Éplucher les betteraves et les tailler en quartiers. Enlever la première feuille et l'extrémité dure des tiges de citronnelle, puis les couper en quatre.
- Dans un grand plat, arroser les betteraves d'huile d'olive, parsemer de fleur de sel et de citronnelle. Laisser mariner pendant 1 heure au réfrigérateur, en séparant les betteraves rouges pour qu'elles ne colorent pas les autres.

La vinaigrette citron-mostarda-aneth

- Enlever la première feuille et l'extrémité dure des tiges de citronnelle, les couper en deux dans la longueur, puis les émincer finement. Éplucher le gingembre.
- Mixer le jus des citrons, la mostarda, le gingembre, l'huile d'olive et la citronnelle. Filtrer et réserver au réfrigérateur.

La finition

- Placer les betteraves dans 2 paniers vapeur en bambou avec la citronnelle, puis les faire cuire pendant 30 min à la vapeur.
- Couper les feuilles de basilic thaï aux ciseaux. Répartir les betteraves dans chaque assiette creuse, arroser avec l'huile d'olive restante et la vinaigrette citron-mostarda-aneth, puis parsemer de basilic thaï et d'aneth. Servir avec le condiment mostarda.



BON À SAVOIR

La mostarda di Cremona, disponible dans les épiceries italiennes, se présente sous forme de fruits confits dans un sirop de moutarde. À défaut, remplacez-la par 2 cuil. à soupe de miel liquide et de 2 cuil. à soupe de moutarde forte. Laissez bien mariner les betteraves avec la citronnelle, qui aura ainsi le temps de les parfumer délicatement.

Variante

Vous pouvez réaliser cette recette avec des carottes de couleur (jaunes, orange et blanches cuites séparément), qui s'accorderont parfaitement avec la vinaigrette.

WILLIAM LEDEUIL

TARTARE DE CREVETTE-MANGUE VERTE • ZORS D'ŒUVRE

Pour 6 personnes**Préparation : 30 min****Cuisson totale : 10 min****Pour les tartares**

18 crevettes ou gambas crues
 2 mangues vertes
 1 orange non traitée ou 1 kumquat (zeste)
 2 brins de coriandre (feuilles)
 2 brins de basilic, de préférence thaï (feuilles)
 2 gousses d'ail
 2 tiges de citronnelle
 8 cuil. à soupe d'huile d'olive
 Fleurs d'herbes
 Sel de céleri

Pour le condiment mangue-curcuma-citronnelle

1 mangue jaune, de préférence thaïe
 3 citrons (jus)
 1 bulbe de curcuma thaï
 2 tiges de citronnelle
 3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Préparer le condiment mangue-curcuma-citronnelle

- Peler le curcuma. Enlever la première feuille et l'extrémité dure des tiges de citronnelle. Les couper en deux dans la longueur, puis les émincer.
- Éplucher la mangue, la couper en deux pour la dénoyauter, puis tailler la chair en morceaux.
- Mixer la mangue avec le curcuma, la citronnelle et le jus des citrons. Ajouter l'huile d'olive, filtrer et réserver au réfrigérateur.

Les tartares

- Décortiquer les crevettes et retirer le petit boyau noir.
- Enlever la première feuille et l'extrémité dure des tiges de citronnelle, puis les couper en deux dans la longueur. Peler et couper en deux les gousses d'ail. Émincer grossièrement les feuilles de basilic thaï et de coriandre.
- Dans une poêle, faire chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive et y faire suer l'ail et la citronnelle. Faire colorer rapidement les crevettes à feu vif sur chaque face pendant 2 à 3 min. Les retirer ensuite, puis les laisser refroidir sur une assiette.
- Éplucher les mangues, tailler dans la longueur 12 belles lamelles, puis couper en petits dés le reste de la chair. Émincer finement les crevettes (comme la mangue).

**BON À SAVOIR**

Il existe deux variétés de mangue : les deux conviennent pour cette recette. Vous les trouverez dans les épicerie asiatiques. Pour ces tartares, les crevettes (ou gambas) doivent être très légèrement colorées. Préférez les gambas surgelées, de belle taille, provenant de Madagascar.

- Dans un saladier, mélanger délicatement les crevettes, les dés de mangue, les herbes, 4 cuil. à soupe d'huile d'olive et du sel de céleri.

La finition

- Sur chaque assiette, disposer 1 lamelle de mangue et répartir dessus le tartare. Râper des zestes d'orange ou de kumquat sur chaque tartare. Recouvrir des 6 dernières lamelles de mangue, puis à l'aide d'un pinceau, lustrer avec l'huile d'olive restante et parsemer de fleurs d'herbes.
- Servir avec le condiment.

74 SECRETS DE CHEF

L'Épicerie Restauration

WILLIAM LEDEUIL

BOUILLON THAÏ DE CRUSTACÉS AUX ASPERGES ET AUX PETITS POIS • BOUILLONS ET SOUPES

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson totale : 1 h 20

Infusion : 10 min

Pour le bouillon thaï de crustacés

500 g de crevettes grises ou de têtes de langoustines

50 cl de lait de coco

6 champignons de Paris, 2 carottes, 1 fenouil, 1 branche de céleri

2 citrons (jus)

4 gousses d'ail, 80 g de gingembre frais

1 piment-oiseau

4 feuilles de lime, 5 tiges de citronnelle

1/2 cuil. à café de sucre de palme ou de sucre roux

1 cuil. à café de sauce nuoc-mâm

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Pour les asperges et les petits pois

12 asperges vertes, 120 g de petits pois écossés, 1 tige de citronnelle, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel de céleri, gros sel

Pour la finition

2 brins de basilic de préférence thaï (feuilles),

2 oignons nouveaux, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive très fruitée

Le bouillon thaï de crustacés

- Enlever la première feuille et l'extrémité dure de 3 tiges de citronnelle, puis les couper en deux dans la longueur. Préparer le céleri, les champignons et le fenouil. Peler les carottes, le gingembre et les gousses d'ail. Émincer le piment-oiseau et tous ces ingrédients.
- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux, ajouter tous les ingrédients émincés et les crustacés. Verser 2 litres d'eau et porter à ébullition. Baisser le feu et écumer. Laisser cuire à feu doux pendant environ 1 heure. Filtrer le bouillon et le laisser refroidir.
- Réserver 50 cl de bouillon et congeler le reste pour une utilisation ultérieure. Enlever la première feuille et l'extrémité dure des 2 tiges de citronnelle restantes, les couper en deux dans la longueur. Les émincer finement ainsi que les feuilles de lime. Les faire infuser à feu doux pendant 10 min dans les 50 cl de bouillon. Ajouter le lait de coco, porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 5 min. Hors du feu, ajouter le sucre, le jus des citrons et le nuoc-mâm.
- Mixer et filtrer en pressant pour extraire tous les parfums.



BON À SAVOIR

Préparez toujours les bouillons en grande quantité, car ils vous serviront pour d'autres recettes.

La feuille de lime est une feuille de citronnier que l'on trouve en petits sachets surgelés dans les épiceries asiatiques. Le dosage du nuoc-mâm, sauce indispensable dans la cuisine d'Asie du Sud-Est, doit être très précis. Il donne un goût subtil.

Les asperges et les petits pois

- Éplucher les asperges vertes en enlevant bien les petits 'picots'. Enlever la première feuille et l'extrémité dure de la tige de citronnelle, puis la couper en deux dans la longueur.
- Faire cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 2 min, puis les faire refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Faire cuire les asperges avec l'huile d'olive, la citronnelle et le sel de céleri, à feu doux et à couvert, pendant 2 à 3 min.

La finition

- Faire chauffer les asperges et les petits pois avec 2 cuil. à soupe de bouillon de crustacés. Ajouter les feuilles de basilic thaï et les oignons nouveaux émincés. Verser un filet d'huile d'olive.
- Répartir les légumes dans chaque bol.
- Verser juste avant de déguster le bouillon émulsionné à l'aide d'un mixeur.

Géré par le chef périgourdin Éric Boyard, l'espace restauration lié au tout nouveau centre d'accueil du pôle international de la préhistoire, développe un slow food à la sauce... magdalénienne !

BRIGITTE DUCASSE

Mag-Da se fait l'archéologue du slow food



Chez Mag-Da, on passe commande au comptoir derrière lequel Éric Boyard cuisine.

À deux pas des grottes de Lascaux, sur les parois desquelles Georges Bataille vit un jour *“le premier signe sensible qui nous soit parvenu de l'homme et de l'art”*, Éric Boyard entend tout simplement proposer un *“concept slow food”*, issu de *“400 000 ans de ressources vivrières en Périgord”* et une *“cuisine du terroir issue du savoir-faire des meilleurs artisans des métiers de bouche”*. Le concept de restauration développé par le chef Éric Boyard s'affiche sur le rebord du comptoir et sur le menu dressé sur les tables. Les assiettes s'inspirent du mode de vie des Magdaléniens, qui firent les beaux jours de cette région (mais aussi d'une bonne partie de l'Europe occidentale) au cours du Paléolithique supérieur entre - 15 000 et - 8 000 ans avant notre ère. La carte, 100 % fraîcheur, pioche dans les produits de la pêche, de la chasse et de la cueillette : s'y côtoient cailles, escargots, saumons, mais aussi épeautre et champignons, pour livrer salades, soupes, tartines, tourtes ou plats du jour tel ce Farci de chayote (espèce de courge grimpanche). Les

ingrédients jouent habilement sur les goûts dissociés, les cuissons étudiées.

'Historien des saveurs'

Les prix vont de 3,50 à 16,5 €. Si les clients expriment leur satisfaction dans le livre d'or, la fréquentation n'est pas encore à la hauteur. *“Mon seuil de rentabilité est de 40 couverts par jour. J'en réalise une quinzaine”*, déplore Éric Boyard qui a investi 20 000 €. Aligné sur l'ouverture du pôle international de la préhistoire (11 heures-17 heures ou 18 heures du mardi au dimanche), l'espace de restauration situé sur le flanc est du bâtiment demeure trop mal indiqué, et ne figure même pas sur le site internet du musée. Il en faudrait davantage pour décourager cet 'historien des saveurs' qui a travaillé sur l'alimentation à travers l'histoire avec des archéologues. ■

MAG-DA

CENTRE D'ACCUEIL DU PIP • 24620 LES EYZIES-DE-TAYAC
TÉL. : 05 53 06 65 54



Après le McDo, le Mag-Da et son plat du jour : Farci de chayotte et épeautre.

76 RESTO CONCEPT

l'hôtellerie-restauration.fr

Dans la Haute-Marne secrète où il a fait ses études, Pascal Nicard ose le 'drive gastro', et l'idée plaît. Rencontre.

SYLVIE SOUBES

En route pour le 'gastro' à emporter

Touche-à-tout, Pascal Nicard ? Il l'est. Mieux, il le revendique, avec cet enthousiasme qui caractérise les entrepreneurs dans l'âme. Ancien élève de l'école hôtelière de Langres, il est à la tête de l'affaire familiale Au Rendez-vous des amis, à Chamarandes-Choignes (52), quand il décide d'ouvrir un service traiteur. Seize mois plus tard, il a conquis la clientèle locale et créé une structure indépendante dédiée à cette activité. En mars dernier, Pascal Nicard visite une 'coquille vide' de 800 m², située à la sortie de Chaumont, sur la route de Langres. Un ancien garage dont il reste seulement les murs. "J'ai immédiatement contacté les services sanitaires pour voir si mon projet était réalisable et j'ai eu leur ok."

"La route, le passage, l'espace"

En septembre, il inaugure son nouvel espace traiteur qui bénéficie d'un laboratoire à la pointe de la technologie et de la praticité. "J'ai fait remettre les sols à zéro, tous les postes sont sur roulettes, les problèmes de pénibilité ont été résolus en amont", précise Pascal Nicard qui a investi 230 000 € dans le matériel et a créé trois emplois sur place. Un service traiteur qui peut répondre à un large éventail de demandes, de 12 à 700 cou-

verts. Mais une autre idée fuse dans l'esprit du Haut-Marnais. "J'avais un parking de 1 500 m² et je me suis demandé comment l'optimiser". La réponse tombe très vite, avec la création d'un 'drive gastro'. "Il y avait la route, le passage, l'espace et le matériel nécessaire. Il ne me restait plus qu'à installer l'offre." Deux formules : la 'drive express' avec dessert à 10 €, comprenant un plat du jour, et la 'pasta box' à 5 €, qui décline des variétés de pâtes et des sauces différentes chaque jour. Pascal Nicard travaille aussi sur les conditionnements et la température du plat en fonction de la température extérieure. "Il fait froid l'hiver dans la région... Il fallait aussi que ça sorte en moins d'une minute. Si on prend trois minutes par voiture, cela voudrait dire que la dixième voiture attend une demi-heure." Il pense également à installer le wifi gratuit sur le parking pour les clients qui voudraient manger dans leur véhicule. Deux mois après l'ouverture du drive, celui-ci tourne à 140 couverts par jour et la moitié de la clientèle commande avant de venir. "On prend les commandes dès 8 heures et on sert du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 heures." Dernière tendance, des consommatrices qui prennent la formule drive express pour le repas du soir. ■



Gérard Guy (à gauche), président de la CPIH, compte dans son département un nouveau concept développé avec succès par Pascal Nicard.

VINS

BO₂ fait souffler sur Bordeaux



Bordeaux (33) Dix-huit copains se sont unis pour promouvoir les vins bordelais. Ils sont tous à la tête d'entreprises ou de vignobles. Et ont un seul objectif : rajeunir l'image du terroir.

Hélène Binet

Créée en 2004, l'association BO₂ - Bordeaux Oxygène -, regroupe 18 membres issus de grandes familles du monde viticole de la région bordelaise. Tous se sont rencontrés sur les bancs de la faculté d'œnologie de Bordeaux. Ensemble, ils partagent leurs expériences, discutent du monde du vin, dégustent... Le trio formé par **Benoît Trocard, Alice Cathiard-Tourbier** et **Jérôme Tourbier** est à l'origine de BO₂. "Alors que nous préparions notre diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation à Talence, nous nous sommes rassemblés autour d'un dîner et nous avons eu l'idée de former un groupe de jeunes pour valoriser les vins de Bordeaux. L'image que l'on donne de cette région est dépassée : quand on en parle, on pense aux vins des 'grands-parents', à des vins trop chers... Tout cela, c'est fini : nous voulons apporter du dynamisme et insuffler un nouvel élan de jeunesse à notre terroir", s'explique Alice Cathiard-Tourbier. Ils organisent régulièrement des rencontres en France ou à l'étranger, pour

1 er un vent d'air frais



se faire connaître. *“Nous sommes jeunes, dynamiques et nous faisons de bons prix, s’amuse Benoît Trocard. Pourquoi BO₂ ? B pour Bordeaux et O₂ pour oxygène. Notre priorité est d’apporter un peu d’air frais à l’image et aux ventes de bordeaux, afin d’accroître l’attrait de la région auprès des jeunes consommateurs.”*

Les membres de l’association BO₂ (Bordeaux Oxygène).

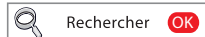
Des défis et de l’envie

Liberté, énergie, convivialité se dégagent de ce groupe de trentenaires qui ne manquent pas d’idées. Ils ont récemment proposé à la vente un assemblage des châteaux de BO₂, au restaurant Lavinia, à Paris, au profit d’enfants malades. Ils ont également participé à des événements à Londres au Brésil et en Australie. Bon nombre d’initiatives sont déjà à mettre à leur crédit : dîners en association avec des chefs, rencontres avec de jeunes vigneronnes d’autres régions viticoles.

Prochainement, au programme : la création d’une route des vins signée BO₂, un voyage au Japon, des rencontres avec des sommeliers...

Unique objectif en tête : promouvoir la viticulture girondine partout dans le monde et s’adresser à de nouveaux publics. *“Le vin, c’est une histoire à raconter ; tous ensemble, nous l’écrivons jour après jour”*, concluent les membres de l’association. ■

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Lire la composition de l’association en tapant le code RTR811512 sur le moteur de recherche de lhotellerie-restauration.fr

**NOUVEAU !
OUVERTURE LE
DIMANCHE**

Salon des Vins
de Loire

ANGERS - FRANCE
PARC DES EXPOSITIONS

DIMANCHE 30,
LUNDI 31 JANVIER ET
MARDI 1^{er} FÉVRIER 2011

Découvrez en un seul lieu :

Tout le Vignoble
de Loire du
PAYS NANTAIS au
CENTRE-LOIRE

77 AO

Tous
les types de vins
SECS, MOELLEUX,
TRANQUILLES
et
FINES BULLES

Toutes
les couleurs
BLANCS,
ROUGES
et ROSÉS

600
EXPOSANTS
Viticulteurs,
Négociants,
Caves
Coopératives

Le rendez-vous annuel des professionnels
pour découvrir en avant-première
LE NOUVEAU MILLESIME

Retrouvez toutes les informations
et demandez vos accès au salon sur

www.salondesvinsdeloire.com

ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX PROFESSIONNELS

78 RESTAURATION INTERNATIONAL

L'Artkuisine Restauration

Barcelone Il a tout appris de la cuisine en Espagne. Franchissant les étapes en autodidacte, le chef a créé son propre restaurant dans la capitale catalane. C'est en grande partie ce qui explique l'originalité de l'Artkuisine.

FRANCIS MATÉO

Rémy Lefebvre, chef français... made in Spain

Quand il débarque à Madrid en 2001, à peine âgé de 24 ans, **Rémy Lefebvre** n'a d'autre idée que de changer d'activité. En accord avec sa compagne **Fanny Fiolleau**, il abandonne le commerce international pour la restauration, d'abord en salle, puis en cuisine. Sa nouvelle profession devient rapidement une passion. Quand il ne travaille pas, Rémy Lefebvre dévore les livres sur la gastronomie. Et après deux ans de métier, il endosse son premier poste de chef au Locum, aux côtés de **Victor Sánchez-Beato Gómez**, l'un des nombreux disciples de **Martín Berasategui**. "J'ai alors appris ce qu'était vraiment la grande cuisine, une cuisine d'auteur qui doit beaucoup à la rigueur ; c'est à partir de ce moment que j'ai commencé à vivre ce métier comme une partie de moi-même." Et c'est avec ce bagage qu'il décide de partir avec sa femme à Barcelone, en 2004, en pleine 'movida' gastronomique espagnole. C'est l'âge d'or de la cuisine moléculaire. Dans cette ambiance d'effervescence où tout semble possible, le jeune chef intègre le groupe Tragaluz, pour mieux assurer la transition entre une cuisine castillane accrochée aux racines des montagnes et une gastronomie plus méditerranéenne, plus proche aussi de la cuisine française. Rémy Lefebvre rencontre alors son mentor, **Tony Botella**, le plus grand spécialiste en Espagne de la cuisine sous vide, qui lui ouvrira les portes du Reno, l'une des institutions de la gastronomie à Barcelone. C'est dans cet établissement de référence que le chef français forge sa véritable identité de cuisinier, celle qu'il exprime aujourd'hui



Le parcours exemplaire d'un autodidacte de la cuisine.

d'hui dans son restaurant de Barcelone : l'Artkuisine. L'établissement se divise en deux parties, avec d'une part le 'bistrot français', et de l'autre une salle plus intimiste, plus raffinée.

"Trouver l'équilibre entre les saveurs"

Côté cuisine, Rémy Lefebvre fait la synthèse entre les principes d'**Auguste Escoffier** et la haute cuisine catalane, avec le terroir méditerranéen en fil conducteur. Une cuisine très instinctive qui s'exprime, par exemple, à travers ses Coquilles Saint-Jacques flambées au cointreau avec crème de chou-fleur et ris d'agneaux, son Cochon de lait désossé, grillé avec le cœur de laitue, pomme verte et huile d'argan, ou encore ses Sardines à l'Espeto, guacamole, compote d'échalotes au vin rouge et aux coings, servies avec une moutarde au safran.

"Il n'y a pas de volonté de choquer, mais au contraire de trouver l'équilibre entre les saveurs", précise le chef. Chaque chose à

sa place : la créativité est dans l'assiette, et l'art sur les murs, qui servent d'espace d'exposition aux artistes (d'où le nom du restaurant). De toute façon, l'heure n'est plus à l'excentricité en Espagne : "La folie des grandeurs est passée", constate Rémy Lefebvre. Crise économique oblige. Le chef de l'Artkuisine a su s'adapter, en mettant en avant notamment son offre de tapas sous vide, et en aménageant les horaires d'ouverture (uniquement de 19 heures à 2 heures). Avec une quarantaine de couverts et un ticket moyen de 70 €, l'Artkuisine a ainsi trouvé durablement sa place dans la capitale catalane. Rémy Lefebvre réfléchit même à la possibilité d'exporter son concept unique de restauration... en France. ■

ARTKUISINE

C/ MADRAZO, 137

08021 BARCELONE (ESPAGNE)

TÉL. : +34 93 202 31 46

HTTP://WWW.ARTKUISINE.BLOGSPOT.COM/

Le Clos Marcel, renaissance d'une pension de famille

Duingt (74) Le petit-fils du propriétaire vient de rénover l'hôtel-restaurant de son aïeul avec sa compagne. La pension au bord du lac, écologique, vise les 4 étoiles.

Fleur Tari

En 1934, Marcel Molveau, journaliste parisien amoureux du lac d'Annecy, acheta un terrain pour y créer une pension de famille. Son petit fils Lionel Molveau, a repris l'établissement avec sa compagne Odile Delauné pour perpétuer la tradition familiale. La pension, connue dans la région, est située à fleur d'eau. Inchangée depuis des années, elle avait besoin d'un sérieux coup de jeune. Après quelques mois de travaux, le couple est fier de montrer le nouveau visage du Clos Marcel. Seuls les murs extérieurs ont été conservés. Les 15 chambres sont devenues 14 suites de plus de 20 m². Toutes ont vue sur le lac. La décoration contemporaine fait la part belle au confort : lits extra larges, salles de bains équipées de baignoires balnéos...



Une chambre du Clos Marcel.

La salle de restaurant.



Le grand-père Marcel qui aurait du mal à reconnaître sa pension de famille. Rénové, l'hôtel deux étoiles convoite même deux étoiles supplémentaires.

Le label Clef verte

Autre point fort du renouveau: une démarche écologique qui inclut des achats responsables, une gestion de l'énergie et le recyclage des déchets... L'établissement a ainsi obtenu le label international Clef verte qui garantit aux clients soucieux d'écologie un environnement préservé. Le nouveau restaurant en acier, béton, verre et bois, est inspiré d'une architecture industrielle. "Les grandes baies vitrées aux portes

accordéon sont montées sur des structures en acier qui permettent de les ouvrir totalement sur la terrasse. Notre nouvelle salle compte 60 couverts au lieu de 45. Nous allons servir une cuisine de bistrot chic. Actuellement, c'est vraiment la demande du client", explique Lionel Molveau, propriétaire et chef de cuisine. Le Clos Marcel, belle pension de famille entame une nouvelle vie. ■

LE CLOS MARCEL

410 ALLÉE DE LA PLAGES
74410 DUINGT
TÉL. : 04 50 68 67 47
WWW.CLOMARCEL.FR

L'Hôtel de la Plage a de la suite dans les idées

Saint-Jean-de-Luz (64) Dans le centre historique, au-dessus des remparts et de la mer : l'hôtel familial de Pierre Garraïalde ne désemplit pas. Il souhaite aujourd'hui y ajouter un étage composé de 7 suites.

Bernard Degioanni

Je fais des envieux parmi mes confrères avec un taux de remplissage de 97 % pendant les neuf mois d'activité", reconnaît Pierre Garraïalde, le propriétaire de l'Hôtel de la Plage. Sur les 22 chambres, 16 ont vue sur la mer et disposent d'un balcon. Depuis 2002, l'hôtel bénéficie d'un ascenseur et de la climatisation. Les chambres ont été agrandies. La décoration s'inscrit dans des tonalités ma-

riles discrètes. Aujourd'hui, l'objectif est de surélever l'hôtel d'un étage afin d'y installer 7 suites. "C'est l'unique possibilité de monter en puissance. L'idéal serait d'être un 3 étoiles offrant les prestations d'un 4 étoiles, affirme Pierre Garraïalde. La motivation est d'être à la hauteur de ce que nos parents nous ont légué. L'hôtel a une dimension fa-



miliaire, beaucoup de clients sont fidèles depuis une dizaine d'années. La croissance annuelle est de 5 à 8 %". Acheté en 1937, l'hôtel a été exploité par ses parents pendant quarante-cinq ans. "En 1995, au décès de ma mère, mon père nous a sollicités, mon frère et moi, pour lui succéder", précise-t-il. Il a donc pris possession de l'hôtel et son frère Bruno a hérité du restaurant qui sera mis en gérance à partir de 2011. ■

L'HÔTEL DE LA PLAGES

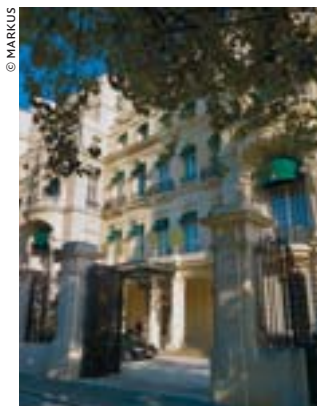
PROMENADE JACQUES THIBAUD
33 RUE GARAT · 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
TÉL. : 05 59 51 03 44
WWW.HOTELDELAPLAGE.COM

Seize des chambres ont vue sur la mer.

Paris (XVI^e) Deux mois après l'ouverture du Raffles Royal Monceau, celle du Shangri-La est l'autre événement du monde du luxe à ne pas rater dans la capitale. Son emplacement, à deux pas du Trocadéro, et sa rénovation, réalisée dans ce qui fut le palais de Roland Bonaparte, en font d'ores et déjà un établissement d'exception. Ouverture prévue le 17 décembre.

ÉVELYNE DE BAST

Shangri-La Hotel Paris : une rénovation aux couleurs de l'Empire



L'ancien palais du prince Roland Bonaparte (dont on voit ci-contre la façade) est classé aux Monuments historiques, ce qui en a compliqué la rénovation.

deux époques qui s'incarnent notamment dans les emblèmes impériaux de l'abeille ou de l'aigle, reproduits en marbre, en pierre et sur les lourdes portes en bois d'acajou. Mais comme de l'Empire à l'empire du Milieu, il n'y a qu'un pas, une touche asiatique vient souligner ici ou là en douceur que l'établissement appartient à un groupe chinois : meubles laqués, papiers peints dessinés à la main, reproductions d'impressions chinoises sur soie, vases magistraux placés à l'entrée, choisis avec soin par une consultante en art originaire de Hong-Kong... L'architecte des Monuments historiques a dû s'adapter aux contraintes du bâtiment historique, dont certains éléments étaient passés d'abord inaperçus, comme ce planisphère en stuc, au pied de l'escalier central qui rappelle

que Roland Bonaparte était avant tout un grand aventurier. "Il a fallu reconstituer les fresques historiques sur les murs", assure **Claire Mambon**, du cabinet de Pierre-Yves Rochon.

L'or, omniprésent

Plus qu'un hôtel, l'ensemble a l'allure d'un palais reconstitué. Volumes immenses, coloris aux notes de bleu nattier, de vert céladon, d'écru et de beige, et or, omniprésent. Carrelage d'époque et lustres Empire à tête de cygne accueillent le visiteur. Le rez-de-chaussée est composé d'espaces disparates, qui s'imbriquent à merveille. Le restaurant La Bauhinia constitue la principale attraction. La carte a été confiée à **Philippe Labbé**. Ses 80 places ont été aménagées en balcon, sous une gigantesque verrière de

onfiée au décorateur **Pierre-Yves Rochon**, la rénovation intérieure du Shangri-La Hotel Paris fusionne avec une inimitable touche post-moderne les styles Directoire et Empire. De subtiles allusions à ces

Le Grand salon (à droite) reflète bien l'omniprésence de l'or, symbole du luxe extravagant qui règne en ces lieux.



La suite panoramique dévoile une vue vertigineuse sur la tour Eiffel, depuis chacune de ses pièces.

Les 80 places du restaurant La Bauhinia ont été aménagées en balcon sous une verrière de type Eiffel, découverte pendant les travaux, reconstituée et habillée de taffetas.





L'hôtel compte 81 chambres dont 27 suites.

**SHANGRI-LA HOTEL
PARIS**

10 AVENUE D'IÉNA
75116 PARIS
TÉL. : 01 53 67 19 98

type Eiffel découverte pendant les travaux, reconstituée et habillée de taffetas. Au mur, les papiers ont été peints à la main, en reprenant des motifs anciens chinois. L'hôtel compte 81 chambres dont 27 suites. Là encore, une véritable recherche iconographique menée sous la houlette de Pierre-Yves Rochon a permis de reconstituer les espaces à l'identique. Telle cette suite impériale de 375 m² qui domine la place d'Iéna, dont les taffetas en doubles rideaux s'enroulent sur les tringles à l'instar de dais

royaux. Dans les salles de bains en marbre de Carrare, Pierre-Yves Rochon a dessiné des robinets design dont le corps en faïence s'inspire de motifs chinois. La suite Chaillot se livre aux regards avec la patine soyeuse d'un vert céladon. La suite panoramique, du 7^e étage, dévoile une vue vertigineuse sur la tour Eiffel, quelle que soit la pièce où l'on se trouve. Au printemps 2011, il sera possible de profiter des espaces verts dessinés par Louis Benech et de l'espace bien-être avec sa piscine de 16 m. ■

Le Shangri-La en détails

- 81 chambres dont 27 suites
- 3 restaurants
- 850 m² de salons de réception
- Effectifs (à terme) : 400 employés

■ Un chantier monumental :

- 105 000 heures de chantier pour le gros œuvre ;
- 20 000 m² de superficie totale ;
- 10 000 m² de tissus ;
- 8 000 luminaires ;
- 280 km de câbles électriques.

Investissement de départ :

- 270 M€

■ Fournisseurs

Dans les chambres :

- Tissus Lelièvre
- Papiers peints Nobilis
- Robinetterie THG (cabinet P.-Y. Rochon)
- Moquette Kidderminster

Dans la partie publique :

- Tissus Lelièvre, Pierre Frey et Canovas
- Service de table 'abeille' : Haviland

TORK

*
Des distributeurs et des chiffons
qui décuplent votre performance

**Tork Performance,
relevons les exigences**

Tork, leader européen de l'hygiène et de l'essuyage industriel, vous présente sa nouvelle gamme de distributeurs pour bobines en cuate et pour chiffons non-tissés.

Où que vous soyez, quoi que vous fassiez, la gamme Tork Performance vous offre une solution complète pour répondre à vos besoins en essuyage.

<http://www.ece.tork.com/performance>

82 HÔTELS INTERNATIONAL

L'Hôtellerie Restauration

Mendoza Au pied de la cordillère des Andes, la bodega Vignes des Andes associe des propriétaires-investisseurs à la mise en place d'un complexe alliant caves, hôtel et galerie d'art.

VIOLAINE BRISSART

Un hôtel d'art dans les vignes argentines

Avec près de 700 caves, Mendoza s'impose comme la capitale vitivinicole de l'Argentine. C'est dans la région du même nom, où le tourisme a connu une progression spectaculaire ces dernières années, qu'un domaine pas comme les autres devrait voir le jour. Implantée sur 136 hectares au pied de la cordillère des Andes, la 'bodega' (terme désignant une cave) Vignes des Andes abritera une galerie d'art, un restaurant et un hôtel avec spa. "L'hôtel comprendra une cinquantaine de chambres, conjuguant style campo [vieux meubles de campagne en bois, tapis et artisanat indiens, NDLR] et design contemporain. De nombreuses baies vitrées permettront aux invités d'admirer les chais et de vivre une expérience unique avec le monde de l'œnologie", prévoit l'un des cofondateurs, **Vincent Chevalier**.

Un projet atypique

Le complexe Vignes des Andes, initié par l'architecte **Bruno Legrand**, le gestionnaire de projet **Julio Tosti** et l'entrepreneur touristique Vincent Chevalier, propose une démarche originale. "Chaque investisseur possédera une parcelle de vigne de 2 hectares, la possibilité d'y construire une villa, des actions dans l'hôtel et la cave, et il recevra chaque année 600 bouteilles personnalisées issues du domaine. L'objectif est de réunir entre 35 et 40 investisseurs-propriétaires, avec un budget total de plus de 13,5 millions de dollars", explique Vincent Chevalier. "Un contrat longue durée sera



La Vignes des Andes, à Mendoza en Argentine, ouvrira en 2013 (projection d'architecte).

proposé à l'opérateur choisi : celui-ci recevra le bâtiment en location et en obtiendra le management. Il devra réaliser 100 % des investissements requis pour le démar-

rage et le fonctionnement de l'hôtel", précise-t-il. Rendez-vous en mars 2013 pour l'inauguration de ce projet mi-art, mi-raisin. ■

WWW.VIGNESDESANDES.COM.AR

VINCENT CHEVALIER, UN SERIAL ENTREPRENEUR

Diplômé d'une école de commerce (EDHEC), **Vincent Chevalier** a posé ses valises en Argentine en 1988 dans le cadre de la coopération et n'en est plus jamais reparti. Il a cofondé l'agence de voyages Equinoxe, l'Estancia La Dulce, une propriété rurale pour incentive doublée d'un parc d'aventures. Mais surtout, il y a quelques années, alors que les hôtels de charme étaient inconnus à Buenos Aires, il a rassemblé deux amis actionnaires pour fonder L'Art Hotel. "L'investissement s'est élevé à 1,1 M€ pour presque 1 200 m². Aujourd'hui, le même hôtel coûterait au minimum 3 M€ à racheter et réformer à l'identique", assure-t-il. Inauguré en 2004, il figure parmi les premiers boutique-hôtels de la capitale. Le vieil hôtel particulier héberge une galerie d'art, tandis que les 35 chambres (proposées entre 65 et 115 €) accueillent des œuvres d'artistes contemporains argentins. Après six mois d'activité, l'établissement



affichait un taux d'occupation dépassant les 80 %. "L'âge d'or", résume Vincent Chevalier.

L'Art Hotel fondé par **Vincent Chevalier** à Buenos Aires.



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur l'Argentine : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

PETITS-DÉJEUNERS

CAFÉ-MACHINES À CAFÉ

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

LAVE-LINGE

LAVE-VAISSELLE

La capsule d'expresso, idéale aussi à l'heure du petit-déjeuner

La dosette assure régularité et qualité. Pour l'expresso, une valeur sûre. **SYLVIE SOUBES**

L'expresso à l'heure du petit-déjeuner est une attente croissante de la clientèle française. Les connaisseurs de café - de plus en plus nombreux - qui souhaitent une quantité plus importante de café au saut du lit vont préférer un double expresso ou vont allonger leur expresso avec de l'eau chaude. Compte tenu de l'étendue des machines existantes et des multiples solutions apportées par les torréfacteurs, impossible de passer à côté de l'offre, même pour un hôtel sans restaurant. Les tout automatiques, en libre distribution,



Petite et pratique, la Capsy de Cafés Richard.

incluent la fonction expresso. Néanmoins, les puristes vont préférer un matériel dédié. La dose emporte ici les suffrages lorsque le talent du barista fait défaut. Le concept Lavazza Blue allie simplicité d'utilisation et rendu constant. "La capsule est prête à l'emploi et l'extraction automatique." Des capsules désormais 'bi-dose'. Intenso x 2 et Rotondo x 2 permettent de réaliser deux espressos en même temps. Rotondo est un nouveau mélange proposé par le torréfacteur. Un 100 % arabica issu de cafés brésiliens. "Son degré de torréfaction particulier donne à ce mélange un goût rond, un arôme intense et une crème veloutée."

Pour une faible consommation, le matériel le plus adapté associé au concept est

Plus de gourmandise avec La Confiture de Lait



La saveur très " tendance " du caramel au lait, pour valoriser vos desserts : fromage blanc, faisselle, gâteau au chocolat, tarte aux pommes, panna cotta, glace, crêpe, gaufre...

- Une texture fluide idéale pour décorer et napper.
- Un conditionnement adapté pour un dosage facile et précis avec bouchon doseur.



84 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Œuvre Restauration



Pour une offre 'thématique', la capsule bio des cafés Richard sous la marque Lobodis.

la LB2302. Une machine compacte, au design griffé Pininfarina. Le torréfacteur Malongo décline une large gamme de produits à partir de son concept 1,2,3 Spresso. Petit rappel : "Les doses Malongo sont en papier filtre naturel, non chloré, respectant parfaitement l'authenticité des saveurs. Emballées sous vide immédiatement après la torréfaction, elles offrent la garantie d'un produit toujours frais et d'une conservation parfaite des arômes". Il existe plusieurs possibilités de

machines en libre-service, comme la Starpod avec carte des cafés (ce matériel est intéressant aussi pour les séminaires), la Sopod, l'Office...

À chacun ses goûts

Cafés Richard vous propose aussi de créer un espace café autour de la machine Cap-sy "retenue pour ses qualités pratiques : faible encombrement, éjection automatique des capsules et facilité d'utilisation avec ses touches pré-dosées pour le café et touches libres pour le thé et le chocolat. 5 cafés, aux propriétés gustatives séduisantes". Une gamme nouvelle composée d'Espresso long, un café aromatique d'un parfait équilibre et d'une bonne persistance en bouche qui sera apprécié des amateurs de

café allongé ; d'Espresso intense, caractérisé par une attaque puissante et des notes grillées-caramélisées, un assemblage complexe et charpenté, à la texture crémeuse, relevée par des arômes intenses, idéale pour un espresso serré ; d'Espresso doux, très équilibré, doté d'une fine acidité et d'un bon corps, avec une rondeur agréable lui conférant une bonne longueur en bouche ; d'Espresso décaféiné et d'Espresso bio & équitable. "Emballées individuellement, les capsules hermétiques sont assurées d'une meilleure conservation et d'une véritable souplesse d'utilisation (conditionnement en boîtes de 40 unités). C'est grâce à son film micro-perforé qui assure une parfaite diffusion de l'eau que nous obtenons une extraction optimale des arômes". ■

Brita : des solutions pour améliorer la dégustation des boissons chaudes

Par Tiphaine Campet, directrice d'Art et Cuisine et auteur du Blog des Experts 'Recettes artistiques et présentations insolites...' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Du ristretto au capuccino en passant par le thé Earl Grey et le thé vert, la dégustation de boissons chaudes devient un moment privilégié où le consommateur toujours plus averti et connaisseur est dans l'attente d'une qualité maximale pour des sensations toujours plus intenses...

Face au calcaire, les machines à café professionnelles sont soumises aux mêmes risques que les distributeurs automatiques, tant au niveau de la santé des appareils que de la qualité des boissons proposées. Les équipes spécialisées Brita proposent, suite à un diagnostic de l'eau utilisée, des solutions adaptées à votre matériel et à votre activité...

La qualité des boissons chaudes dépend de l'eau

Les coûts d'entretien des machines sont ainsi minimisés, puisque 60 % des pannes de machines à café sont liées à l'eau. Le calcaire se déposant au fil du temps peut entraîner nombre de pannes coûteuses. De même, avec 98 % d'eau entrant dans sa composition, la



qualité du café est intimement liée à celle de l'eau utilisée. Il en va de même pour la palette de thés, toujours plus large, proposée à la carte des établissements. La dureté de l'eau menace d'en inhiber les arômes et la qualité gustative. La neutralisation par Brita de cette dureté de l'eau par décarbonatation permet de garantir la qualité de l'eau sans la priver de ses sels minéraux nécessaires au bon développement des propriétés organoleptiques du café et du thé. Utiliser l'eau Brita permet donc d'obtenir un arôme optimal, une crème stable pour le café et une limpidité hors pair pour le thé...

Autant de facteurs qui font réellement la différence vis-à-vis d'une clientèle d'aficionados très exigeante.

Mais les filtres Brita ne s'attaquent pas uniquement au calcaire. En effet, la qualité et le goût d'un vrai espresso italien peuvent être troublés par d'autres facteurs comme le chlore, les métaux ou encore les polluants organiques. Les systèmes de

filtration Brita neutralisent ainsi les goûts et odeurs indésirables ainsi que la prolifération bactérienne. Ils éliminent également métaux lourds et pesticides. La pureté de cette eau filtrée se manifeste alors par une neutralité gustative permettant à tous les cafés d'exprimer librement leurs saveurs.

Brita propose notamment 3 gammes (Purity C 1000 AC avec bloc de charbon actif, Aquaaroma & Aquaaroma Crema et Purity Quell ST) spécialement conçues pour répondre à cette problématique liée à l'amélioration de la dégustation des boissons chaudes mais aussi à la pérennisation des machines.

lhotellerie-restauration.fr

La capsule version coup de feu

Malongo met l'accent sur une machine expresso 4 groupes à doses professionnelles Pro Pods utilisant le système 1,2,3 Spresso. Elle exécute 4 cafés simultanément avec 2 groupes doubles en 20 secondes seulement et permet de réaliser plus de 450 cafés à l'heure. Toutes les préparations sont disponibles : expresso courts ou longs, cafés longs avec eau ajoutée, cappuccino. Elle bénéficie du

système TurboSteam pour obtenir un authentique cappuccino de façon simple et rapide. Et le système SmartBoiler qui optimise les performances d'eau chaude et vapeur en évitant les baisses de production.

La XPod fonctionne avec les doses Pro Pods. Un joli choix de café du monde est associé dont des cafés équitables et/ou labellisés AB.



XPod by Cimballi : la dose Malongo pour un débit important.

Les Mini-gourmandises de Bridor



La gamme les Gourmandises de Bridor - 'le pain et la viennoiserie plaisir' - a spécialement été conçue pour des moments spécifiques tels que

le petit-déjeuner, le snacking et les pauses séminaires proposées en hôtellerie. Les Gourmandises se veulent, en effet, être une alternative aux incontournables croissants et pains au chocolat. La gamme se décline en 4 recettes gourmandes : le Pain à la crème, dans lequel la traditionnelle barre de chocolat a été remplacée par une crème souple et onctueuse ; le Roulé cannelle qui reprend la forme traditionnelle du pain aux raisins mais garni de crème à la cannelle ; la Torsade aux cranberries et la Torsade chocolat, recette à base de crème et pépites de chocolat. Les Gourmandises sont proposées en 2 grammages pour répondre aux différentes attentes.

TÉL. : 02 99 00 11 67

WWW.GROUPELEDDUFF.FR

ESP propose 32 parfums de chocolats chauds crémeux



La gamme très étendue de chocolats Eraclea permet de proposer aux consommateurs des chocolats traditionnels noir, lait, blanc, des chocolats gourmands à la noisette, la noix de coco, au caramel. Mais aussi des chocolats plus inattendus mais très appréciés des papilles : à la rose, au ginseng, au sa-bayon, etc. Une véritable carte à découvrir aussi bien en version chaude que froide, en chocolat frappé, à consommer toute l'année.

Grâce au conditionnement ultra pratique en sachet monodose, le chocolat est garanti à vos clients en ultra frais puisque préparé à la commande et servi aussitôt, ce qui ne cause aucune déperdition produit.

TÉL. : 01 56 71 68 71

DBOEUFE@ESP-DA.FR

WWW.ERACLEA.IT



OC
22

L'expertise au service de votre boisson

✓ Une gamme complète de Nectars, Jus, Pur Jus pressés 

✓ Des équipements adaptés à vos besoins et personnalisables

✓ Un service de proximité partout en France

et de Solutions Cafés 

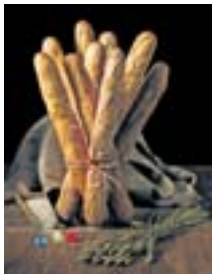
OC22 - 35, rue de Seine, 92700 Colombes - France - Tél : +33 1 41 19 72 22 - Fax : +33 1 41 19 72 33 - oc22.com

86 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Étoile de la Restauration

1778 et Bio//Pure de Bridor 'Saveur de l'Année Restauration 2011'

La baguette 1778 traditionnelle a su séduire par sa croûte dorée, sa mie crème alvéolée, une saveur délicate de noisette, longue en bouche. La baguette 'Bio//Pure' est certifiée AB Bio, produite à partir de farine de tradition française T65, issue de l'agriculture biologique. Savoureuse, elle est naturellement source de fibres. Issues de la gamme Bridor, La Carte des pains, ces deux baguettes de haute qualité boulangère sont élaborées sans additifs. Produites en France, pétries lentement, bénéficiant d'un long repos des pâtes pour des saveurs riches et naturelles, elles sont ensuite précuites à 90 % sur sole de pierre véritable, avant congélation pour préserver toute leur saveur. Faciles à mettre en œuvre, toujours disponibles, cuites à la demande en 15 minutes dans tout type de four, ces pains authentiques Bridor apportent aux professionnels une solution de qualité, flexible, économique et performante, pour les établissements souhaitant proposer des baguettes fraîches et de qualité.



TÉL. : 02 99 00 11 67

WWW.GROUPELEDDUFF.FR

Puissance exceptionnelle du blender Quiet de Majestic Innovation



Vitamix frappe fort avec le tout nouveau Quiet : un blender ultra silencieux et toujours aussi puissant (3 CV et 37 000 tours/min). Il est également solide grâce à un bol incassable, et une lame inusable montée sur 2 roulements étanches. Un nouveau bol dont la forme améliore encore la finesse du mixage et la vitesse de versement dans les verres. Quiet est capable de broyer les glaçons entiers et les ingrédients les plus durs. Une vitesse variable pilotée par 6 programmes à sélectionner parmi 32 possibilités combinant vitesse et temps de mixage.

Quiet est disponible en version à poser sur comptoir ou encastrable. L'arme absolue des bars à jus, smoothies, cocktails...

INFO@MAJESTIC-INNOVATION.COM

TÉL. : 04 91 33 36 10
WWW.MAJESTIC-INNOVATION.COM

kifaikoi.com

Pour vos achats en petits-déjeuners, vous pouvez vous fournir auprès de :

Andros Restauration : www.andros.fr • **Barry Callebaut** : www.cacaobarry.com • **Bridor Groupe Le Duff** : www.le-duff.com • **Cafés Richard** : www.richard.fr • **Cedus** : www.lesucre.com • **CLFS / Bongrain Foodservice** : www.elleetvire-pro.com • **Conserves France** : www.saint-mamet.com • **Danone France** : www.danone.com • **Eckes Granini** : www.eckes-granini.fr • **Espresso Service Proximité** : www.esp-da.fr • **Ferrero France** : www.ferrero.fr • **Friesland Campina Professional** : www.debic.com • **Groupe Le Duff Paris** : www.le-duff.com • **Kellogg's Produits Alimentaires** : www.kelloggs.com • **Laiteries Triballat Rians** : www.rians.com • **Monbana** : www.monbana.com • **Nestlé France** : www.foodservices.nestle.fr • **OC 22** : www.oc22.com • **Saint Michel Biscuit** : www.mercilagalette.fr • **Unilever France** : www.ubffoodsolutions.fr • **Valrhona** : www.valrhona.com • **Vandemoortele France S.A.** : www.vandemoortele.com • **Yoplait France SAS** : www.yoplait.fr

Jamet's lance les Infusions Sensitives

La société Pierre Jammet offre depuis de nombreuses années une gamme complète de produits gourmets exclusivement réservés à l'hôtellerie étoilée. Son expertise dans le choix et l'assemblage des plantes, à travers sa gamme de Thés et Infusions Jamet's, lui permet de proposer une gamme spécialement conçue pour les spas, espaces détente et tisanderie : les Infusions sensibles. Trois références, au design raffiné, qui participeront au bien-être et au confort d'une clientèle élégante et exigeante. Infusion sensitive drainante, une composition de plantes qui facilitent le drainage du corps. Infusion sensitive zen, une création pour retrouver une 'zen attitude'. Infusion sensitive tonique, une infusion pour activer le tonus.



WWW.ID-PETITDEJEUNER.COM

Du jus de fruits au verre ou en carafe avec le Presse-agrumes Santos

Santos est le fabricant proposant la panoplie complète pour réaliser tous types de jus de fruits et légumes : presse-agrumes + blender + centrifugeuse.



Le presse-agrumes à levier 70 Evolution est l'appareil idéal pour réaliser du jus de fruits frais à base de citrons, oranges, pamplemousses, au verre ou à la carafe. Puissant et efficace, il permet de réaliser jusqu'à 50 litres de jus par heure grâce à son système d'embrayage unique. Facile à nettoyer, le démontage et le nettoyage sont rapides grâce aux différents accessoires amovibles : cuve, ogive et coupelle démontables sans outil et pouvant passer au lave-vaisselle.

WWW.SANTOS.FR

l'hotellerie-restauration.fr

Ker Cadélaç se met au vert

En tant qu'acteur majeur sur le marché de la pâtisserie en RHD, Ker Cadélaç lance sa gamme Bio, d'ores et déjà composée de 2 références incontournables, présentées en sachets individuels pour préserver leur fraîcheur : la Madeleine bretonne pur beurre bio (25 g) et le Gâteau pépites de chocolat pur beurre bio (30 g). À cette occasion, les codes graphiques de la marque ont été revisités afin d'intégrer, de façon très visible, une nouvelle signalétique bio. Ces gâteaux répondent donc aux besoins de la restauration collective face aux exigences du PNNS et permettent une valorisation immédiate de l'offre déjeuner ou de l'en-cas aux yeux du consommateur.



TÉL. : 02 96 66 14 55

La confiture de lait sauce caramel de Rians

Une nouveauté qui va rapidement intégrer les cartes de restaurant. La Confiture de lait Rians, aussi appelée Dulce de leche en Argentine, est un produit tendance avec 100 % d'ingrédients naturels. Sa texture fluide est idéale pour réaliser toutes sortes de savoureux desserts (topping, nappage, décor d'assiette...). Avec un bon goût de caramel et de lait, c'est donc un accompagnement original et gourmand qui arrive chez les restaurateurs pour sublimer les crêpes, gaufres, glaces, faisilles ou panna cotta.



RIANS.RESTAURATION@RIANS.COM

WWW.RIANS-RESTAURATION.COM

*Necta,
expression
de style*

Vous devez seulement choisir : ce qui vous fait plaisir et quand. Koro, Korinto et Kobalto constituent une gamme complète de machines à café de boissons chaudes. Style élégant et technologie fiable : la ligne HoReCa Necta satisfait tous les besoins à la perfection.

N&W

 **NECTA**

N&W Global Vending SAS
5, rue Georges Pompidou
Z.A. des Vingt Arpents • 77990 Le Mesnil Amelot
Tél. 01 60 54 68 88
www.nwglobalvending.fr

PETITS-DÉJEUNERS

CAFÉ-MACHINES À CAFÉ

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

LAVE-LINGE

LAVE-VAISSELLE

Entrez dans l'univers du café latte

Le café nouvelle génération multiplie les recettes accompagnées de lait, de chocolat, de sirop. Tour d'horizon.

SYLVIE SOUBES

Le consommateur est en quête de nouvelles sensations. Des saveurs douces, rondes, onctueuses, différentes... L'univers du café se plaît dans cette mouvance et multiplie les occasions de consommation. Lavazza a lancé récemment Cremespesso, "une recette qui envoûte le palais comme de la soie et offre au consommateur le plaisir d'une pause tout en douceur". La boisson s'élabore à partir d'un espresso, de crème liquide et de lait et se déguste fraîche dans un verre spécifique. Cremespesso se décline en plusieurs versions, notamment avec de l'orange et du chocolat. Le concept porte sur une machine à granité Lavazza et intègre la vente à emporter avec gobelets adaptés et PLV.

Le café froid s'inscrit dans la tradition des glaciers italiens mais s'installe doucement dans les mœurs du bistrot français. Eraclea, marque purement 'made in Italy' également, distribuée en France par Espresso Service proximité (ESP, à Saint-Priest, 69) propose Fiocchettino espresso. L'espresso bien chaud est surmonté d'une crème bien fraîche, à la consistance d'un nuage, offrant des notes vanillées. Au barman d'imaginer la suite : trait de sirop, ajout de fruit... Chez Nestlé Professionnal, ces boissons new age donnent lieu à un concept machine/ingrédients dévoilé à Paris à la rentrée : Viaggi. Un lancement associé à la création d'un département spécifique : Nestlé Professional Super Premium Beverages, dont l'objectif est de devenir "la référence des boissons hors foyer en proposant des solutions innovantes, adaptées aux besoins des professionnels et permettant de libérer le potentiel de leurs offres en toute simplicité".

En d'autres termes, Viaggi veut créer de nouveaux marchés, faciles à mettre en œuvre dans un établissement. Son slogan : 'un monde de saveurs au bout des doigts'. "Le programme se compose d'une machine dernière génération dédiée, intégrant le savoir-faire technologique de la compagnie italienne La Cimbali et l'expertise de Nestlé Professional." Le café, le lait et le chocolat utilisés ont été concoctés tout spécialement. Les boissons délivrées vont du

latte macchiato au mokaccino, du cortado espagnol à la noisette parisienne. Du chaud, du froid, des couches de lait et de mousse superposées... un éventail de recettes s'offre à vous, pré-enregistré dans la machine. Il suffit d'appuyer sur un bouton pour réaliser la boisson, aucune autre connaissance n'est nécessaire. Tout se concocte en amont entre l'équipe NPSPB et vous. Maintenance et suivi sont également garantis.

Lait de soja, gamme 'lattino', gourmandise...

Les fabricants de machines à café s'intéressent depuis un certain temps au monde du latte. À l'origine, il y a le service d'un cappuccino réussi. Macchiavalley, fabricant allemand de machines à café tout automatiques, et Reneka, constructeur de machines traditionnelles, font désormais front commun et dans leur offre et à chaque fois, portent une attention particulière au lait. Le distributeur français Mathieu (Paris) a sélectionné, quant à lui, des machines travaillant sur les protéines... On peut ainsi utiliser du lait de vache écrémé ou du lait de soja. On est aussi dans le tout automatique. Avec la TigerCool, créée par Thermoplan, chaud et froid s'intercalent à portée d'idée. "6 à 12 touches de sélection de produit librement programmables facilitent autant la préparation que la sélection." On parle aussi lait froid et gamme 'lattino' pour une carte de boissons haute en gourmandise. Technique retenue : "le système ThermoFoam qui ne chauffe pas le lait avec de la vapeur mais le laisse pendant quelques secondes dans un système de chauffe équipé de sondes de température." La mousse de lait rendue est si dense qu'elle supporte des copeaux d'agrumes. Autres avantages non négligeables, Thermoplan a conservé une machine intérieure modulable. Un dépannage s'effectue en dix minutes. De nouvelles recettes sont régulièrement suggérées et la mise à jour s'effectue par transmission électronique.

Le rôle de la vapeur

Chez Mellita SystemService, la nouveauté 2010 s'appelle Melitta c35, une machine à café automatique "précise et rapide pour les spécialités de café à base de lait frais". Atouts supplémentaire : le gain de place et sa puissance. "La capacité horaire va jusqu'à 200 tasses, y compris pour un cappuccino.



La c35 de Mellita, précise et rapide.

Idées recette s

Cafés Richard propose une gamme

Kawa-Mint



Kawa-Mint, la fraîcheur de la menthe alliée à un espresso.

Faire couler une dose d'espresso dans un récipient. Réserver. Remplir le shaker Monin avec de la glace, verser du lait froid jusqu'à 10 cl. Ajouter 5 pressions de sirop Monin Mojito. Verser le tout dans un blender avec 1 mesure de poudre Vanilla express. Rajouter la dose d'espresso. Mixer 25 secondes. Servir dans un verre à

l'hotellerie-restauration.fr



Avec Viaggi, tout l'univers du latte s'offre à vous.

Chaque spécialité de café/lait peut être programmée en fonction des souhaits du client et chaque type de café peut être parfaitement adapté. Le dosage du café en poudre peut être réglé en continu selon le goût, jusqu'à 18 g." Melitta c35 s'adapte, en outre, au libre service. Chez Faema, l'E91 Ambassador, dans sa version semi-automatique, est équipé du système Cappuccino Magic "qui fouette et débite automatiquement le lait directement dans la tasse": "comme pour les doses de café, la quantité de lait reste déterminée manuellement par l'utilisateur." La gamme comprend l'option Auto Steam: "un tuyau vapeur caractérisé par un système qui débite simultanément vapeur et air afin de permettre de chauffer ou fouetter de grandes quantités de lait automatiquement, sans aucune intervention manuelle. Un détecteur interrompt automatiquement le débit lorsque la température programmée est atteinte." Crème dense et veloutée de qualité constante à la clef. ■

es

gamme de cocktails à base de café et de lait gourmande à souhait

cocktail Cafés Richard avec un chalumeau coupé et une feuille de menthe en décoration.

vir avec une paille, une fraise et une feuille de menthe en décoration.

Smoothies



Smoothie, café et mousse de fruits.

Remplir un verre à cocktail Cafés Richard de glaçons. Verser la purée de fruits jusqu'à 2 cm du bord. Compléter avec du lait froid, de l'eau ou du lait de soja selon votre goût. Verser le tout dans un blender, mixer 25 secondes, ser-

Cappucci-Frutti

Cappucci-Frutti, cocktail chaud.

Préparer la mousse de lait et la mettre de côté. Dans un verre à cocktail Cafés Richard, mettre 2,5 pressions de sirop Monin framboise et 2,5 pressions de sirop Monin cerise, puis faire couler une dose d'expresso. Remplir la tasse en alternant lait chaud et mousse de lait, puis rajouter un nuage de mousse de lait au centre du verre pour la finition. Saupoudrer de copeaux de chocolat.



Accompagnement café...



merci, merci la galette St Michel !

SAS St Michel Biscuits - Consommation Hors Domicile - Tél : 02 54 79 74 44

90 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'École de la Restauration

Nespresso partage sa quête de l'excellence avec de grands c

Avenches (Suisse) Cédric Béchade (L'Auberge Basque), Jean-François Bérard (Hostellerie Bérard), Joël Cesari (La Chaumière), Fabien Lefebvre (Octopus), Patrice Gahinet (Avel Vor), Christian Le Squer (Ledoyen), Laurent Peugeot (Le Charlemagne) et Christophe Quéant (Loiseau des Vignes) ont participé à la première session de Chef Academy organisée par Nespresso : une initiation au café dédiée aux chefs étoilés.

À l'origine, il y a le *Coffee Codex* : cette méthodologie de dégustation du café - et plus particulièrement des grands crus Nespresso - a été rédigée par **Giuseppe Vaccarini**, sommelier, et **Claudia Morino**, spécialiste de l'alimentation. L'ouvrage s'adresse aux sommeliers et aux grands chefs. Il sert d'outil pratique à une formation proposée aux professionnels du vin en Suisse. Depuis mai 2009, une cinquantaine de sommeliers internationaux sont passés par la toute récente usine d'Avenches, deuxième site du torréfacteur. L'objectif : devenir 'experts en grands crus'. Le mois dernier, la formation réunissait pour la première fois des chefs français : **Cédric Béchade** (L'Auberge Basque, à Saint-Pée-sur-Nivelle, dans les Pyrénées-Atlantiques), **Jean-François Bérard** (Hostellerie Bérard, à La Cadière-d'Azur, dans le Var), **Joël Cesari** (La Chaumière, à Dole, dans le Jura), **Fabien Lefebvre** (Octopus, à Béziers), **Patrice Gahinet** (Avel Vor, à Port-Louis, dans le Morbihan), **Christian Le Squer** (Ledoyen), **Laurent Peugeot** (Le Charlemagne, à Pernand-Vergelesses, en Côte-d'Or) et **Christophe Quéant** (Loiseau des Vignes, à Beaune, en Côte-d'Or). Leur point commun ? Une présence étoilée au guide *Michelin*, la passion des produits et



Partage de sensations olfactives pour Cédric Béchade.

une terrible envie de sublimer l'instant café.

Des similitudes entre caféiculture et viticulture

La session démarre par une rencontre avec **Alexis Rodriguez**, responsable café vert Nestlé Nespresso SA. Ancien responsable du contrôle qualité au sein de la Fédération nationale des producteurs de café de Colombie, l'homme explique l'histoire du café. Il parle botanique, régions de production, récolte, sélection, méthode sèche ou humide... Progressivement, il familiarise ses auditeurs avec la caféiculture et les

Comme les experts de Nespresso, **Fabien Lefebvre** et **Christian Le Squer** entrent sur ordinateur les résultats de l'analyse sensorielle d'échantillons de café.

Des accords autour de la gamme Nespresso

Quelques accords parfaits, selon les sommeliers qui ont participé au Coffee Codex

- Ristretto 'origin india' et whisky single malt d'Islay 16 ans d'âge par **Paolo Basso** : "La saveur très équilibrée, les notes aromatiques persistantes et le corps onctueux du café signent une adéquation parfaite avec la salinité raffinée d'un whisky ayant vieilli près de l'océan Atlantique dans des fûts de chênes américains." La tourbe fait écho aux fruits secs.
- Espresso Forte et Cognac XO par **Thierry Hammon** : "Ce cognac prend le temps de vieillir, ce qui lui confère des qualités organoleptiques équilibrées. Ainsi, il atténue la puissance du café, tout en permettant d'apprécier les deux boissons simultanément grâce au bouquet et à l'arôme 'rance' qui fait l'attrait du cognac."

- Lungo leggero et saké par **Sergio Bassi** : "Préparé à partir de riz fermenté, le saké regorge d'éléments aromatiques. L'harmonie qui s'instaure est aussi parfaite que l'équilibre né du ying et du yang. Pour une association idéale, il faudra privilégier un saké produit suivant les méthodes traditionnelles et relativement vieux."
- Espresso décaféiné et vodka par **Evangelos Pattas** : "Sec, frais et floral, le bouquet de la vodka est délicat, s'accompagnant de notes de céréales qui se volatilisent assez rapidement. Et tout comme ce café, son corps se caractérise par une relative douceur. Le mariage de ces boissons signe donc une association équilibrée, faite de sensations gustatives similaires, qui viennent accentuer la fraîcheur cristalline du café."

l'hotellerie-restauration.fr

Les chefs

amène à constater combien celle-ci partage de similitudes avec la viticulture. Il existe différents types de caféiers dont les productions varient en fonction du climat, de l'altitude... On cueille les 'cerises' à la main ou à la machine... Lorsque la graine de café arrive chez le torréfacteur, il s'agit alors de café vert. Le produit doit ensuite être torréfié, c'est-à-dire cuit. Une phase délicate et qui varie là encore selon les origines, le goût ou le style recherchés... La



Très studieux, Joël Cesari et Patrice Gahinet.

leçon s'arrête là pour le moment. Ensuite, les chefs visitent l'usine. Située à Avenches, dans le canton de Vaud, elle a été inaugurée en juillet 2009. 400 personnes y travaillent et, à terme, l'effectif devrait doubler. Elle traite 1 000 tonnes de café vert par semaine. Les 12 lignes de productions débitent 72 000 capsules à l'heure. Impressionnant de technologie. La journée se poursuit dans les salles du laboratoire. Cette fois, nos étoilés touchent le café vert et découvrent l'influence de l'extraction. "Si on monte en température, on brûle les arômes", souligne un dégustateur Nespresso. Mouture, oxydation, crème trop blanche, trop foncée... Force est de constater que chaque paramètre de l'extraction agit sur le produit dans la tasse de manière extrêmement sensible. Température, quantité et débit de l'eau, quantité de café, taille de la mouture, temps d'extraction... L'art du 'barista' n'est pas vain. En bouche, "les per-



Laurent Peugeot et Christophe Quéant écoutent avec attention l'explication des crus.

ceptions de la température contribuent à caractériser le goût. Par exemple, un café trop chaud provoque l'activation brutale des capteurs de température et la désactivation des autres récepteurs. Vos invités doivent déguster le café à 65/67 °C environ. Avec ces températures, les perceptions sensorielles sont en équilibre parfait, et au fur et à mesure que la température diminue, les sensations sapides et acides augmentent." Étape essentielle à ce stade pour mieux comprendre, une introduction aux principes de l'analyse sensorielle. Trois stades et plusieurs échantillons de café pour s'y roder.

FIDÉLISEZ VOTRE CLIENTÈLE en valorisant l'instant café

Contactez Monbana pour connaître le distributeur sur votre région.
Tél. 02 43 06 42 48 - www.monbana.com

MONBANA CHOCOLATIER
— Depuis 1858 —

68 % des clients en CHR sont très sensibles au produit accompagnant leur café*

61 % d'entre eux viennent régulièrement et sont demandeurs de nouveautés*

DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE DE FIN D'ANNÉE grâce à la gamme complète de produits d'accompagnement de Monbana.

Carré de chocolat pérlant
Crousti-Neige
Amandi-Neige
Mini guimauve

* Étude ICD pour Monbana, mai 2008

RESTAURATION DE L'ANNÉE 2011

Événementiel - produits limités lors d'un événement grand public réalisé par un jury de professionnels et de consommateurs. Octobre 2010. www.monbana.com

92 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

ETCÔCERIE Restauration

Créma, texture : des facteurs à ne pas négliger...

D'abord, l'analyse visuelle "permet d'évaluer sommairement les caractéristiques sensorielles et la persistance de la créma". Savoir comment évolue la surface du café est d'ailleurs tout aussi important. Viennent ensuite l'analyse olfactive - qui permet de "distinguer les arômes et d'évaluer la qualité du produit" - et l'analyse olfactive rétronasale et gustative. Si dans son laboratoire l'expert utilise une cuillère spécifique, le professionnel dans son établissement pourra s'inspirer du process. Le Coffee codex préconise de "laper le café - dont la température doit être à 66 °C environ -, pour que, dans la bouche, l'air puisse se mélanger au



Première approche de l'analyse sensorielle pour Jean-François Bérard.

liquide. Répartir ensuite le café uniformément sur la langue et le palais - durant dix secondes." La bouche légèrement ouverte, on

respire par le nez, de nouveaux arômes se distinguent... On avale par petites gorgées. Des 'vapeurs de café' se dégagent dans la cavité nasale... C'est ici qu'apparaissent, dégustation après dégustation, les caractéristiques de tel ou tel arabica, des notes florales pour un café cultivé en Éthiopie, herbacées en Tanzanie, plus fruités en Colombie, plus épicées en Inde... Le voyage reprend de plus belle avec les associations cette fois entre les grands crus et les pures origines de Nespresso et des produits tels que le chocolat, l'eau, les spiritueux... Le débat entre les experts Nespresso et les chefs présents sont intenses, à la hauteur de ces deux jours de plongée au cœur de l'excellence sans cesse recherchée. ■

Les Crispearls™ de Callebaut, des petites perles de chocolat

Les Crispearls™, de petites perles de chocolat avec un cœur de biscuit croustillant, s'enrichissent aujourd'hui d'une version au chocolat au lait. Les Crispearls™ de Callebaut sont des petites billes ressemblant à du caviar : seulement 2 à 3 mm de diamètre. Les Crispearls™ sont fabriquées à partir des chocolats de couverture les plus raffinés pour obtenir un goût irrésis-

tible. Le cœur de chaque perle est constitué d'un biscuit grillé qui donne une incroyable sensation de croustillant. Les Crispearls™ sont dragéifiées selon un processus exclusif de Callebaut qui garantit leur brillant et leur jolie forme ronde de façon entièrement naturelle, sans ajout d'agents. Elles sont idéales pour décorer ou finir les pâtisseries,



confiseries et desserts, pour apporter une finition raffinée et sobre, ainsi qu'une note d'originalité. Disponibles en

sachets de 800 g.

TÉL. : 01 30 22 84 00
WWW.CALLEBAUT.COM

kifaikoi.com

Pour vos achats de café ou machines à café vous pouvez vous fournir auprès de :

Brita France : www.brita.net • **Bravilor France** : www.bravilor.com • **Café & Co Distributeur Malongo** • **Cafés Folliet** : www.folliet-tropico.com • **Cafés Richard** : www.richard.fr • **Calita Mocca Equipment Technivorm** : www.calita.nl • **Cimbali SPA** : www.cimbali.com • **CMC Malongo** : www.malongo.com • **Conti Espresso Machine** : www.conti-espresso.com • **Espresso Service Proximité** : www.esp-da.fr • **Gruppo Cimbali France SAS** : www.cimbali.fr • **Illy Caffé France** : www.illy.com • **La Spaziale International** : www.spazio-bar.com • **Lavazza France** : www.lavazza.com • **Maison du Café** : www.maisonducafeoffeesystems.fr • **Majestic**

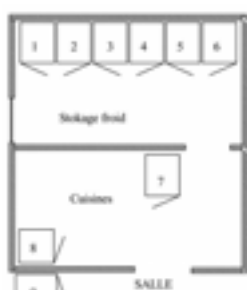
Innovation : www.majestic-innovation.com • **Makoa Industrie** : www.makoa-industrie.com • **Media Italia Spa** • **Melitta System Service France** : www.melittasystemservice.fr • **N & W** : www.nectavending.com • **Nespresso France SAS** : www.nespresso.com • **Nestlé France** : www.foodservices.nestle.fr • **Nestlé France - division Impulsion** : www.nestleda.com • **Nestlé Nespresso SA - Out Of Home Division** : www.nespresso.com • **OC 22** : www.oc22.com • **Reneka International** : www.reneka.com • **Santos** : www.santos.fr/fr/index.html • **Spazio Bar Equipement** : www.spazio-bar.com • **Unic** : www.unic-sa.com

Comment bien choisir ses armoires froides ?

Par Jean-Gabriel Du Jaiflin, directeur de JGDJ
Conseil et auteur du Blog des Experts 'Matériels
et équipements de cuisine : faire son choix'

Des armoires froides de 180 à 1 500 litres peuvent être proposées par les fournisseurs. Elles peuvent être multi-températures avec des portillons ou des séparations internes suivant les besoins. Dans cette réserve (voir croquis), vous pouvez opter pour des armoires traitées avec de la peinture époxy blanche. L'idéal restant l'inox 18/10 intérieur/extérieur. À l'intérieur, tous les angles seront arrondis. S'il existe des supports de grilles, celles-ci devront être facilement démontables. En principe, ces dernières sont du type Gastro Normes GN 2/1 rilsanisées, plastifiées ou en inox. Il existe également des armoires dont l'intérieur est post formé en PVC. Veillez à ce que les joints de portes - de préférence réversibles et fermant à clef - soient facilement démontables sans outils.

Privilégiez les armoires avec une sonde de température interne et un affichage de cette dernière à l'extérieur. Sur la porte, vous pouvez coller les fiches de relevé de températures. Afin de faciliter le nettoyage du local, elles devront être sur des pieds d'environ 150 mm de hauteur ou, mieux, sur



Volumes de froid pour un restaurant de 100 à 150 couverts par service

Croquis réalisé par Jean Gabriel Du Jaiflin Octobre 2010

Voici une proposition d'implantation des réserves froides. Ce schéma propose des armoires réfrigérées, plutôt qu'une ou plusieurs chambres froides, et correspond à une base de travail pour un restaurant de taille moyenne.

roulettes. L'idéal étant naturellement le groupe au-dessus, hermétique et tropicalisé, c'est-à-dire pouvant fonctionner à des températures d'environ 43 °C. L'évaporateur double flux doit être traité anti corrosion. Le froid ventilé est de mise pour toutes ces armoires, y compris les négatives. Avec une alimentation en mono 220V + T, la puissance varie entre 120 et 900 Watts. N'oubliez surtout pas l'importance de l'extraction de l'air chaud qui sera calculée par un spécialiste suivant le local et la chaleur produite par les moteurs.

Les différentes armoires froides dans un restaurant

- 1 Armoire négative Viandes / poissons
- 2 Armoire négative Légumes / desserts
- 3 Armoire à viande
- 4 Armoire à poissons (Congélateur)
- 5 Armoire BCF (Laitage)
- 6 Armoire à légumes
- 7 Armoire du jour
- 8 Armoire produits finis
- 9 Armoire à vin

Ne sont pas représentés les desserts et leurs sélagins.
Les vitrines de présentation en salle et les congélateurs balais ainsi que les chambres froides.

Des armoires 'du jour' pour les cuisines

En principe, dans cette réserve, vous devez avoir une enceinte réfrigérée à température différente pour chaque type de denrées : fruits et légumes (+ 2 à + 4 °C), beurres et fromages (0 à + 6 °C), viandes et charcuterie (0 à + 4 °C), poissons (0 à +2 °C sous glace) et crustacés (+ 5 à + 15 °C), surgelés (- 18 °C, crèmes glacées - 20 °C). Pour ces derniers, on privilégiera une armoire haute équipée de tiroirs grillagés.

On trouve également des armoires froides en cuisine : idéalement, il en faut une par zone (cuisson, préparations froides, desserts) dite 'du jour', où les cuisiniers stockent dans des boîtes hermétiques ou filmées toutes les denrées prêtes à être cuisinées, ainsi que tous les ingrédients utiles pour leurs préparations culinaires - beurre, lait, vin, fond de sauce... Cette armoire peut bien entendu être remplacée par une desserte ou une tour réfrigérée à portillons ou à tiroirs.

Généralement, une armoire de stockage des produits finis prêts à être servis au client se trouve à l'office ou en salle sous forme de vitrine de présentation (entrées, fromages, desserts).

ShowCave - la vitrine, un atout réel de valorisation

Fort de son expertise, la marque EuroCave Professional dispose de l'offre la plus complète du marché avec des caves à vins un ou multi-températures, à la fois fonctionnelles, ergonomiques et esthétiques (chacune présente une plaque inox au bas de sa porte). Fruit de plusieurs mois de recherche, alliance de matériaux nobles et soigneusement travaillés, ShowCave - la vitrine ouvre les perspectives de la cave à vins : innovante, d'une capacité de 180 bouteilles, elle conjugue technologie de pointe et design audacieux. Conçue pour mettre en valeur et en scène les plus beaux millésimes, elle bénéficie de tout le savoir-faire d'EuroCave Professional jusque dans les moindres détails.



WWW.EUROCAVE.COM

kifaikoi.com Pour vos achats

en armoires réfrigérées, vous pouvez vous fournir auprès de :

Aktuel : www.aktuel.fr • **Avery Berkel France** : www.averyberkel.com • **Eberhardt Frères Katorex** : www.eberhardt.fr • **EuroCave** : www.eurocave.com • **Le Gif** : www.groupegif.com • **Milord** : www.milord.fr • **Scal - Pizza Concept** : www.scal.fr

PETITS-DÉJEUNERS

CAFÉ-MACHINES À CAFÉ

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

LAVE-LINGE

LAVE-VAISSELLE

Les lave-linge durent plus longtemps dans l'hôtellerie-restauration

Par Jean-Gabriel Du Jaiflin

L'exploitant d'un établissement est devant un dilemme en matière d'entretien du linge : externaliser ou non ? D'après les chiffres de Coach Omnium, du cabinet Sirius et du fabricant Danube, environ 75 à 80 % des établissements font appel à des entreprises spécialisées pour la location et le traitement de leur linge.

Cependant, le choix de la laverie intégrée a encore du charme pour de nombreux professionnels soucieux de leur standing. Ils souhaitent maîtriser le processus afin de



Schéma lingerie hôtel / restaurant
D'une cinquantaine de chambres

- 1 Bac lavage/pressoirage
- 2 Chariot de lin
- 3 Balance
- 4 Chariot maintenance
- 5 Stock linge sale
- 6 Produits d'entretien
- 7 Lavasse 30 kg
- 8 Lavasse 5/8 kg
- 9 Sachets 30 kg
- 10 Chariots
- 11 Étagères rangement
- 12 Repasseuse
- 13 Table à repasser

Crépis réalisé par
Jean-Gabriel Du Jaiflin
Octobre 2010

garantir le bien-être de leur clientèle ou par préoccupation écologique, en limitant la consommation de carbone (transport et séchage du linge à l'air libre).

Agencement pour un hôtel-restaurant
d'environ 50 chambres.

Il est bon de noter que l'économie réalisée grâce à ce choix varie entre 1 et 2 % du chiffre d'affaires. Un résultat qu'il faut mettre en balance avec l'investissement induit et la gestion du personnel nécessaire.

La dimension de l'établissement va déterminer le choix des équipements

Cela concerne non seulement le lave-linge mais aussi le séchoir, la repasseuse, le traitement de l'eau et de nombreux équipements complémentaires : bacs de trempage, chariots, tables à repasser, étagères de stockage, armoires, ventilation... (lire 'Implanter une buanderie : le point de vue des gouvernantes').

Les fabricants de lave-linge professionnels proposent du matériel adapté à toute la gamme des besoins : des nappes et serviettes d'un restaurant à la blanchisserie d'un palace (celle-ci peut atteindre plusieurs tonnes par jour dans les très grands hôtels de la capitale).

Pour estimer ses besoins, on peut compter :

- pour un restaurant, une moyenne de 0,5 kg par couvert ;
- pour un hôtel et selon sa catégorie, le poids par chambre varie de 1,5 à 8 kg voire 10 kg pour un 3-4 étoiles. Il faut compter davantage pour ceux qui proposent thalasso, piscine, sauna ou centre de soins, qui génèrent beaucoup de linge à laver.

Lessive poudre concentrée Mix Ma

La lessive poudre Mix Ma de Proven Orapi devient concentrée pour un moindre impact sur l'environnement et la garantie d'une efficacité maximale sur les taches les plus difficiles. Avec un sac plus petit, les emballages sont réduits, ce qui veut dire moins de stockage. Comme la formule est concentrée, on utilise moins d'eau pour la fabriquer et moins de camions pour la transporter. Les résultats de tests montrent que Mix Ma poudre concentrée est plus efficace que le référent du marché sur les taches tenaces (graisse, féculents...) et sur la blancheur. Grâce à sa formule concentrée, Mix Ma Hautes performances est plus puissante et offre autant de lavage que son précédent conditionnement en sac de 12 kg.

TÉL. : 04 92 13 30 30

LINDA.MERLO@PROVEN.FR



WWW.PROVEN.FR

kifaikoi.com

Pour vos achats en lave-linge, vous pouvez vous fournir auprès de :

Bonnet Cidelcelm Grandes Cuisines France : www.bonnet.fr • **Darty** : www.dartypro.com • **Distrimar** : www.distrimar.fr • **Eberhardt Frères Katorex** : www.eberhardt.fr • **Edimat** : www.edimat.net • **Electrolux Professionnel S.A.S** : www.electrolux-professional.fr • **Esco France** : www.esco-france.com • **Granuldisk France** : www.granuldisk.com • **Meiko France** : www.meiko.fr • **Metos** : www.metos.com • **Miele** : www.miele.fr • **Primus** : www.primuslaundry.fr • **Winterhalter** : www.winterhalter.fr

L'importance de l'essorage

Le dosage optimal des produits et la maîtrise de l'énergie consommée sont des critères de choix importants. Les lave-linge récents sont équipés pour la plupart des systèmes de gestion automatique. Lire la suite de l'article en tapant le mot-clé **RTR011673** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

PETITS-DÉJEUNERS
CAFÉ-MACHINES À CAFÉ
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
LAVE-LINGE
LAVE-VAISSELLE

Le lave-vaisselle dans les plonges et laveries : une histoire d'eau

Par Jean-Gabriel Du Jaiflin

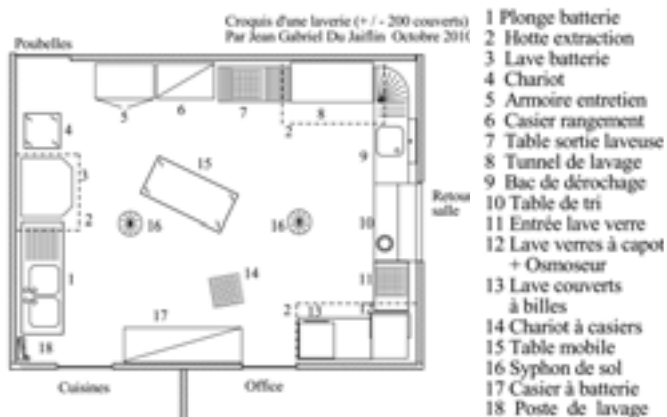
La propreté de la vaisselle et des ustensiles de cuisine dépend du poste du 'plon-plon'. La laverie est donc un poste stratégique dans un restaurant et y travailler doit être le plus agréable possible. Certes, le local de travail n'est pas le même dans un restaurant de quartier et dans un palace. Néanmoins, il devra répondre aux mêmes exigences d'aménagement et d'hygiène.

Le local plonges batterie

Ces plonges (1) devront être placées

de façon à ce que les projections d'eau ne puissent pas polluer les denrées se trouvant sur les fourneaux ou les tables de travail. Ce résultat peut être obtenu soit en maintenant une distance suffisante entre ces différents secteurs de travail, soit en plaçant une séparation physique entre eux (muret ou cloison d'une hauteur de 1,70 m au minimum). Au sol, il est souhaitable d'avoir un caniveau ou siphon de sol (16 avec grille).

Les murs parfaitement lisses, imperméables et imputrescibles



de façon à ce que les projections d'eau ne puissent pas polluer les denrées se trouvant sur les fourneaux ou les tables de travail. Ce résultat peut être obtenu soit en maintenant une distance suffisante

Lire la suite de l'article en tapant le mot-clé **RTR211675** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

actoplus[®]

+formplus
+careplus
+volumeplus
+negus

Miele PROFESSIONAL GARANTIE 2 ANS

De taille à satisfaire vos spécificités professionnelles

Nouvelle gamme Octoplus 8 kg

Miele Professional présente ses nouveaux lave-linge (80 L) et sèche-linge (180 L) : capacité de tambour parfaitement adaptée, technologie performante qui permet de maximiser les rendements professionnels, encombrement minimum au sol... Tous les atouts sont réunis pour concilier durabilité, économies et respect de l'environnement.

actoplus[®]
Value Added.
www.miele-octoplus.com

Miele S.A.S - Z.I du Coudray - 9, avenue Albert Einstein - 93151 Le Blanc Mesnil Cedex - Tél. : 01 49 39 44 44 - Fax : 01 49 39 44 38 - E-mail : adv.prof@miele.fr

Miele
PROFESSIONAL

96 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Atelier Restauration

Une sècheuse à couverts de dimensions réduites **Edimat**

Edimat a confectionné un nouveau modèle compact de machine à sécher les couverts, la TD1500. Avec des dimensions réduites pour les cuisines disposant de peu de place, elle assure une très faible consommation électrique (330 watts). Le retour sur investissement se fait très vite ressentir. Le débit est de 1 500 pièces/heure, avec ventilateur de sortie et lampe UV. Le travail de séchage et de polissage se fait 8 à 10 fois plus vite qu'à la main. Pas besoin d'utiliser le torchon donc pas de rejet de produits lessiviels. La TD1500 fonctionne avec du granulat de maïs (charge : 1,6 kg). Pour couverts inox et argent.



TÉL. : 03 88 58 95 58

CONTACT@EDIMAT.NET

WWW.EDIMAT.NET

Granule Combi®, deux machines en une

Granule Combi® est un combiné de lavage unique qui associe la technologie exclusive du sablage à projection de granules pour le lavage de la batterie à celle, plus conventionnelle, du lavage de la vaisselle. Granule Combi®, c'est 2 machines à laver en une. Elle détecte le type de panier qui est introduit et sélectionne automatiquement le programme de lavage adéquat. Le mode Combi Vaisselle utilise des paniers standard 500 x 500 mm en plastique. Pour les cuisines de grande capacité, Granule Combi® représente non seulement une optimisation du temps de travail et des surfaces, tout en minimisant les charges d'exploitation et l'impact environnemental, mais aussi une amélioration des conditions de travail et de l'hygiène.



TÉL. : 01 80 96 01 60

WWW.GRANULDISK.COM

Le combiné lave-ustensiles/ vaisselle **Winterhalter**, compact et puissant

La construction compacte du GS 630 s'intègre parfaitement sous les comptoirs. Il fournit des résultats de lavage optimaux, quels que soient les supports à laver. Le GS 630 est conçu pour le lavage de la vaisselle, des couverts et, selon le programme sélectionné, des verres. Le combiné lave-ustensiles/vaisselle est très performant : il garantit une sécurité en termes d'hygiène. Il est économique tout en faisant gagner du temps. Facile à utiliser, il respecte les règles d'hygiène et garantit un résultat de lavage optimal même en cas de salissures tenaces. Sa facilité d'entretien et de maintenance font du GS 630 un combiné ustensiles/vaisselle assurant des performances maximales.



TÉL. : 0820 204 205

INFOS@WINTERHALTER.FR

WWW.WINTERHALTER.FR

Degraissetou dégraisse vraiment tout



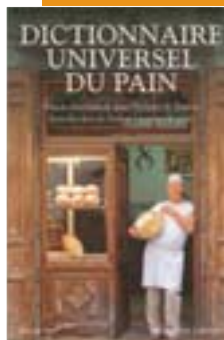
Degraissetou est une véritable solution de

dégraissage professionnel. Cet appareil s'intègre dans tous types de cuisines et garantit à la clientèle une hygiène irréprochable qui respecte les normes HACCP. On peut y mettre des ustensiles de cuisine, des plats gras, des bacs gastro, des grilles de four, des filtres de hottes... Il fait gagner 2 heures de plonge batterie par jour. Il agit en quelques heures, le temps de faire autre chose à côté. À la fin du cycle, il suffit de rincer les éléments sous l'eau pour une prochaine utilisation. En plus d'être simple et efficace, le Degraissetou est économique. L'eau et le produit sont utilisables pendant trente jours en continu.

WWW.DEGRAISSETOU.COM

kifaikoi.com Pour vos achats en **lave-vaisselle**, vous pouvez vous fournir auprès de :

Bonnet Cidelcelm Grandes Cuisines France : www.bonnet.fr • **Darty** : www.dartypro.com • **Distrimar** : www.distrimar.fr • **Eberhardt Frères Katorex** : www.eberhardt.fr • **Edimat** : www.edimat.net • **Electrolux Professionnel S.A.S** : www.electrolux-professional.fr • **Esco France** : www.esco-france.com • **Granuldisk France** : www.granuldisk.com • **Meiko France** : www.meiko.fr • **Metos** : www.metos.com • **Miele** : www.miele.fr • **Primus** : www.primuslaundry.fr • **Winterhalter** : www.winterhalter.fr



LE PAIN DANS TOUS SES ÉTATS

Qu'ils soient d'humeur encyclopédique ou davantage intéressés par l'aspect technique de la fabrication du pain, voilà un ouvrage grâce auquel les amateurs seront à la fois au four et au moulin.

Le *Dictionnaire universel du pain*, volume collectif paru dans la collection Bouquins aux éditions Robert Laffont, leur permettra de faire le tour de la question : de la *Conquête du pain*, ouvrage de l'anarchiste français **Pierre Kropotkine**, aux traditions du pain en Somalie, en passant par le pain perdu, la miche, ou les variétés de blé, ce dictionnaire pluridisciplinaire parcourt tous les champs de savoir avec des experts venus du monde de la technologie boulangère, des sciences de l'alimentation, de la meunerie, des sciences humaines. Il propose également plusieurs dizaines de recettes de pain différentes.

DICTIONNAIRE UNIVERSEL DU PAIN

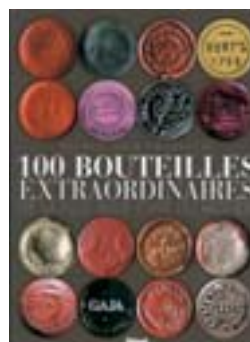
Ouvrage collectif sous la direction de **Jean-Philippe de Tonnac**
Collection Bouquins
Éditions Robert Laffont
1 344 pages - 30 €

DÉGUSTATION DANS UNE CAVERNE D'ALI BABA

Cet ouvrage tombe à pic pour les fêtes : 100 Bouteilles extraordinaires de la plus belle cave du monde met le lecteur sur la piste de la prestigieuse collection de **Michel-Jack Chasseuil**. Cet ingénieur du groupe Dassault à la retraite - il est également propriétaire du vignoble Château Feytit-Clinet - parcourt les salles de ventes du monde entier à la recherche de flacons rares payés à prix d'or. Il détient la bagatelle de 35 000 bouteilles dont il présente dans ce livre 100 références,

par ordre chronologique, avec une mise en images signée par le photographe **Jacques Caillaud**. Le tout est accompagné de notules détaillant

encépagement, histoire du cru et notes de dégustation. Où l'on apprendra par exemple que le Château d'Yquem 1811, prisé par le tsar **Nicolas II**, avec ses arômes d'ananas, de fruits de la passion, de mangue, de miel et d'orange confite, "conserve encore des saveurs après deux cent cinquante ans", avant de découvrir des essences aussi pures que du Grasevina 1948 (un vin croate créé par des moines cisterciens au XIII^e siècle), ou le Château Musar 1954, cultivé dans la plaine de la Bekaa au Liban.



100 BOUTEILLES EXTRAORDINAIRES DE LA PLUS BELLE CAVE DU MONDE

de **Michel-Jack Chasseuil**
Photographies de
Jacques Caillaud
Collection Le Verre et l'Assiette
Éditions Glénat
256 pages - 45 €

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE



➤ Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : **01 45 48 51 31**

ou par internet : **lhotellerie-restauration.fr**

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration
Service Clients
5 rue Antoine Bourdelle
75737 Paris CEDEX 15**

**L'Hôtellerie
Restauration**
L'HEBDO DES C.H.R. | L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

E-mail (facultatif, pour les nouvelles quotidiennes) : _____

(Vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration.)

➤ Choisissez le mode de règlement :

RIB joint (10 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)

Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

Toqué

d'Eau de Perrier



NW/MCD, SAS au capital de 26 740 940€ 02130153/les Moulinaux, RCS Nanterre 479 483 044 - 2010 - Promo Agency



Partenaire officiel du

Bocuse d'Or
2011