

L'Hôtellerie Restauration

13 JANVIER 2011 N° 3220

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



La Faisselle Bio



Fromage Blanc
au Lait de Chèvre



Confiture de Lait



Crèmes Chocolat
et Vanille



Palets de
Chèvre Prédorés



60 Mini Chèvres

Avalanche de Nouveautés !

*Idée Gourmande :
La Faisselle
et sa Confiture de Lait*

Sirha stand F 52 hall 2 - Venez déguster toutes nos nouveautés

(voir au verso)



Le Terroir source d'Inspiration !



GRAND PRIX DE L'INNOVATION SIRHA 2011
Mention Spéciale Développement Durable

La Faisselle Bio (100 g)



La fameuse Faisselle Rians existe aujourd'hui en Bio ! Un lait bio 100% français. Fraîcheur et authenticité, pour des entrées ou des desserts simples, rapides et rentables.

Fromage Blanc au Lait de Chèvre (poche de 500 g)



Nouveau et très tendance en restauration ! Avec les apports nutritionnels du lait de chèvre et sa douceur, il séduit les gourmands de nature et les personnes intolérantes au lait de vache. Présenté en poche, pour un dosage parfait et précis.

Confiture de Lait (flacon de 650 g)



Un bon goût de caramel au lait et des ingrédients 100% naturels, pour donner plus de gourmandise à vos desserts : glaces, fromages blancs, faisselles, crêpes, tartes aux pommes... Une texture fluide et un bouchon doseur pour des décors fins et précis.

Crèmes Chocolat et Vanille



(seaux de 3,5 kg)

Pour réaliser simplement de nombreux desserts gourmands :

- vanille, une crème onctueuse à l'arôme délicat
- chocolat, un profond parfum, riche en cacao

Palets de Chèvre Pré dorés (8 x 20 g)



Pour réaliser une salade de chèvre chaud, avec un fromage bien doré ultra rapidement :

- 20 secondes au micro ondes
- 3 min au four (ou à la salamandre)

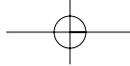
60 Mini Chèvres (60 x 7 g)



A froid comme à chaud, parfaits dans les classiques de la restauration (salades et pizzas) et les pièces cocktail (toasts, brochettes, sucettes...).

**Venez goûter toutes ces nouveautés Rians Restauration
au Sirha de Lyon, stand F 52 hall 2**

Rians Restauration - 18220 RIANs - Contact Commercial : Véronique : 02.48.66.23.88
De nombreuses idées recettes sur notre site : www.rians-restauration.com



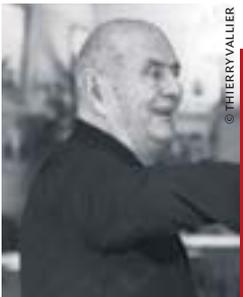
L'Hôtellerie Restauration

13 JANVIER 2011 N° 3220

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

SECRETS ET CONFIDENCES DE CHEFS



© THIERRY VALLIER

PAUL BOCUSE
'EMPEREUR
DES GUEULES'

pages 104-108

ACTUALITÉ

Télévision

2^e édition de Top Chef sur M6 page 8

Formation

66 % des entreprises feront moins appel
à l'apprentissage en 2011 page 10

RESTAURATION

Rencontre avec **Claus Meyer**, figure
emblématique de la nouvelle cuisine
nordique pages 38-39

Christophe Leroy élargit sa palette
avec Leroy's Kfé au Maroc pages 46-47

DÉCO



© STÉPHANE DE BOURGUIS

pages 64-68

Thoumieux : l'institution fait sa
révolution avec **Jean-François Piège**

13 JANVIER 2011 - N° 3220



PAGES 114 À 157



du 22 au 26 janvier 2011

Rendez-vous mondial
restauration & hôtellerie

Préparez votre visite

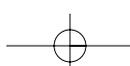
- GRANDS PRIX DE L'INNOVATION • ARTS DE LA TABLE
- PRODUITS ALIMENTAIRES • ÉQUIPEMENTS • CAFÉTERIE
- EN ATTENDANT LE BOCUSE D'OR • CONFÉRENCES

RETROUVEZ VOTRE JOURNAL HALL 10 GALERIE C STAND C102



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

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 172 PAGES,
D'UN ENCART D'AUCY BROCHÉ, D'UN ENCART UNILEVER ET
D'UN ENCART BULLETIN D'ABONNEMENT



Toqué

d'Eau de Perrier



NW M&D, SAS au capital de 267 40 940€, 92130 Issy les Moulineaux, RCS Nanterre 479 463 044 - 2010 - Promo Agency



Partenaire officiel du

Bourse d'Or
2011

Édito

LE TEMPS ET LE COÛT DU TRAVAIL

Bien avant les premiers balbutiements des sciences dites économiques, les anciens n'avaient pas manqué de constater une vérité d'évidence qu'il est impossible de perdre de vue : le temps, c'est de l'argent. Ce que traduit sans précautions oratoires **Warren Buffet**, l'Américain le plus riche, qui sait de quoi il parle quand il déclare : "En économie, le déjeuner n'est jamais gratuit." Un truisme qui lui a permis de bâtir une fortune colossale dont il fait un usage mesuré. Il serait bon que nos politiques, qui sont actuellement en recherche de thèmes propres à animer le débat en vue de la prochaine élection présidentielle, n'instrumentalisent pas systématiquement des sujets aussi graves que celui du temps de travail, et donc de la compétitivité des entreprises, par des considérations hâtivement démagogiques dont ils ont le secret. Évidemment, le thème des 35 heures est porteur, à l'heure d'une compétition mondiale effrénée, mais l'enjeu véritable se situe plus globalement dans la maîtrise des coûts de production, dont les salaires sont un élément déterminant. Pour la profession de l'hôtellerie-restauration, qui vient d'achever un cycle de négociations sociales dans le cadre du contrat d'avenir consécutif à la baisse de la TVA en restauration, il est essentiel de pouvoir compter sur une stabilité législative et réglementaire indispensable à la finalisation de relations du travail enfin codifiées et acceptées à la fois par les entreprises et les salariés. Forts d'un bilan positif dans le domaine de l'emploi, les dirigeants de la profession doivent tout mettre en œuvre, notamment auprès des pouvoirs publics, pour que l'élan constaté en 2010 se développe au profit de l'ensemble de l'économie. L. H. R.

PETITES ANNONCES

Ventes de fonds, offres
et de demandes
d'emploi.

PAGES 69 À 100

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

6-14 L'ACTU DE LA SEMAINE

16 COURRIER DES LECTEURS & BLOGS DES EXPERTS de Pascale Carbillat

18 QUESTIONS-RÉPONSES & BLOGS DES EXPERTS

OÙ SONT LES FEMMES ?

20 • Ce mois-ci, portrait d'Hélène Pezzoli, chargée de la promotion de l'équipe de France au Bocuse d'or.

LES ARTISANS DE L'EXCELLENCE

22 • Ce mois-ci, Jean-Yves Bordier, maître beurrier à Saint-Malo (35).

RESTAURATION

24 • David Goerne, originaire d'Allemagne, s'est installé dans un petit village normand.

26 • Le centre commercial Les Terrasses du Port à Marseille (13) mise sur la restauration.

• Christian Duplaisy propose sa pêche du jour à l'Ostalamer de Saint-Jean-de-Luz (64).

28 • Franck Meunier redonne son lustre à La Hache, institution strasbourgeoise (67).

30 • Le Grapiot à Pupillin (39) joue la carte jeunes en leur offrant des réductions sur le menu.

• Tradition et simplicité règnent à La Maison de l'Écluisier d'Olivier Rossi.

32 • Le Château des îles à La Varenne-Saint-Hilaire (94) : une maison sophistiquée au bord de la Marne.

36 • Christophe Aribert s'entoure de sa famille et d'un équipe solide au Grand Hôtel d'Uriage (38).

International

38-39 • Entretien avec le Danois Claus Meyer, figure emblématique de la nouvelle cuisine nordique.

40 • Des restaurateurs s'associent pour ouvrir un concept de 'villa toscane' à New York.

42 • Franck Gros, consultant et chef, revalorise la gastronomie française au Chili.

44 • Jean-Michel Ujevic, un Lorrain qui aime les produits bretons réussit au Luxembourg.

46-47 • Après la Table du marché, Christophe Leroy lance Leroy's Kfé à Marrakech (Maroc).

Restauration rapide

48 • Francesca, franchise spécialisée dans les pâtes, trouve ses marques à Perpignan (64).

49 • Participez au concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration 2011.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

50 • Légumes de saison autoproduits à L'Aromatik à Paris (IX^e).

51 • Un minimum d'énergie consommée pour le bar de glace MDA l'Étage à Lozanne (69).

VINS

52 • Les grands crus de bordeaux se dégustent au verre à la Wine Gallery de Bordeaux (33).

53 • Retour sur un vin mythique : le châteauneuf-du-pape.

HÔTELS

54 • Sibuet Hotels and Spa continue son expansion à Megève (74).

56 • 'Luxe simple' et cuisine de terroir à La Bastide de Gordes (84).

58 • Le Montalembert, hôtel le plus littéraire de la rive gauche parisienne, rouvre ses portes.

Déco

60-61 • Le Pavillon des lettres à Paris (VIII^e), hôtel design sous le signe de la poésie épique.

62-63 • Le Sofitel Vienna Stephansdom (Autriche) bâti par Jean Nouvel, nouveau fleuron de la marque.

64-68 • Thoumieux à Paris (VII^e) : l'institution fait sa révolution avec Jean-François Piège et India Mahdavi.

101 • Rencontre avec Jean-Philippe Nuel, architecte décorateur.

102-103 • L'Hôtel du Triangle d'or (Paris IX^e) se met au diapason de la musique moderne.

SECRETS ET CONFIDENCES DE CHEFS

104-108 • Paul Bocuse, 'empereur des gueules', s'est confié en exclusivité à L'Hôtellerie Restauration.

110-112 • 'Le Dictionnaire des cuisiniers' : une œuvre titanessque présentée lors du Sirha le 22 janvier.

BIENVENUE AU SIRHA 2011

Du 22 au 26 janvier, Lyon-Eurexpo.

pages 114 à 156

114-116	boulangerie, pâtisserie	151-154 HALL BOCUSE
• Guide du visiteur		• Produits, Bocuse d'or et Coupe du monde de pâtisserie
118-123 LE DÔME	142-144 HALL 7-8	155-157 HALL 10
• Les Grands Prix de l'innovation 2011	• Équipement	• Cafeteria et nouvelles technologies
124-141 HALL 1-6 ET 66	146-150 HALL 9	
• Produits, confiserie,	• Arts de la table, mobilier et équipement, nouvelles technologies	

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

pages 158 à 169

ALIMENTAIRE	158-159	ARTS DE LA TABLE	160-161
ÉQUIPEMENTS	162-163	INFORMATIQUE-NOUVELLES TECHNOLOGIES	164-168
HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN			169

04 LE PRET@CHOISIR PAR EMOVA

● ● COMMUNIQUÉ DE PRESSE

1,2,3...PRET@CHOISIR

la nouvelle génération de coffrets cadeaux !

Enfin du nouveau dans l'univers du coffret cadeau. Ludique, design et très tendance, **LE PRET@CHOISIR par EMOVA** va faire tourner bien des têtes. **Coffret unique aux choix multiples**, il se présente sous la forme d'un cylindre que l'on s'amuse, à la façon d'un pêle-mêle, à faire tourner pour **le personnaliser et suggérer une pré-sélection d'activités**. Simple à offrir, à utiliser et à gérer, **LE PRET@CHOISIR par EMOVA** est le nouveau concept de coffret cadeau qui laisse à la fois **le choix d'offrir et le choix de recevoir**.

EMOVA, filiale d'un grand groupe leader des chèques cadeaux, lance LE PRET@CHOISIR

Un coffret cadeau multi-choix conçu pour répondre aux critiques soulevées par les consommateurs* et les prestataires sur l'offre classique de coffrets mono-thématiques.

Maison mère d'EMOVA, le Groupe Chèque Déjeuner, bénéficie d'une expérience de 40 ans sur l'émission de titres « pré-payés ». L'exigence des 80 000 entreprises et collectivités clientes** a ainsi façonné les méthodes du Groupe. Les 800 000 prestataires affiliés** au réseau d'acceptation des titres du Groupe ont également permis d'éprouver la qualité des outils de gestion.

La filiale EMOVA peut ainsi offrir un service parfaitement établi sur le marché grand public des coffrets cadeaux.

Un coffret écrin et un site internet qui valorisent les prestataires

Reconnus dans leur domaine, les professionnels sélectionnés par EMOVA ont une bonne raison de figurer dans le coffret LE PRET@CHOISIR: palmarès sportif, pédagogie réputée, expérience incontestée, originalité des rituels beauté, charme des lieux, accueil personnalisé ou localisation attractive... Ces partenaires profitent de la clientèle



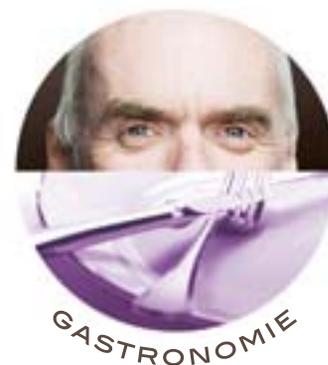
nouvelle et haut de gamme d'EMOVA et apprécient de bénéficier de la notoriété obtenue auprès du grand public et des entreprises. Et l'équipe dédiée de spécialistes qui partagent leur passion chez EMOVA est toujours disponible pour les servir. Un partenariat qui se veut souple pour s'ajuster à leurs besoins: mise en avant en période calme ou mise à jour des prestations en 24h sur le site par exemple.

Un partenariat équitable et sans risque

Le Groupe Chèque Déjeuner, maison mère d'EMOVA, est une coopérative animée par des valeurs de partage et de respect où les relations commerciales s'entendent comme un véritable partenariat. Les frais de gestion d'EMOVA ne sont ainsi retenus que lorsqu'un client est apporté au prestataire, et leur montant est calculé au plus juste afin de garantir la commercialisation la plus large et le meilleur service.

* Etude Ethica Partners réalisée en mai 2009 et juin 2010 sur les motivations et freins à l'achat de coffrets cadeaux.

** Chiffres estimés 2010 en France.



Une gestion du partenariat simple et sans contrainte
 EMOVA a acquis une expérience et des outils uniques pour traiter les remboursements des cartes cadeaux. Pour faciliter la gestion chez les partenaires, le système de remboursement EMOVA est entièrement électronique : une mise en œuvre simple sans envoi postal de bordereau de remboursement, un remboursement dématérialisé rapide et sécurisé pour ne pas pénaliser la trésorerie des prestataires.

Plan média de lancement LE PRÉT@CHOISIR

- Une campagne de communication nationale
- Une commercialisation large dans le réseau des grands magasins spécialisés et dans les entreprises
- Un site Internet pour une mise en valeur toujours actualisée des partenaires

LE GROUPE CHÈQUE DÉJEUNER, UNE EXPERTISE MONDIALE SUR LE MARCHÉ DES TITRES ET CARTES DE SERVICES

- N° 3 mondial sur le marché des titres et cartes de services
- 4 milliards d'€ de volume d'affaires
- 27,5 millions de bénéficiaires utilisent ses titres
- près de 200 000 entreprises clientes
- 1,1 million de prestataires affiliés
- les filiales Chèque Déjeuner, Cadhoc, Rev & Sens et Chèque Domicile certifiées ISO 9001 et ISO 14001



6 niveaux de prix à choisir entre 49€ et 499 €.



REJOIGNEZ LE RÉSEAU LE PRÉT@CHOISIR PAR EMOVA

CONTACT
 27-29 avenue des Louvresses
 92230 GENNEVILLIERS
 Tél. 01 41 47 28 47
 partenariat@emova.fr

Credits photos : Masterfile, Fotolia et Gettyimages.



A RENVoyer **Je souhaite être contacté par un conseiller** **Je souhaite être référencé comme Partenaire**

Nom : Prénom :
 Raison sociale :
 Adresse :
 Tél. : E-mail :

6 FORMATION

L'Hôtellerie Restauration

Plaisir (78) Le 5 janvier, Nadine Morano, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle, a visité le prestigieux établissement, saluant le "savoir-faire de haute qualité" qui y est enseigné.

HÉLÈNE BINET

L'école Lenôtre : une exemplarité reconnue

Lenôtre, c'est un label de savoir-faire de haute qualité pour la France. Tous les cours dispensés font partie de notre patrimoine culinaire français : on a besoin de ces métiers sur le marché du travail." Un bel hommage rendu par la ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle **Nadine Morano** à l'école Lenôtre, lors de sa venue le 5 janvier à Plaisir (78), dans les locaux de l'établissement. Sa visite guidée s'est déroulée en présence de **Patrick Sciard**, président du directoire de Lenôtre, **David Douillet**, ex-judoka et député des Yvelines, et des formateurs du centre. "Lenôtre, c'est 1 000 collaborateurs, 10 MOF et 200 personnes qui dispensent des cours", précise Patrick Sciard.

"Inciter les jeunes à aller vers les métiers de bouche"

La visite commence avec les Master class, des formations intensives de six mois pour adultes, permettant d'accéder rapidement aux métiers de la cuisine, de la pâtisserie et de la boulangerie. À l'issue de ce programme, un examen est validé par le grand



De g. à d. : **Nadine Morano**, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle (3^e en partant de la gauche), **David Douillet**, député des Yvelines (second plan), **Bertrand Lebugle**, directeur du pôle savoir-faire, formation, licences, conseil chez Lenôtre, **Philippe Gobet**, Meilleur ouvrier de France cuisine et directeur des écoles Lenôtre (second plan), **Patrick Sciard**, président du directoire de Lenôtre, écoutent le témoignage des jeunes.

diplôme de l'école Lenôtre, véritable passeport pour les métiers de la gastronomie, en France comme à l'étranger. **Philippe Gobet**, Meilleur ouvrier de France cuisine et directeur des écoles Lenôtre, poursuit : "Outre la reconversion professionnelle, nous

proposons également une formation continue ou une formation accélérée pour les jeunes qui sortent de l'école."

La visite se poursuit en boulangerie, en présence des 109 apprentis en toques et blouses blanches. Sous l'œil attentif de la ministre, les jeunes exposent la fabrication de la galette à la frangipane, démonstration à l'appui.

"L'apprentissage [permet de trouver] du travail beaucoup plus facilement, avec une multitude de choix. Il faut inciter les jeunes à aller vers les métiers de bouche, qui sont porteurs d'emplois. Sur le territoire français, on dénombre 1 100 CFA. Nous avons lancé un appel aux projets pour ces centres avec une aide de 500 M€, dont la

moitié pour créer des places d'hébergement et permettre aux apprentis de se loger", lance Nadine Morano, qui conclut : "Je souhaite saluer **Gaston Lenôtre**, qui en 1971 lors de la création de l'école Lenôtre, a cru en l'existence de l'apprentissage." ■

Butagaz a toutes les recettes pour réduire vos dépenses énergétiques.



Cuisson, chauffage, eau chaude...
Avec le gaz en citerne Butagaz, vous disposez d'une énergie confortable, économique et plus respectueuse de l'environnement !

 **Bénéficiez d'un Bilan Énergétique Personnalisé gratuit**, pour identifier le potentiel de gain énergétique de votre établissement.

 **Profitez de nos aides financières*** pour réaliser vos travaux de rénovation qui réduiront votre consommation d'énergie.

L'énergie est notre avenir, économisons-la !
* Offre soumise à conditions, réservée aux clients Butagaz gaz en citerne.

BUTAGAZ

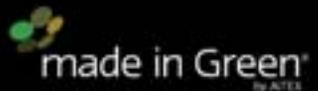
Butagaz - SAS au capital de 21 000 000 € - RCS Nanterre 542 095 575
4700 rue Raspail 92008 LEVALLOIS-PERRET (75) 0183 - 34

RESUINSA
TEXTILE ECOLOGY

PREMIER FABRICANT
DE LINGE ESPAGNOL
POUR HOTELS ET RESTAURANTS



UNE ÉQUIPE COMMERCIALE EST À VOTRE DISPOSITION DANS TOUTE LA FRANCE



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



**N°1 du motel
écologique en France**

**Construisez votre Bio Motel
clefs en mains**

aux normes 2, 3 et 4 étoiles et normes THPE et BBC

Une équipe de professionnel, des prix concurrentiels, une technique éprouvée
(possibilité de visite d'un hôtel pilote 3 étoiles)

Passez à l'acte de votre entreprise avec Bio Motel...

Bio Motel Tél. 06 08 36 22 62 - Fax 04 72 25 44 73
bio-motel.com - mail : chumenny@orange.fr



Tout ce qui concerne la pizza et les différentes façons de préparer la pâte. Vous souhaitez gérer avec succès une Pizzeria, approfondir vos connaissances et vous spécialiser ? La méthode de la Scuola Italiana Pizzaioli vous permet de réussir à assimiler tous les secrets qui demanderaient des mois d'apprentissage auprès d'un pizzaiolo.

eipiz
L'école italienne de la pizza

Eipiz, 1^{re} école italienne de la pizza en France
Une passion, un métier, une formation

Domaine d'activité de la Bathe • Chemin de la Bathe • 34440 Courmoulin
Tél. : 04 67 814 788 • Fax: 04 67 412 778 • contact@eipiz.fr • www.eipiz.fr



ECOBRA
Toute l'expertise

Informez tout acteur économique de la concentration de son service social-juridique-gestion de patrimoine-audit-évaluation d'entreprise

rue Florence de Verquigneul
(Technoparc Futura) • Verquigneul

Comptabilité
03 21 52 02 02



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

RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

Top Chef en route pour une 2^e édition

Le succès d'audience de la première saison a convaincu M6 de reconduire son concours destiné aux jeunes professionnels de la cuisine. Avec quelques nouveautés.

Nadine Lemoine

En moyenne, 3,5 millions de téléspectateurs par émission, et jusqu'à 4,3 millions pour assister à la victoire de **Romain Tischenko**. À l'instar des autres pays, la 1^{re} saison de Top Chef a fait un carton en France. Le jury où se côtoient des personnalités bien affirmées et complémentaires a été apprécié par le public. Basés à Paris, **Ghislaine Arabian** (Les Petites Sorcières), **Christian Constant** (Le Violon d'Ingres), **Thierry Marx** (Mandarin Oriental Paris), **Jean-François Piège** (Thoumieux) ont signé pour la nouvelle saison. Leur rôle évolue puisqu'ils vont tester la faisabilité des plats avant les candidats. "Leur faire réaliser les mêmes épreuves va mettre du piment", estime la production. **Cyril Lignac** reste du côté des candidats pour les conseiller. Les épreuves vont produire de nouvelles poussées d'adréna-

ne. Le vainqueur remportera non seulement le droit d'aller encore plus loin dans la compétition mais aussi un 'plus' pour sa notoriété.

Exemple : les candidats doivent présenter un plat modernisé de moules-frites, et la recette du gagnant sera à la carte de Léon de Bruxelles pendant un mois. Le défi plat froid traiteur donnera lieu à la vente du plat pendant une semaine chez Fauchon. 14 candidats, dont 3 femmes, sont en lice. Il y a toujours 100 000 € à la clef pour le Top Chef 2011. La date de diffusion n'est pas encore officielle, mais on devrait retrouver les candidats sur les écrans courant février. À ne pas rater, l'émission consacrée aux mentors pendant laquelle les candidats doivent cuisiner avec un panier choisi par leur ancien professeur ou leur chef et devant eux. Émouvant et amusant. ■

DERNIÈRE MINUTE ACCOR CÈDERAIT À FIMALAC SES PARTS DANS LUCIEN BARRIÈRE

Le groupe hôtelier a confirmé le 8 janvier que des discussions étaient en cours avec le groupe Fimalac pour lui céder les 49 % des parts détenues dans le groupe Lucien Barrière. Le montant de la transaction est évalué entre 280 et 300 millions d'euros. Le groupe Lucien Barrière, détenu à 51 % par la famille **Desseigne**, est lui valorisé entre 575 et 700 millions d'euros. Celui-ci se compose de 37 casinos, 15 hôtels de luxe, 131 restaurants et bars (dont le Fouquet's) et réalise environ 1 milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel. Le groupe Fimalac est connu pour ses activités financières, notamment avec l'agence de cotation Fitch Ratings et Algorithmics, société spécialisée dans la gestion du risque financier. Nous reviendrons en détail sur cette information dans une prochaine édition. ■

Viaggi.

PERFECTION SANS FAILLE



QUALITÉ OU FIABILITÉ, POURQUOI CHOISIR ?

Jusqu'à présent, il fallait choisir entre la qualité artisanale et la préparation facile du café.

Avec le système barista VIAGGI, la finesse des ingrédients est révélée grâce à la maîtrise et au contrôle de tous les paramètres, à chaque préparation. Pour vous offrir, à chaque tasse, des boissons chaudes ou à servir frappées de très haute qualité, dans la pure tradition barista et d'une simple pression sur un bouton.

L'EXPÉRIENCE VIAGGI

Pour découvrir le programme de boissons VIAGGI, rejoignez-nous au salon Sirha, Hall 10, stand 10.J22.

Où contactez-nous...

T 01 60 53 49 25

E viaggi@fr.nestle.com

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

Présenté par

Nestlé
PROFESSIONAL
Super Premium Beverages

**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
- Tous les types de vins SECS, MOELLEUX, TRANQUILLES et FINES BULLES
- Toutes les couleurs BLANCS, ROUGES et ROSÉS
- 600 EXPOSANTS Viticulteurs, Négociants, Caves Coopératives

77 AO

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

FORMATION

L'Hôtellerie Restauration

66 % des entreprises feront moins appel à l'apprentissage en 2011

Ce résultat est issu d'une enquête Ipsos-Apprentis d'Auteuil. Les réactions de Régis Marcon, dont la mission sur l'alternance et l'apprentissage se poursuit activement. **Propos recueillis par Sylvie Soubes**

L'Hôtellerie Restauration : Comment analysez-vous ce résultat ?

Régis Marcon : Je ressens un certain découragement dans la profession et cela m'effraie un peu. Ce n'est pas simple, car certaines familles ont du mal avec les contraintes horaires. De plus, certains jeunes sont sans repères familiaux ou viennent dans le secteur par défaut. L'absentéisme est un vrai souci. D'autre part, je pense que l'abandon de l'agrément d'apprentissage a été une erreur. Vous avez des apprentis qui se retrouvent dans des établissements où l'on ne travaille pas la matière et cela contribue à ternir l'image du métier.

Cette étude met aussi l'accent sur l'inadaptation de l'offre de l'apprentissage aux besoins des chefs d'entreprise ?

Je ne suis pas d'accord avec ce raisonnement. En revanche, cela démontre que les entreprises manquent d'informations. Celles-ci sont pourtant diffusées mais la diversité des métiers, des publics et des dispositifs fait que cela devient complexe.

Les dirigeants d'entreprise reconnaissent toutefois dans l'apprentissage un outil de lutte contre le chômage et d'insertion sociale.

D'où la nécessité de mieux faire connaître en amont les dispositifs, les fonctions et les attraits des différents métiers. Nous y travaillons dans le cadre de la mission. Nous sommes favorables à une période de pré-apprentissage pour éviter que les jeunes ne viennent par défaut dans notre secteur. Parmi les solutions, il y a les développeurs d'apprentissage, qui vont expliquer aux entreprises les dispositifs. Nous allons mettre en place des opérations pilotes dans trois régions. Nous voulons que chaque contrat soit associé à un engagement signé par le maître d'apprentissage, l'apprenti et le formateur, pour que chacun se sente responsabilisé. Et puis, il est important qu'il y ait des accompagnements individualisés des jeunes pour limiter les ruptures et adapter les parcours pour les jeunes en réorientation. ■

Retrouvez notre page spéciale Mission Marcon : l'apprentissage en restauration, sur www.lhotellerie-restauration.fr/apprentissage-restauration-mission-marcon.htm

Du 3 janvier au 31 mars 2011
AFFAIRES de PROFESSIONNELS

LES AFFAIRES R€P R€N N€N

0€ PENDANT 6 MOIS

SUR LA LOCATION DE VOTRE UTILITAIRE PEUGEOT⁽¹⁾

• SITE: www.peugeot.com



PEUGEOT **TOTAL** (1) Exemple pour le crédit-bail d'un Peugeot Bipper 117 L1 1.4 HDi 70 Standard neuf, hors option, au prix spécial de 11 169,50€ HT au lieu de 12 550€ HT (tarif conseillé T1A du 03/01/2011) sur 60 mois, le 1^{er} loyer mensuel payable à la livraison est de 2 233,90€ HT, **les 6 loyers suivants sont offerts** et les 53 loyers mensuels suivants sont de 177,48€ HT. Option d'achat finale en cas d'acquisition 1 116,95€ HT. Montants exprimés hors prestations facultatives. Offre non cumulable, réservée aux professionnels, hors loueurs et flottes, valable du 03/01/2011 au 31/03/2011, pour tout crédit-bail sur 60 mois et avec un 1^{er} loyer de 20% d'un véhicule utilitaire Peugeot Bipper, Partner Origin, Partner, Expert ou Boxer neuf, dans le réseau Peugeot participant, et sous réserve d'acceptation du dossier par PEUGEOT FINANCE / CRÉDIPAR - SA au capital de 307 300 016€ - RCS Nanterre n° 317 425 981 - 32, avenue André Malraux, 92300 Levallois-Perret.



PEUGEOT
PROFESSIONNEL

Outil de lutte contre le chômage des jeunes et de valorisation des salariés, le certificat de qualification professionnelle (CQP) s'obtient dans le cadre de l'alternance. En 2011, les partenaires sociaux de l'industrie hôtelière souhaitent le développer au travers de l'apprentissage.

SYLVIE SOUBES

Certificat de qualification professionnelle : l'apprentissage en ligne de mire

En 2010, trois nouveaux certificats de qualification professionnelle (CQP) ont été créés par le secteur : plongeur/officier de cuisine, grillardin et tuteur métier. La branche compte 20 diplômes spécifiques accessibles par la formation en alternance, dont 16 déjà inscrits au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP). "C'est une reconnaissance supplémentaire, souligne **Corine Labi**, directrice de l'Adefih, (Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière), l'organisme paritaire chargé des CQP créé par la Commission paritaire nationale pour l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH). Nous sommes, avec l'automobile, le secteur qui développe le plus de CQP inscrits au répertoire." Une procédure administrative très lourde (18 mois en moyenne), que l'Adefih obtient en douze mois seulement. Les partenaires sociaux soulignent qu'il s'agit bien d'un certificat et non d'un sous-diplôme. "Les CQP sont une action prioritaire des partenaires sociaux de la CPNE-IH" rappelle **Michel Geiser**, directeur du Fafih, organisme paritaire collecteur agréé de la branche.



Corine Labi annonce la volonté de la branche de développer les CQP dans l'apprentissage.

Autre enjeu majeur : leur accessibilité au plus grand nombre. Il n'existe aucun pré-requis, en termes de niveau comme de diplôme. "L'âge sera fonction du dispositif de formation retenu. Pour un contrat de professionnalisation, il faudra que le candidat ait 16 ans minimum" précise Corine Labi. Il n'y a pas d'examen final pour l'obtention de ce certificat. Le centre de formation "préconise avec le candidat et selon son profil la durée pour atteindre le CQP dans le cadre et à la fin du contrat de travail signé par l'entreprise". Celui-ci peut démarrer et se terminer à n'importe quel moment de l'année. Pour monter en qualité, la branche aide le tuteur

dans sa démarche de validation des acquis du candidat au travers d'une formation obligatoire. "Le tuteur a un rôle prépondérant, c'est lui qui va transmettre son savoir. La formation ne porte pas sur la technique mais sur la manière dont il va transmettre son savoir-faire", note la directrice de l'Adefih.

Centre de formation et entreprise travaillent en binôme pour un meilleur suivi du candidat avec des échanges réguliers. Ces certifications s'adressent à un public très large et sont accessibles, pour les nouveaux entrants, par le contrat de professionnalisation. Pour les salariés, plusieurs portes d'entrée : périodes de professionnalisation, droit individuel à la formation (DIF), plan de formation, validation des acquis de l'expérience (VAE) et congé annuel de formation. Pour les demandeurs d'emploi, ce sont la VAE et le DIF. Le Fafih apporte une aide bonifiée à la mise en œuvre des CQP.

15 000 diplômes ont été remis depuis 1995. Les partenaires sociaux, **Michel Bédu** et **Didier Chastrusse** en tête, réfléchissent aux moyens de capter de nouveaux jeunes. L'État voulant augmenter le nombre d'apprentis, la branche souhaite en 2011 développer

SUITE PAGE 14

SANDWICH & SNACK

SHOW

02-03 MARS/MARCH 2011
Paris Porte de Versailles / Pav. 5.2

LE RENDEZ-VOUS LEADER SUR LE MARCHÉ DU **SNACKING**
& DE LA **CONSOMMATION NOMADE**
THE LEADING EVENT FOR THE SNACK & FOOD-ON-THE-GO MARKET

Idées à emporter.../Ideas to take away...

Reed Expositions Equipments Produits Services Technologie Consommables

À suivre sur / Follow us on
www.sandwichshows.com

ANDROS®

RESTAURATION

Partenaire de vos solutions Fruit & Lait

Un rendez-vous :
Le SIRHA, stand 4D50
à partir du
22 janvier à Lyon

Présentez ce bon
sur notre stand,
une surprise
vous y attend !



Une adresse :
www.androsrestauration.fr



ANDROS®
RESTAURATION

Pour toute question, contactez ANDROS RESTAURATION : 02 37 33 16 33 - www.androsrestauration.fr

Des marques à votre service®



Nantes

Du 20 au 23 mars 2011

PARC DES EXPOSITIONS DE LA BEAUJOIRE


Serbotel
ATLANTIQUE

LE SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'HÔTELLERIE

- ★ Organisé tous les 2 ans depuis 1985 par Expo Nantes Atlantique, le salon Serbotel s'est imposé comme le rendez-vous incontournable des **professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie**. Véritable carrefour d'échanges, c'est un événement convivial et propice aux rencontres avec vos clients et prospects.
- ★ **30 000m² d'exposition**
- ★ De nombreuses animations en partenariat avec les Confédérations des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie.
- ★ 400 exposants et 31 000 visiteurs attendu
- ★ **2500 m² dédiés à l'hôtellerie, arts de la table et décoration**

RÉSERVEZ DÈS À PRÉSENT AU 02 40 52 08 11
EXPO
NANTES
ATLANTIQUE
LA BEAUJOIRE
Eco-Engagé
Certifié ISO 14001CMA
Confédération des Métiers de la Cuisine et de la PâtisserieCCI Nantes
St-Nazaire
 Parc des expositions de la Beaujoire
44300 Nantes
Fax 02 40 93 80 50
www.serbotel.com
www.exponantes.com


les CQP dans l'apprentissage. "Le CQP offre des parcours plus courts, convenant mieux aux profils de certains candidats". Le ministère de l'Apprentissage, conduit par **Nadine Morano**, suivra-t-il ? La branche demande que des classes soient ouvertes à titre expérimental à la rentrée prochaine puis évaluées. ■

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Rechercher


 Retrouver l'historique des CQP en tapant le code d'accès **RTR512469** sur le moteur de www.lhotellerie-restauration.fr

Paris (XIX^e) Roland Héguy milite pour que la profession instaure un "véritable partenariat" avec l'association.

L'Umih s'engage en faveur des Restos du cœur



De gauche à droite : **Thierry Grégoire**, **Raymonde Fernandez**, responsable du centre Restos du cœur de la porte de la Villette, **Roland Héguy** et **Arnaud Fourré**, lors de la remise du chèque de 50 000 €.

Roland Héguy, président confédéral de l'Umih, **Thierry Grégoire**, président des saisonniers de la rue d'Anjou et vice-président en charge de la communication, et **Arnaud Fourré**, directeur d'Umih Formation, ont remis, le 6 janvier, un chèque de 50 000 € aux Restos du Cœur. Lors de son déplacement dans le centre parisien installé porte de la Villette, Roland Héguy a insisté sur la volonté du syndicat d'installer un "véritable partenariat" entre la profession et l'association. Cette dernière bataille pour l'instauration d'une aide alimentaire à l'année, mais aussi pour l'emploi des personnes en grande difficulté ou encore la pérennisation des structures de logements existantes. Le syndicat estime que ce n'est pas forcément dans les dons de produits alimentaires non utilisés qu'il pourra être le plus efficace, en raison de nombreux freins réglementaires. En revanche, Roland Héguy estime que les professionnels peuvent apporter leur contribution en matière de literie, réfrigérateur, vaisselle, etc. "Nous pourrions aussi imaginer que nos restaurateurs confectionnent spécialement du foie gras pour chacun de vos centres pour Noël 2011", a-t-il suggéré. Ce 6 janvier, l'Umih avait apporté des galettes des rois pour 300 personnes. "Nous sommes prêts à vous aider de manière utile et régulière, mais, pour cela, nous avons besoin de vous comme guide", a conclu le chef de file de l'Umih. Un protocole pourrait être prochainement signé, ouvrant des rapprochements entre les bureaux départementaux de l'Umih et les lieux d'accueil des Restos du Cœur, et où l'accès à la formation et à l'emploi pourrait tenir une place importante. ■

kifaikoi.com

LES FOURNISSEURS DES RESTAURANTS, HÔTELS & COLLECTIVITÉS 2011


 Nouvelle édition
à retrouver sur
kifaikoi.com

 kifaikoi.com le bon REFLEXE
pour trouver vos FOURNISSEURS

L'Hôtellerie
Restauration

Des chefs d'œuvre gustatifs



Faites de chaque bouchée un chef-d'œuvre. Purs, subtils et parfaitement équilibrés, les produits CHEF de nouvelle génération vous aideront à créer les saveurs absolument exactes que vous exigez.

www.chef-professional.com



Nouvelle génération de jus en flocons

Des goûts encore plus intenses, un aspect plus homogène, un dosage facilité, une dilution plus rapide sans formation de grumeaux...

N'attendez plus, passez à la nouvelle génération !



Jus de Poulet 550g



Jus d'Agneau 550g



Jus de Bœuf 550g



Jus de Porc 550g



Jus de Canard 550g

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

La grille de salaire applicable est toujours celle de l'avenant n° 6

Suite au flou absolu qui règne depuis le 1^{er} janvier 2010 (avec l'augmentation du smic), où en est la grille des salaires ? Je ne sais pas quel taux appliquer depuis le 1^{er} juillet (en raison des négociations en cours et en l'absence de publication). De même, depuis le 1^{er} janvier 2011 et l'augmentation du smic (passé à 9 € et 3,36 € pour l'avantage nourriture). Mon cas pratique : un salaire à recalculer, qui était anciennement (en mars 2010) de 9,63 €/heure pour un échelon 3 niveau II. Merci de votre réponse.

Arnold

La grille de salaire applicable dans la profession des CHR est toujours celle prévue par l'avenant n° 6. Cependant, elle doit prendre en compte l'augmentation du taux légal du smic, le 1^{er} janvier 2010, qui a porté le salaire minimum à 9 €. Ainsi, les taux horaires des échelons 1 et 2, niveau I, doivent être ajustés à ce minimum. Cette revalorisation n'entraîne pas de réévaluation automatique des grilles de salaires négociées par les partenaires sociaux, à l'exception des taux qui sont inférieurs au minimum légal. En conséquence, le taux de l'échelon 3, niveau II est toujours fixé à 9,63 € de l'heure.

Il est vrai que les partenaires sociaux se sont engagés, dans cet avenant n° 6, à ce que le 1^{er} échelon du niveau I soit au moins

supérieur à 1 % au taux horaire légal du smic.

L'avenant n° 6, qui contient une grille de salaire, a été signé le 15 décembre 2009, et est entré en vigueur le 1^{er} mars 2010. Le minimum conventionnel de 8,92 € avait été fixé en référence au taux du smic alors en vigueur (8,82 €). Mais suite à la revalorisation du taux horaire du smic au 1^{er} janvier 2010 (8,86 €), l'écart entre ce taux légal et le taux horaire du minimum conventionnel (8,92 €) n'était plus que de 0,70 % au lieu de 1 %. Or, la revalorisation du minimum conventionnel, tout comme celle des autres niveaux de la grille de salaire, ne peut se faire automatiquement. En effet, il faut que les partenaires sociaux se réunissent en commission mixte paritaire afin de renégocier la grille de salaire lors de chaque augmentation du smic, et de travailler au maintien des écarts de rémunération. Le 29 avril 2010, l'intégralité du collège salarial et trois organisations patronales (CPIH, Faght et Synhorcat) signaient un avenant n° 12 prévoyant uniquement la revalorisation de ce taux horaire minimum conventionnel à 8,95 € afin de respecter l'écart de 1 %. Cet avenant ne revalorisait pas les autres échelons ni les niveaux qui restaient ceux prévus par la grille de salaire de l'avenant n° 6. L'avenant n° 12 prévoyait une date d'entrée en vigueur au 1^{er} juillet 2010 ou au plus tard dans le mois suivant la publication de l'arrêté d'extension au *Journal officiel*. L'arrêté d'extension de l'avenant n° 12 n'a été publié que le 17 décembre 2010. Cette publication tardive au *Journal officiel* a rendu ce texte obsolète car l'augmentation légale du smic a rattrapé et dépassé le taux conventionnel. C'est donc le taux légal du smic de 9 € qu'il faut appliquer pour les deux premiers échelons de la grille dans l'attente de nouvelles négociations.

Les partenaires sociaux devaient se retrouver en commission mixte paritaire le 12 janvier et y aborder ces sujets, mais à l'heure où nous imprimons, nous ne sommes pas en mesure de rapporter les conclusions de cette commission.

La grille de salaire applicable au 1^{er} janvier 2011

Niveaux	I	II	III	IV	V
Échelon 1	9,00	9,22	9,68	10,25	12,06
Échelon 2	9,00	9,35	9,77	10,43	14,07
Échelon 3	9,10	9,63	9,97	-	17,14

NDLR : Seuls les deux premiers échelons (en gras) doivent être réajustés au niveau du taux horaire légal du smic.

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr**

Créez et traduisez vos cartes & menus
 en quelques minutes avec

Menu DESIGNER
 logiciel de création de cartes & menus

Menu DESIGNER est aujourd'hui le logiciel d'édition et de traduction de cartes et menus le plus performant sur le marché. Il offre en standard tous les éléments nécessaires à la création, traduction, impression et diffusion de vos cartes ou menus.

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 1000 ressources (images, cadres, modèles...) vous permettent d'agencer vos présentations
- Création automatique via un assistant qui vous guide pas à pas dans votre carte ou menu
- 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
 Parc de l'Industrie d'Anglet
 64100 Anglet - France

Mdb multimedia
 Espace CITE
 48 rue Wilson
 92010 La Courneuve - France

Mdb multimedia
 Les Jolies Fontaines Hubert
 11 rue Denise-Grey
 49100 Saumur - France



Les Chefs en Or

CONCOURS TRANSGOURMET



Prêt à libérer tout votre talent ?

Osez l'épreuve !



SÉLECTION CHEFS - ÉDITION 2011

Le Lapin, la Grenouille et la Pastèque

5^{ème} édition du concours culinaire national "Les Chefs en Or" destiné aux cuisiniers en activité et présidé par **Michel Roth**, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or.



SÉLECTION APPRENTIS - ÉDITION 2011

Le Merlan, l'Avocat et le Pamplemousse

3^{ème} édition du concours culinaire national "Les Chefs en Or" destiné aux apprentis en CFA et présidé par **Christian Le Squer**, Directeur des cuisines du "Pavillon Ledoyen" (3 étoiles Michelin) et du Restaurant "Etc..." (1 étoile Michelin).

Demandez votre dossier de candidature au
01 60 13 79 44 ou sur www.transgourmet.fr
Clôture des inscriptions **le 16 février 2011.**

Concours gratuit et sans obligation d'achat ouvert à tous les cuisiniers en activité et aux apprentis en CFA tous niveaux confondus.

Partenaires Officiels



TRANSGOURMET

Engagé à vos côtés

Une question ? Allez sur

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

Questions-Réponses Blogs des Experts

Sacs de cuisson rétractables 75 °C et non rétractables 115 °C : quelle est la différence ?

Quelle est la différence technique entre un sac rétractable 75 °C, et un sac non rétractable 115 °C ? Pourquoi n'utiliserait-on pas uniquement des sacs 115 °C ?

Fanin

Bonjour Fanin,

En fait il s'agit de deux utilisations distinctes :

- les sacs rétractables permettent (par une mise sous vide du produit et un choc thermique 75 °C /glace) de comprimer le produit emballé. Cela permet de conserver sa forme (ronde par exemple).
- les sacs non rétractables 115 °C sont utilisés pour des cuissons particulières (comme celles des légumes fibreux) qui nécessitent des températures élevées.

N'oublions pas que la majorité des sacs est destinée à des cuissons à la vapeur, donc au maximum à 100 °C.

Bonne journée

Lire la suite de la discussion avec le code **RTK6127** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Bruno Goussault 'La cuisson sous-vide à juste température' sur www.lhotellerie-restauration.fr

20 magrets de canard à cuire à domicile : quelle stratégie de cuisson adopter ?

Je suis chef à domicile et je vais servir 20 magrets de canard pour 40 personnes. Quelle stratégie de cuisson me suggérez-vous d'adopter pour ne pas trop cuire la viande ?

franck

Bonsoir Franck,

Dans votre cas, le mieux est de saisir les magrets dans votre laboratoire, les mettre sous vide, les cuire à basse température (70 °C) pendant 4 à 5 minutes maximum et les refroidir immédiatement.

Au moment du service, il vous suffira de réchauffer les poches au bain-marie. Vive la gastronomie, Marcel Mattiussi.

Lire la suite de la discussion avec le code **RTK3130** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Marcel Mattiussi 'Tour de main' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Couette ou couvre-lit : que choisir ?

Pour la réfection totale des chambres, j'en suis au choix suivant : couette et drap de dessous, ou le classique drap de dessous, drap de dessus (plus couverture en hiver) et dessus de lit ? Je précise que je me trouve au bord de la Méditerranée. Je connais bien le système classique, et j'ai besoin de vos expériences respectives afin de me forger une opinion sur l'utilisation de couettes et de housses de couette. À première vue, cela semble mieux :

- **hygiène parfaite puisqu'on change la housse de couette à chaque départ, a contrario du dessus-de-lit qui n'est lavé que si nécessaire (tâches ou autres). J'ai appris que certains hôteliers les lavaient une à deux fois par an ! Depuis, je me méfie des couvre-lits dans les hôtels !**
 - **Plus de couverture ni de couvre-lit, il suffirait de mettre les mains dans les passe-mains et tirer, c'est fait. Donc, a priori, le travail serait moins pénible pour les femmes de chambre.**
 - **On peut louer et faire laver les couettes et les housses de couette comme les draps.**
 - **A priori, on choisit (dans notre région) une couette mi-saison. En hiver, avec le chauffage, cela suffit. En été, celui qui a trop chaud peut enlever la housse de la couette et dormir dessus ou dedans.**
 - **Esthétiquement parlant, c'est blanc, ça ne vaut pas un beau - mais cher - couvre-lit et on peut toujours y rajouter un chemin de lit, sans oublier le cache en pied de lit.**
- J'attends vos avis et je vous en remercie par avance. (Marrick)**

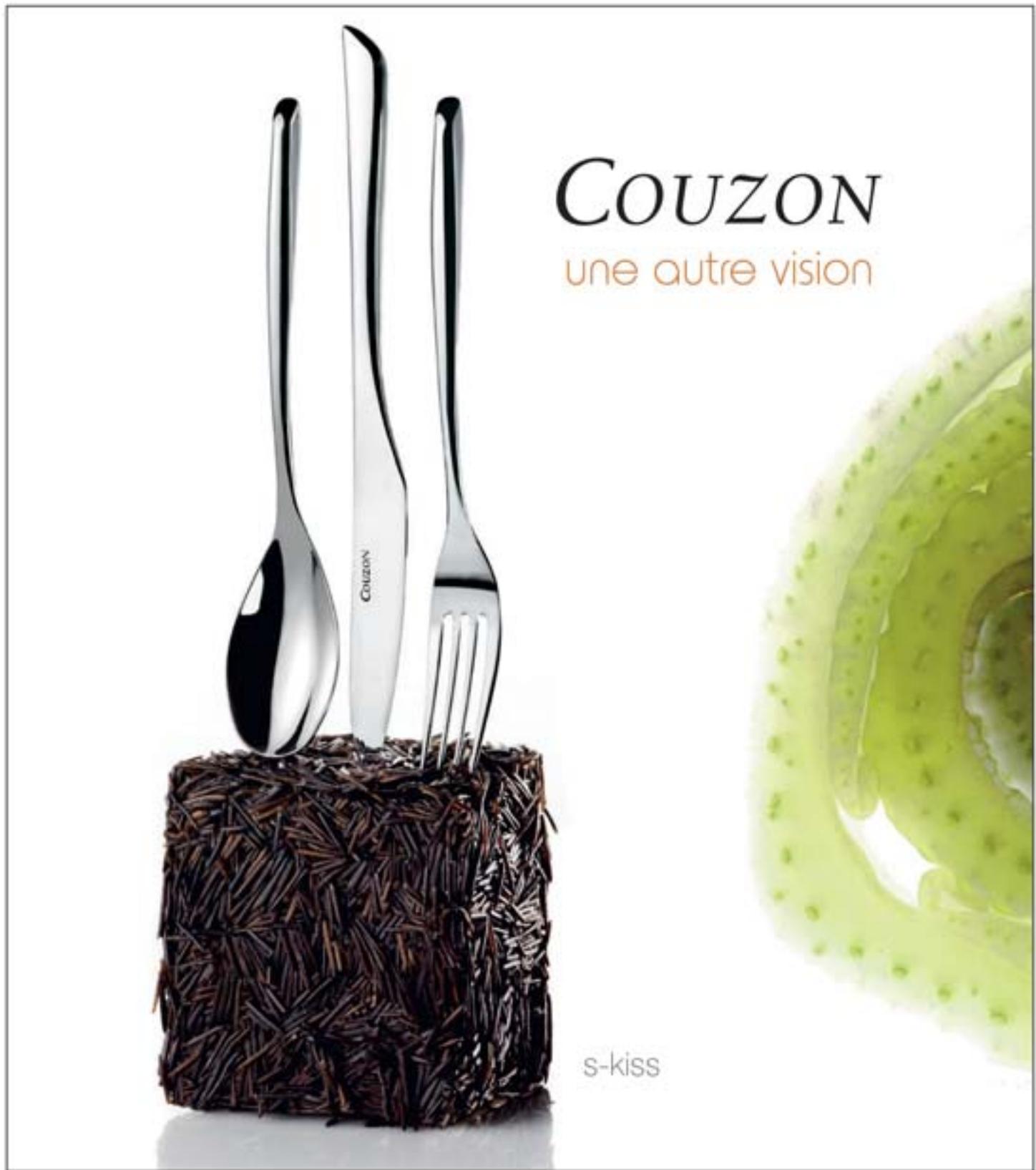
Bonjour,

Opter pour la couette est un choix plus moderne, surtout si vous ajoutez un beau jeté de lit qui coupera cet effet 'fromage blanc'. Vous pouvez aussi disposer des housses de couette en satin de coton rayées, l'effet visuel est beaucoup plus esthétique. Les fournisseurs de couette offrent aujourd'hui un panel très varié de couettes adaptables en toutes saisons. Pour le nettoyage, préférez les couettes synthétiques, dont le coût d'entretien est moindre.

Pour l'été, disposez un drap entre la couette et le client : souvent ce dernier retire la couette et ne dort qu'avec un drap.

Lire la suite de la discussion avec le code **RTK8128** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Caroline Courtois et Corinne Veysière 'Gouvernantes et service hôtelier' sur www.lhotellerie-restauration.fr



COUZON
une autre vision

s-kiss

la création comme une évidence

L'équipe de design Couzon développe jour après jour des couverts et objets de table exclusifs et résolument contemporains. Pour créer l'événement et sublimer la table. A vous de les mettre en scène !

SIRHA janvier 2011 - Stand 9 E 17

www.couzon.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, HÉLÈNE PEZZOLI

Hélène Pezzoli, dans l'ombre du Bocuse d'or

Lyon (69) Venue du monde de la salle, la jeune femme est chargée de la promotion de l'équipe de France au Bocuse d'or. **Caroline Mignot**

O riginaire de Colmar (68), **Hélène Pezzoli** commence par suivre une formation à l'École nationale supérieure d'art de Nancy (54). Parallèlement au design et à la communication dans lesquels elle se spécialise, elle continue la danse qu'elle a toujours pratiquée. Formation artistique, demande d'aide à la création, Hélène intègre le milieu associatif avec beaucoup d'intérêt. L'envie d'apprendre une nouvelle langue la pousse cependant à partir à Liberec en République tchèque, où elle restera un peu plus de trois ans. Pas évident pour la jeune femme qui travaille comme serveuse dans un salon de thé de luxe, où l'immense terrasse voit passer 400 couverts par jour. Langue, service, gestion du stock et recrutement du personnel, elle fait rapidement ses preuves et devient manager en quelques mois. Revenue en Alsace pour passer quelques jours en famille, elle rencontre alors **Jérôme Jaegle**, qui ne tardera pas à venir chercher à Liberec...

Au cours de ces trois années, Hélène Pezzoli a définitivement pris goût à la salle et à la gestion. De retour à Colmar, elle postule comme chef de rang dans le cadre d'une ouverture de restaurant, L'Auberge du Neuland avec le chef **Philippe Gervasi**.



Hélène Pezzoli, sur la terrasse du restaurant Têtedoie à Lyon.

Jusqu'au jour où Jérôme Jaegle, avec qui elle vit, est pris de la fièvre des concours et convoite un poste de chef à Lyon. Le couple s'installe au bord du Rhône, et Hélène devient assistante manager dans un restaurant de cuisine du monde, où elle approfondit ses connaissances en gestion des salaires, du personnel, en suivi du ratio, "le fonctionnement pur et dur du restaurant". Voulant se rapprocher d'un cadre plus sophistiqué, elle entre comme maître d'hôtel chez **Christian Têtedoie**, où travaille Jérôme Jaegle. Son compagnon a de plus en

plus l'esprit aux concours, le prix Taittinger se profile, et il n'est pas toujours facile de partager le quotidien, le travail et la préparation au concours. Hélène postule alors comme maître d'hôtel à l'Auberge de Fond Rose (Lyon) avec le chef **Gérard Vignat**. Après le Taittinger, c'est le Bocuse d'or Europe pour son compagnon et Hélène décide de s'impliquer davantage. En vue des épreuves finales, il faut une personne qui puisse gérer la partie logistique et qui connaisse bien le chef pour s'investir à plein temps à ses côtés. Elle quitte donc son emploi à l'Auberge de Fond Rose. "Je me suis expliquée auprès de Monsieur Vignat. Étant MOF lui-même, il a très bien compris", confie-t-elle.

Un véritable challenge

À aucun moment, elle ne voit cette expérience comme un sacrifice. Au contraire, elle qui désirait conduire un projet en toute autonomie, voit la promotion du Bocuse d'or comme un véritable challenge : trouver des partenaires, gérer la presse, créer l'affiche officielle et d'autres supports de communication... Finalement, depuis août dernier, Hélène Pezzoli se rapproche de ses premières amours et ça lui va bien. L'association Jérôme Jaegle Team France demande du temps, les statuts doivent être clairs, sains, pérennes. Car le duo Pezzoli-Jaegle compte bien faire durer cette association, qu'elle soit soutenue par les partenaires et que la tâche des candidats soit facilitée dans les années à venir. D'ailleurs, les anciens candidats français sont tous prêts à devenir parrains d'honneur. Si Jérôme gagne, nul doute que ce sera aussi grâce à elle. Et après le concours ? Hélène et Jérôme ont envie d'ouvrir leur restaurant. Quant à son poste : "Difficile pour moi de quitter la salle, je souhaiterais travailler à la direction et réfléchir à un service idéal. Rassembler et souder les équipes en salle et en cuisine, prendre du temps, tous ensemble, pour faire autre chose et s'éveiller à d'autres domaines, un cours de danse, une session de dessin... Transmettre à l'équipe en salle le sens de l'écoute, de l'observation, qu'elle sache s'adapter selon les envies des clients." Un programme à l'image de la jeune femme, en somme. ■

(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.



*Rendez-vous au Sirha sur notre stand 3G25 Hall 3
pour découvrir nos autres créations gourmandes.*

Bongrain Foodservice - Service Clients au **N°Indigo 0 825 02 76 76**

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 Tour d'argent, le Crillon, Guy Savoy... Symbole de convivialité, le beurre Bordier se retrouve sur les plus grandes tables françaises.

CE MOIS-CI, JEAN-YVES BORDIER

Jean-Yves Bordier, fondu du beurre

Ce maître beurrier malouin est connu pour être l'un des derniers à baratter son beurre de manière artisanale. Il a même réussi à donner un premier rôle au beurre et à en faire un produit d'accueil des plus grandes tables françaises.

Mylène Sacksick

Jean-Yves Bordier a hérité de plusieurs générations de savoir-faire de beurrier. Natif de Saint-Maur-des-Fossés (94), d'une mère crémière et d'un père fromager, il se prend très vite de passion pour ce produit dont il raffole. D'abord fromager-affineur à Lannion (22), il achète une première crèmerie en 1982. Trois ans plus tard, le voilà propriétaire de la Maison du beurre à Saint-Malo (35).

Jean-Yves Bordier se met alors à confectionner le produit de manière artisanale, pour des clients tous plus exigeants les uns que les autres. Jour après jour, lui et son équipe - qui s'étoffe à mesure que l'entreprise prend du galon - travaillent manuellement le beurre, à partir d'une crème extraite du lait qui sera baratté. "Grâce à un choc thermique et mécanique, le lait est transformé en crème, explique Jean-Yves Bordier. Cette technique traditionnelle de barattage est la seule permettant d'obtenir un beurre de grande qualité, par opposition au butyrateur, procédé industriel." Le beurre de baratte arrive ensuite dans l'atelier en motte de 50 kg. Il est travaillé dans un malaxeur. "En pleurant, le beurre développe des qualités gustatives, une profondeur et une complexité d'arômes incroyables, une texture soyeuse, magique." Le temps de malaxage diffère



Barattage à la main, salage au sel fin, puis façonnage à la palette en bois : Jean-Yves Bordier est aujourd'hui l'un des derniers à travailler son beurre de manière artisanale.

suivant les saisons : vingt-cinq minutes en hiver, contre une quinzaine en été. "Dans les fabrications traditionnelles, il existe en effet

une saisonnalité des techniques", précise le maître beurrier.

Vient alors le moment du salage au sel fin à 60 microns : "J'ai choisi cette méthode, non pas pour résister à la mode de la fleur de sel, mais tout simplement pour mettre en valeur le goût vrai des pâturages, qui transparaît dans le beurre et se révèle justement grâce à la douceur du sel fin." Dernière étape : le façonnage, qui requiert de la part des tapeurs une grande dextérité et une régularité horlogère. D'où l'expression 'taper le beurre' pour fabriquer des plaquettes ou confectionner, pour les plus grands chefs, des beurres portion qui ont chacun leur forme propre et unique.

'Façonné main' et sur mesure

Résultat de ce travail d'orfèvre : un beurre livré 'façonné main' et sur mesure. La Tour d'argent, le Crillon, Guy Savoy, Olivier Roellinger, le George V, le Royal Évian, Alain Passard... cet artisan est aujourd'hui le fournisseur officiel des plus grandes tables françaises. Mieux, Jean-Yves Bordier exporte ses beurres traditionnels dans une dizaine de pays.

Devant ce succès, son beurre a été décliné aux algues de Roscoff, au sel fumé, au yuzu, ou encore au piment d'Espelette. S'inspirant du typique beurre d'accueil breton, le Malouin a ainsi su transformer ce produit et lui (re)donner un premier rôle sur toutes les plus grandes tables françaises. ■

LA MAISON DU BEURRE

9 RUE DE L'ORME
35400 SAINT-MALO
TÉL. : 02 99 40 88 79

WWW.LEBEURREBORDIER.FR



Langoustine rôtie, crème fumée, asperges et vinaigrette au curry

Une recette imaginée avec la Crème Excellence



Rendez-vous au Sirha sur notre stand 3G25 Hall 3 pour découvrir nos autres créations gourmandes.



24 RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

Caudebec-en-Caux (76) Originaire d'Allemagne, le jeune cuisinier s'est posé dans un petit village de Haute-Normandie. Convivialité, décontraction et sérénité sont les maîtres mots qui règnent au restaurant G.a.

HÉLÈNE BINET

G.a. : David Goerne, en toute liberté

J'adore la France, c'est un pays magnifique. D'ailleurs, j'ai passé toutes mes vacances à Val-d'Isère", s'enthousiasme **David Goerne**. Originaire de Hambourg, ce jeune restaurateur de 35 ans aime la France - pour ses produits, ses chefs étoilés, sa culture gastronomique - et plus particulièrement la Haute-Normandie, où il s'est installé. "Nous avons acheté avec mon père, en 2003, le Manoir de Rétival pour y vivre. Nous étions tout le temps dérangés par les touristes, qui nous demandaient : 'est-ce que l'on peut prendre un café ?' Le lieu étonne par sa diversité architecturale. J'ai décidé d'ouvrir peu de temps après", raconte-t-il. En entrant dans Caudebec-en-Caux (76), à quelques encablures du pont de Brotonne, cette belle bâtisse du XVIII^e siècle surplombe les falaises et offre une vue imprenable sur la vallée de la Seine. David Goerne a ouvert les portes de son restaurant, nommé G.a., le 14 juillet 2009.

"Piquer par-ci, par-là"

Le jeune Allemand a fait ses classes dans des maisons étoilées outre-Rhin, mais aussi en Autriche, en Suisse et au Maroc, pour finir en région parisienne, où il a suivi un stage au centre Alain Ducasse Formation à Argenteuil (95), afin de consolider ses bases en matière de cuisine française. "Tous ces voyages m'ont permis d'apprendre et de piquer par-ci, par-là, des techniques, des modes de cuisson spécifiques à chaque pays, afin de construire mon propre style de cuisine", ajoute-t-il. Son style, justement : David Goerne propose une cuisine à la fois conviviale et pointue, où les produits locaux sont à l'honneur. "Pas besoin de grand théâtre, je préfère que les clients se sentent comme chez eux. Ici, c'est décontracté", clame le jeune chef - récompensé du titre de Jeune restaurateur d'Europe, l'année dernière.



David Goerne cuisine face à ses convives, 12 personnes au maximum, dans le cadre ensorcelant du manoir de Rétival.

Son restaurant ne fait rien comme les autres : il peut accueillir 12 personnes au maximum. Difficile d'être plus en symbiose avec le chef : les fourneaux sont installés face aux clients. David Goerne propose deux types de menus, boissons comprises : le 'petit menu' à 98 € ou le 'menu surprise' à 149 €. Chaque jour, les plats changent en fonction de l'arrivée des produits et des idées du chef. Autre originalité, le client peut regarder la façon dont les mets sont préparés et, pourquoi pas, écouter les conseils et astuces du jeune chef. **Sophie Dehais** et lui s'affairent aux fourneaux comme au servi-

ce, au conseil des vins... La qualité des produits est irréprochable, David Goerne souligne : "Je choisis mes fournisseurs locaux méticuleusement. Ici, en Normandie, nous avons tous les produits à souhait. C'est un petit paradis !" Petit florilège du menu : Espuma de maquereau, caviar de hareng fumé, sorbet betterave ; Déclinaison de Saint-Jacques pochée, soupe de citronnelle, brûlée et izata, rôtie au gingembre ; Crème brûlée au foie gras, glace foie gras et cacao amer... L'établissement est ouvert 7 jours sur 7, midi et soir.

De nombreux projets en tête

Pour les visiteurs qui souhaiteraient rester plus longtemps, le Manoir de Rétival dispose de 3 chambres d'hôte (avec une cuisine aménagée, un mini-bar, une terrasse) allant de 140 à 310 €. Pour 2011, le jeune chef allemand a d'autres projets en tête : "je souhaite ouvrir une école de cuisine pour proposer des stages aux particuliers, courant février. Je vais également aménager une salle pour recevoir plus de convives, en plus de la table d'hôte." Pour la fin de l'année, David Goerne sortira un livre axé sur les produits normands : "le producteur sera mis en avant avec son produit et 2 recettes y seront déclinées." Amoureux des bonnes choses, David Goerne ne manque pas d'idées pour relever le défi d'allier à la beauté du lieu, les plaisirs du palais. ■

Le Manoir de Rétival, une belle bâtisse du XVIII^e siècle qui surplombe la vallée de la Seine.



Retrouvez une recette du chef, Bar de ligne avec une tranche de tête de veau, garnitures coquillages et purée de cresson, en tapant le code d'accès **RTR012324** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr.

RESTAURANT G.A. • MANOIR DE RÉTIVAL
2 RUE SAINTE-CLAIR • 76490 CAUDEBEC-EN-CAUX
TÉL. : 06 50 23 43 63

RESTAURANT-GA.FR



Fruits rouges, crème coco-Rhum, citron vert et poivre long

Une recette imaginée avec la Crème Excellence



Rendez-vous au Sirha sur notre stand 3G25 Hall 3 pour découvrir nos autres créations gourmandes.



26 RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

Marseille (13) Ce centre commercial piloté par le groupe Hammerson ouvrira ses portes au premier trimestre 2014. Une vingtaine de points de restauration sont prévus dont une partie en terrasse, face à la mer.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

Les Terrasses du Port misent sur la restauration

Bonne nouvelle pour les Terrasses du Port. La première pierre de ce centre commercial de 160 boutiques sur 54 000 m², 2 600 places de parking et 450 M€ d'investissement a été posée par **Jean-Claude Gaudin**, sénateur-maire de Marseille et **Jean-Philippe Mouton**, p.-d.g. de Hammerson France. Les Terrasses du Port devraient ouvrir au printemps 2014, avec plusieurs années de retard sur le calendrier prévu. Situé dans le nouveau quartier d'affaires de la Joliette (600 000 m² de bureaux, 30 000 salariés en 2012, 50 000 prévus en 2020), à proximité du terminal de croisières

et du futur musée national des Civilisations méditerranéennes), il sera le "premier centre commercial européen avec vue sur la mer".

Pour Jean-Philippe Mouton, "il s'agit de ne pas refaire l'erreur de Maremagnum à Barcelone, [construit] sans perspective sur la mer". Ainsi, l'ensemble proposera, à 20 m de hauteur, "une terrasse de 15 m de largeur sur 260 m de long, avec vue directe sur l'horizon ouest et l'animation portuaire". Selon **Valérie Thomas**, responsable communication du groupe Hammerson, "l'offre de restauration sera un élément différenciant. Il y aura une vingtaine de points de restauration." S'y ajouteront,



Jean-Claude Gaudin (à gauche), sénateur maire de Marseille, et **Jean-Philippe Mouton** (au centre), p.-d.g. de Hammerson France, lors de la pose de la première pierre du centre commercial.

au dernier étage, 8 restaurants, brasseries ou bistrot de chef étoilé, qui seront ouverts le soir. Le promoteur est prudent. "En matière de restauration, nous ne voulons pas aller trop vite. Nous préférons être au plus près des nouvelles tendances." ■

Saint-Jean-de-Luz (64) Le chef de 53 ans ouvre un restaurant qui proposera des poissons pêchés le jour même.

BERNARD DEGIOANNI

Une nouvelle adresse basque pour Christian Duplaissy

Christian Duplaissy a lié ses deux passions, le rugby et la cuisine. "L'esprit d'équipe, le sens du partage et la notion de plaisir sont des valeurs communes", affirme cet ancien joueur de rugby de Bègles, Bayonne et Biarritz. Sa notoriété est née en 1998 avec Ostalapia, restaurant de campagne apprécié pour sa cuisine traditionnelle de qualité. Douze ans plus tard, Christian Duplaissy crée Ostalamer, bâtiment de bois, d'acier, de verre et de béton au sommet d'une falaise, où il décline des plats marins. "Il faut que ce soit beau, simple et bon. La qualité s'applique aux produits, à l'accueil et à l'environnement", souligne le restaurateur de 53 ans.



Christian Duplaissy : rugby et cuisine, la même notion de partage.

Landais, Christian Duplaissy a découvert les plaisirs de la table en arrivant sur la côte basque à 22 ans. Au début des années 1980, il s'offre un premier bar à vins à Bayonne,

deux autres suivront à Saint-Jean-de-Luz et Biarritz. Dix ans plus tard, il ouvre un restaurant à Bidard, puis un 2^e, puis Ostalapia, à Ahetze. Ostalamer est une étape vers le large. Christian Duplaissy vient d'acheter un bateau associé à un marin-pêcheur. "50 % de la pêche ira à la criée, 50 % dans les cuisines d'Ostalapia et d'Ostalamer." Ses deux enfants l'ont rejoint : son fils, **Hugo**, est en cuisine à Ostalamer ; sa fille, **Elisa**, est en salle à Ostalapia. ■

OSTALAMER

160 ROUTE DES PLAGES - ACOTZ
64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
TÉL. : 05 59 85 84 71
WWW.OSTALAMER.COM

NOUVEAU

Kellogg's TRÉSOR

Chocolat Noisette

LA 1^{ère} MARQUE DES CÉRÉALES ENFANTS ENFIN DISPONIBLE POUR LES PROFESSIONNELS !

DU CHOCOLAT
avec un bon goût
de noisette



Une coque de
céréale
CROUSTILLANTE



SACHETS FRAICHEUR



Kellogg's

FOOD SERVICE

www.kelloggs-foodservice.fr

Kellogg's Food Service • Tour de bureaux de Rosny 2
93118 Rosny-sous-bois Cedex
Tel : 01 49 35 21 95 • Fax : 01 49 35 22 57

28 RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

Strasbourg (67) Ouvert en 1257, le restaurant fréquenté par les marchands en escale à la douane voisine a connu jadis son heure de gloire. Celui qui avait plutôt l'habitude d'animer les nuits strasbourgeoises l'a reprise pour en faire une brasserie chic et intemporelle. Pari gagné.

FLORA-LYSE MBELLA

Franck Meunier redonne son lustre à La Hache

C'est rouge, patiné, plein de vieilleries, mais c'est d'un chic ! **Franck Meunier** l'a prouvé par le passé : pour être à la mode et y rester, oublions-la. Le patron du mythique bar Les Aviateurs avait déjà éprouvé cette recette dans ses sept autres établissements, À la Hache n'y échappe pas. Le décor est pourpre cramoisi, le réfrigérateur est un authentique Frigidaire avec porte en bois, la rôtissoire, elle aussi ancienne, est mise en vedette dans la salle. En revanche, les têtes d'animaux aux murs sont des œuvres signées de l'artiste **Frédérique Morel**, et les lustres sont des pièces uniques. Et tout ce melting-pot crée une ambiance à la fois chaleureuse et surannée. «*Nous avons voulu conserver un esprit de brasserie de quartier, en restant abordable aussi sur la carte, puisque le ticket moyen est à 22 €*», explique le patron. Ouverte de 11 h 30 à minuit, voire 1 heure du matin pour les groupes, la brasserie se veut un refuge pour les noctambules ou tout simplement ceux qui aiment sortir ou manger tard dans une ville où ces créneaux horaires sont rarement proposés. De quoi créer une synergie avec les bars de nuit gérés par le même patron.

100 000 € d'investissement

À la carte, des plats classiques alsaciens, à l'instar des Fleischschnackas, plat dit 'du lendemain' (d'un pot-au-feu) et originaire du Haut-Rhin. Pour rouvrir ce lieu laissé quasiment à l'abandon, un budget de 100 000 € a été débloqué, notamment pour la mise aux normes de la cuisine. Au programme pour l'animation d'À la Hache, qui



Les lustres sont des pièces uniques, réalisées spécialement pour le restaurant.

Le bar d'À la Hache, avec son Frigidaire et sa rôtissoire anciens au premier plan, à droite.



a toujours fait la part belle aux artistes, des vernissages en pagaille. Franck Meunier n'a pas pour autant renoncé à la vie nocturne. Il a racheté il y a peu La Salamandre, autre salle mythique de la ville, surtout connue pour ses soirées à thèmes. ■

RESTAURANT À LA HACHE

11 RUE DE LA DOUANE
67000 STRASBOURG
TÉL. : 03 88 32 34 32
WWW.ALAHACHE.COM



Retrouvez la recette de Guy Muller : Fleischschnackas (escargots de viande) en tapant le mot clé **RTR712045** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

agriculteurs
 professions
 libérales

artisans

associations

commerçants

pme

industries

services

tpe


**HENRI,
BOULANGER**

TRANSMETTRE MA BOULANGERIE A MA FILLE C'EST UN REVE...

Henri a créé sa boulangerie à Grenoble en 1992.

Aujourd'hui, il emploie 5 personnes dont sa fille.

Toute sa vie, Henri a voulu faire le meilleur pain possible.

Le souci permanent de la qualité, tout en modernisant ses équipements, lui a permis de développer une clientèle fidèle.

Depuis 1 an, il prépare sa succession afin de transmettre son établissement à sa fille.

Son homme de confiance : Antoine pour l'aider à transformer son rêve en réalité !

ANTICIPER LA SUCCESSION DES AFFAIRES FAMILIALES, C'EST ESSENTIEL !

Antoine est expert-comptable depuis 1995.

Il est le conseil d'Henri depuis 11 ans.

Aujourd'hui, Antoine s'occupe de la gestion de la boulangerie et des affaires personnelles et professionnelles d'Henri.

Il a alerté et convaincu son client de préparer sa succession et depuis 1999, il conseille Henri afin qu'il puisse transmettre son affaire à sa fille dans les meilleures conditions.


**ANTOINE,
EXPERT-
COMPTABLE**

Mon expert-comptable, je peux compter sur lui !

L'Ordre des Experts-Comptables représente plus de 19.000 professionnels de la famille comptable répartis sur tout le territoire, ce au service de plus de 2 millions de clients. Avec plus de 110.000 collaborateurs, les experts-comptables accompagnent au quotidien artisans, commerçants, agriculteurs, industries, services, professionnels libéraux, travailleurs individuels et dirigeants d'entreprises. Ils conseillent également les créateurs d'entreprise, les auto-entrepreneurs et demain ceux qui choisiront le nouveau régime de l'EIRL. Retrouvez les experts-comptables sur : www.experts-comptables.com

30 RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

Pupilin (39) Un couple de restaurateurs fait bénéficier les convives porteurs de la carte Avantages jeunes d'une substantielle réduction sur un menu.

P. E.

Au Grapiot, Samuel et Julie Richardet jouent la carte jeunes

L'idée vient de **Benjamin Gaillard**, serveur au Grapiot, restaurant à Pupillin (39). Il y a sept ans, lorsqu'il présidait le Crij (Comité régional d'informations jeunes) de Franche-Comté, il met en place une carte jeunes offrant différents avantages (culture, lecture, spectacles...) aux titulaires de moins de 25 ou 30 ans, selon qu'ils sont ou non étudiants. Depuis octobre 2009, il exerce au Grapiot où, entré pour un CAP de cuisine, il s'est trouvé plus à l'aise au service en salle. Lorsqu'il propose à **Samuel et Julie Richardet**, propriétaires de l'établissement, d'élargir les avantages de la carte aux clients du restaurant, ils n'hésitent pas. L'objectif du couple ? *"Rendre le restaurant accessible à tous et montrer à nos clients qu'avec un service soigné, on peut faire bien, avec des prix corrects"*, souligne Julie.



Samuel et Julie Richardet, propriétaires de l'établissement.

"Cet été, j'ai même créé un hamburger 'made in Jura' à base d'une farce maison au cochon dans un petit pain fougasse avec salade, cornichon, comté en lamelles et chips de lard du Jura", indique Samuel.

"C'est sympathique de voir dans notre maison des jeunes couples d'amoureux ou des familles qui ne viendraient sans doute pas autrement", dit Julie. Depuis le lancement

de l'opération, le 31 août, une dizaine de bénéficiaires par semaine ont été recensés. Le titulaire du précieux sésame n'acquittera que 20 € pour un menu facturé 27,50 € (avec par exemple une Côte de cochon franc-comtois cuit à basse température et truffe jurassienne à l'encre de seiche et des Nems au chocolat amer servis tièdes avec sorbet litchis, caramel onctueux aux graines de sésame et huile de curry). Il peut aussi opter pour un menu à la carte spécifique, bénéficiant de réductions sur toute autre proposition et se voir offrir le 4^e repas pour trois menus 'plaisir' achetés (au tarif de base de 25 €). ■

AUBERGE DU GRAPIOT

RUE BAGIER • 39600 PUPILLIN

TÉL. : 03 84 37 49 44

WWW.LEGRAPIOT.COM

Montech (82) Les expériences et les découvertes d'un riche parcours ont paradoxalement ramené le chef Olivier Rossi à une plus grande simplicité.

BERNARD DEGIOANNI

La tradition suit son cours à La Maison de l'Éclusier

Olivier Rossi est un cuisinier qui donne envie de passer à table. Il a transformé, il y a cinq ans, avec son épouse **Hélène**, le long du canal latéral à la Garonne, une maison particulière en une auberge accueillante, non loin de Montauban, sa ville natale, au terme d'un long parcours en France et à l'étranger. Expériences et découvertes l'ont ramené à une cuisine du produit. *"Plus personne aujourd'hui ne propose un veau marengo. Difficile aussi de trouver des rognons entiers sur les cartes"*, regrette-t-il.

Olivier Rossi a exercé chez Taillevent, au Louis XV à Monaco, dans les cuisines de



Hélène et Olivier Rossi : le plaisir d'être chez eux.

l'Élysée, chez Michel Guérard, en Espagne, en Malaisie et en Australie. Il a aussi été le chef des cuisines du Cep à Fleurie. **Chantal Chagny**, la propriétaire, est sa belle-mère.

"Savoir cuire un beau produit"

Les plats d'Olivier Rossi, neveu de **Christian Constant**, sont en apparence d'une

grande simplicité. *"Je sers les Saint-Jacques dans leurs coquilles avec un peu de beurre, de la chapelure, un coup de citron, trois minutes au four et ça roule."* Sa pièce de bœuf est à l'échalote et au vin rouge, le colinot est entier, cuit braisé. *"Je suis un cuisinier classique et traditionnel. Être cuisinier, c'est savoir cuire un beau produit"*, dit-il. Pour les viandes, il utilise un four de boulanger. *"On glisse l'agneau après le service du soir, le lendemain matin, il est cuit à la perfection."*



Retrouvez la recette du Râble de lapin en papillotes en tapant le code d'accès RTR312180 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Un monde de solutions

Cleveland
 Convotherm®
 Enodis®
 Frymaster®
 Garland®
 Guyon®
 Inducs®
 Lincoln
 Manitowoc®
 Merrychef®
 Schulthess®
 Technyform®
 Tecnomac®
 Varimixer®



APR 13 2010
Document non contractuel



[SIRHA 2011]
 Hall 99 Stand H02
 Visitez notre site web : www.enodis.fr

Enodis
 Partenaire Grande Cuisine

32 RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

La Varenne-Saint-Hilaire (94) Cet établissement propose une cuisine sophistiquée et élégante dans l'écrin discret d'une maison qui accueille également séminaires, mariages ou baptêmes. **A. J. A.**

Le Château des îles, une adresse méconnue au bord de la Marne

Situé dans le cadre verdoyant des bords de Marne, à La Varenne-Saint-Hilaire, l'hôtel-restaurant le Château des îles propose à ses clients une cuisine recherchée, dont le point d'orgue reste le travail du foie gras. Cet établissement dispose d'une douzaine de chambres ainsi que de salles de conférences. Il est possible de réserver une partie du restaurant afin d'organiser des cérémonies, mariages ou baptêmes.

"Mon cheval de bataille, ce sont les fournisseurs." C'est ainsi que **Luc Teyant**, maître des lieux depuis 1998, résume le secret de la réussite de son établissement. Après avoir découvert les métiers de la restauration durant ses études, Luc Teyant a suivi une formation en gestion hôtelière par le biais de la chambre de commerce et d'industrie de la Vienne : "En huit mois, j'avais intégré les fondamentaux. De là, j'ai pris première gérance à Poitiers. Par la suite, je suis revenu à Paris où j'ai intégré un groupe de restaurants en tant que simple serveur, pour en terminer directeur général. En 1995, la place de directeur du Château des îles me fut proposée. Trois ans plus tard, je rachetais l'établissement."

"Une clientèle exigeante"

Luc Teyant décide d'abord de scinder les activités en 3 parties équivalentes : un tiers de restauration pure, un tiers de séminaires et un tiers de cérémonies. "J'avais décidé de garder le restaurant sous la véranda. Parfois, il était quasiment vide alors qu'un mariage se déroulait dans une autre partie de l'établissement. Les gens me demandaient alors s'ils pouvaient louer la véranda, j'ai toujours refusé. J'ai ainsi fidélisé une clientèle exigeante



Luc Teyant, qui dirige le Château des îles depuis 1998, et son jeune frère Pierre, chef du restaurant de l'établissement.

qui savait qu'elle conserverait le cadre dans lequel elle avait pris l'habitude de se restaurer."

Le Château des îles réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires annuel d'environ 2 M€. Une réussite qui repose sur la qualité de la cuisine et de son personnel. "Nous fabriquons tout sur place, ce qui exige d'avoir du monde : l'établissement emploie 24 personnes.



Je me bats quant au choix de mes fournisseurs afin de garantir les meilleurs produits à mes clients, car la spécialité de la maison, le foie gras, ne souffre pas l'approximation."

Un spécialiste en cuisine

C'est durant les années 2000 que **Pierre Teyant**, jeune frère de Luc, rejoint l'équipe du restaurant. Ce chef passionné, détenteur du trophée Masse 2005, explique : "Depuis l'âge de 4 ans, je voulais devenir cuisinier. Après un bac et un BTS de cuisine, j'ai effectué mon apprentissage au restaurant du Westminster durant deux ans et demi. C'est mon amour pour le travail du foie gras qui m'a poussé à me présenter à ce concours, jamais je n'aurais pensé le remporter."

Curieusement, l'établissement n'apparaît dans aucun guide, que ce soit le *GaultMillau* ou le *Michelin* ; et pourtant les éloges ne tarissent pas sur internet. Avec sa cuisine gastronomiques et 450 références de vins, le Château des îles connaît un succès confidentiel et silencieux.

Avec les îles de la Marne juste en face (d'où son nom), le Château des îles est une oasis de calme et de verdure qui, à la belle saison, offre à ses clients un cadre chatoyant. ■

LE CHÂTEAU DES ÎLES

85 QUAI WINSTON CHURCHILL
94210 LA VARENNE-SAINT-HILAIRE
TÉL. : 01 48 89 65 65

WWW.CHATEAU-DES-ILES.COM



Retrouvez la recette du chef Pierre Teyant, Escalope de foie gras poêlée aux huîtres, en tapant le code d'accès **RTR 412369** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



COMMANDEZ WEB

C'EST 24H/24, 7 JOURS /7

Sur transgourmet.fr, vos commandes sont traitées sans attendre

Et avec 3% de remise

Vous gagnez du temps et de l'argent !

RCS Créteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIS APPEL LOCAL



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

0811 65 65 88
0811 65 65 88
0811 65 65 88



UN CHOIX DE PLUS DE 770 PRODUITS



Instant Petit Déj'



Instant Cocktail



Instant Pause Gourmande



Instant Repas

Savoir-Faire

Depuis 20 ans à vos côtés et à votre écoute, COUP DE PATES® vous assure «le coup de main» à votre savoir-faire avec toujours la même passion et le même engagement de qualité.

Choix

Avec un choix de plus de 770 produits, le catalogue COUP DE PATES® se place en véritable leader sur le marché de l'artisanat et des métiers de bouche. Leur présentation en 4 grands instants de consommations vous permet d'identifier rapidement les produits les plus adaptés à votre activité.

Qualité

Les produits COUP DE PATES® sont sûrs, innovants et de tradition, faciles à mettre en œuvre, en majorité exclusifs et de grande qualité technique et gustative. Nous vous invitons à découvrir cette exigence de qualité et à la faire partager à vos clients.

Disponibilité

Avec son réseau de distributeurs régionaux exclusifs couvrant la totalité des départements français, COUP DE PATES® affiche sa volonté de se rapprocher chaque jour davantage de ses clients. Mieux vous connaître, c'est aussi notre façon d'être plus proches de vous pour mieux vous servir.



L'Ami des Artisans



COUP DE PATES®
PRÉSENT AU SALON
STANDS. 66A08 et 9J44
22 au 26 Janvier 2011
Eurexpo Lyon - France

36 RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

Uriage-les-Bains (38) Arrivé en 1998 à la tête des cuisines du Grand Hôtel de la station thermale, Christophe Aribert a été rejoint par son frère, puis par sa femme.

JULIE GERBET

Le Grand Hôtel d'Uriage, une histoire de famille et d'équipe

A Uriage, sur les hauteurs de Grenoble, les Aribert, originaires du Vercors voisin, travaillent en famille. **Christophe Aribert**, chef des cuisines du Grand Hôtel, s'est installé en premier dans la station thermale, d'abord en 1993 dans la brigade de **Philippe Bouissou**, avant d'y revenir en 1998 comme second. Christophe, à qui le chef laisse une grande liberté, met en place une nouvelle organisation. La première étoile *Michelin* ne tarde pas (en 2000), suivie d'une deuxième en 2002. Ce n'est qu'au départ de Philippe Bouissou, en 2004, que Christophe prend la direction des cuisines de ce bijou Belle Époque. *"J'ai tout de suite fait une cuisine d'émotion, avec beaucoup de sensibilité, mais depuis 2006-2007, ma cuisine est encore plus personnelle"*, confie le chef, qui sublime les produits locaux dans d'audacieuses compositions.

"Mettre l'équipe dans de bonnes dispositions"

Lorsqu'il est racheté en 2007 par le groupe Uriage - il était jusque-là propriété des thermes -, le Grand Hôtel se cherche un gestionnaire. Le chef pense tout de suite à son frère, qui, ancien d'Elior, *"a une vraie habitude des chiffres"*. **Fabien Aribert** est recruté comme directeur de l'établissement de 41 chambres. Le but commun des deux frères : *"Mettre les gens dans de bonnes dispositions pour travailler (...) L'ensemble de l'équipe travaille en même temps, lors des sept services par semaine pendant lesquels le restaurant est ouvert, et dispose d'un week-end de trois jours. Quand [nos salariés] sont là, ils le sont à 300 % !"*

"Le temps des chefs qui braillent est terminé. On est entré dans une nouvelle ère ; on



De gauche à droite : **Jean-Jacques Reuil** (sommelier), **Fabien Aribert** (directeur du Grand Hôtel), **Christophe Aribert** (chef des cuisines), **Laurent Cartier** (directeur de salle), **Loïc Chambaz** (second de cuisine).

fait attention aux gens, même si cela ne m'empêche pas d'être pénible", confiait Christophe Aribert, en mars dernier, au journal *Le Dauphiné*. Ce fils de restaurateur, qui a souvent souffert d'un manque de communication dans les brigades, met un point d'honneur à laisser sa porte ouverte et à mettre son équipe en avant. *"J'essaie d'être différent de ce qu'on a été avec moi. Nous sommes dans une génération de transition"*, lâche-t-il. Fidèle, l'équipe (11 employés en cuisine, 10 en salle) le lui rend bien, avec une moyenne de trois ou quatre années d'ancienneté, tel le sommelier, **Jean-Jacques Reuil**, présent depuis trois ans dans l'établissement, ou le directeur de salle, **Laurent Cartier**, depuis cinq ans. Le second, **Loïc Chambaz**, est même là depuis dix ans. Tout est fait pour que la cuisine et la salle interagissent. *"On essaie d'avoir un esprit, une âme dans la maison, de valoriser et tirer vers le haut"*, poursuit le chef. De vrais repas que toute l'équipe prend ensemble, des formations en management, un passage

dans le rôle de client du restaurant...

À bientôt 40 ans, Christophe Aribert ne cesse de se remettre en question avec un but en tête : en finir avec l'idée selon laquelle un restaurant gastronomique doit être élitiste. Pour rendre leur table accessible, Christophe et Fabien œuvrent dans plusieurs directions : outre le fait de travailler sur un service tout sauf guindé, ils proposent un menu le midi à 55 € (78 € avec les bois-

sons), mais aussi des cours de cuisine deux fois par mois et, depuis deux ans, un pique-nique géant en juin dans le parc, au cours duquel le grand public est invité à découvrir la cuisine des Terrasses pour 10 €. L'épicerie, ouverte juste en face du Grand Hôtel par **Carine**, la femme de Christophe, il y a trois ans, est également un bon moyen de séduire de futurs clients. Petits plats cuisinés du chef (fabriqués le jour-même au restaurant), sélection de produits fins, fruits et légumes frais, vins... *"C'est une première approche, le chef passe souvent, cela rend accessible le restaurant qui ne l'est pas forcément car situé dans un hôtel"*, témoigne Carine. Avec le Grand Hôtel et l'épicerie, les Aribert font briller Uriage ! ■

LES TERRASSES - GRAND HÔTEL D'URIAGE

60 PLACE DÉESSE HYGIE
38410 URIAGE-LES-BAINS
TÉL. : 04 76 89 10 80

WWW.GRAND-HOTEL-URIAGE.COM

Collection Vendôme



Assiette rectangulaire
• GM 34 x 16 cm
• PM 28 x 18 cm



Assiette rectangulaire
• PM 21 x 16 cm



Assiette demi creuse
• 26 x 26 cm

Assiette ronde
• ø 28 cm



Assiette carrée
• 29 x 28 cm
• 26 x 25 cm
• 21 x 20 cm
• 16 x 14 cm



Assiette trapèze
• 24 x 16 x 16,5 cm



Cassiole
• 7,5 x 5,5 cm



Plateau Vendôme
• 21,1 x 8,6 cm

Plateau café gourmand
• 21,1 x 8,6 cm
• Gobelet 8 cl



La Porcelaine depuis 1818

Pillivuyt S.A.S. Allée de la Manufacture - F 18500 Mehun-sur-Yèvre
Tél : 02 48 67 31 00 - Télécopieur : 02 48 57 13 00
www.pillivuyt.fr

SIRHA
HALL 9 STAND 9H18

CERTEK 02 48 67 31 00 - 02 48 57 13 00 - 02 48 67 31 00 - 02 48 57 13 00

Nom _____ Prénom _____
Titulaire _____
Adresse _____
N° _____
E-mail _____
Sans engagement de ma part, je souhaite
Cliquez ici pour retourner à la Manufacture
Cliquez ici pour retourner à la Manufacture

38 RESTAURATION INTERNATIONALE

L'Hôtellerie Restauration

La cuisine nordique et l'emblématique restaurant Noma auront-ils pour la gastronomie mondiale l'impact qu'Ikea eut pour l'ameublement d'intérieur ? Début de réponse avec Claus Meyer, figure emblématique de ce mouvement, de passage à Paris pour promouvoir le guide 'Food & Design'.

HÉLÈNE BINET

Nouvelle cuisine nordique : il y a quelque chose de goûteux au royaume du Danemark

En l'espace de dix ans seulement, les restaurants danois ont conquis une reconnaissance mondiale. La nouvelle cuisine nordique a bouleversé la façon d'aborder les produits culinaires et la gastronomie. Dernier évènement en date de cette lame de fond : le restaurant Noma, à Copenhague, a reçu le titre de Meilleur restaurant du monde 2010, selon le classement S. Pellegrino des 50 meilleurs restaurants mondiaux. Un établissement dont l'approche est basée sur le manifeste de la nouvelle cuisine nordique, prônant une gastronomie novatrice et reposant sur les principes de simplicité, de qualité et de respect de l'environnement. Au centre de ce raz-de-marée, le fondateur et copropriétaire de Noma, **Claus Meyer** est l'incarnation de ce manifeste élaboré par plusieurs grands chefs scandinaves en 2004 et dont il est l'un des auteurs.

“L'époque des purées en poudre et des produits congelés”

Entrepreneur gastronomique, professeur auxiliaire en sciences culinaires, Claus Meyer est bien le Danton de cette révolution culinaire. Il a pourtant fallu à ce chef talentueux, déterminé et très réfléchi, plusieurs années avant de redéfinir une culture alimentaire régionale marquée par l'ascétisme protestant : “*Au Danemark, l'idée d'organiser de beaux repas avec des produits de haute qualité a longtemps été considérée comme un péché. À la fin du XIX^e siècle, les agriculteurs danois ont réussi à transformer une production de blé en ruine en une aventure d'exportation agricole. À la fin du siècle, les grandes sociétés*



Claus Meyer, fondateur du mouvement de la nouvelle cuisine nordique, cofondateur et copropriétaire du célèbre restaurant Noma, à Copenhague.

agroalimentaires ont réussi à faire des économies dans toutes les parties du cycle de production.”

Né en 1963, Claus Meyer se souvient d'avoir été élevé pendant la période la plus sombre de l'histoire de l'alimentation au Danemark, “*l'époque des purées en poudre et des produits congelés*”. Le déclic ? Une année passée en France, dans le Sud-Ouest, en tant que ‘fils au pair’. “*J'ai appris que l'alimentation quotidienne devait être locale et saisonnière, que la préparation du repas pouvait facilement durer trois heures et que le repas devait représenter la région et communiquer son héritage culinaire. S'il a été difficile pour moi de quitter la France au*

bout d'une année, je suis rentré dans mon pays avec une vocation : changer la culture alimentaire danoise.”

La révélation : l'ouverture de Noma

Autre prise de conscience essentielle pour Claus Meyer : celle qu'il ne servait à rien d'importer des produits d'Europe du Sud, ni même les principes de cuissons venus de pays lointains, mais qu'il convenait davantage de mettre en avant les produits nordiques. En 2002, il fait la connaissance de **Reni Redzepi**. Ensemble, ils décident de créer Noma. Une rencontre qui change tout : sept ans plus tard, en 2010, deux étoiles au guide *Michelin*, et le statut de Meilleur restaurant du monde. “*Personne ne croyait que ça allait fonctionner ! Notre carte utilise uniquement des produits locaux et sauvages. Sur notre premier menu, nous avons indiqué vouloir redéfinir la cuisine nordique.*” Grande ambition, mais pari réussi : quelques mois après l'ouverture de Noma, un colloque autour de cette nouvelle approche de la cuisine rassemble tous les acteurs publics et privés susceptibles de faire avancer le projet - chefs, agriculteurs, mais aussi hommes politiques et chefs d'entreprise...

Au total, 10 objectifs figurent au menu de la charte de la nouvelle cuisine nordique. Notamment les suivants : refléter dans les repas les différentes saisons ; promouvoir les produits des pays nordiques et la variété des producteurs du cru ; combiner les meilleures méthodes de cuisson et les traditions culinaires scandinaves avec des inspirations extérieures à cette sphère culturelle ; exprimer la pureté, la fraîcheur, la simplicité et l'éthique que les chefs nor-

'FOOD & DESIGN', UN MARIAGE TOUT TROUVÉ

Food & Design est la première édition d'une série traitant du design et de la gastronomie nordique, publiée par l'éditeur danois World Pictures, qui a lancé cette initiative en collaboration avec l'ambassade du Danemark à Paris. Ce guide retrace l'historique de cette révolution culinaire venue du froid et axée sur les ingrédients locaux. Il y adjoint des portraits de chefs - et notamment la façon dont **Reni Redzepi**, le grand chef de



Noma, aborde la gastronomie - mais aussi un tour d'horizon du design, du

Le guide Food & Design est un amuse-bouche visuel de ce qui se 'cuisine' au Danemark aujourd'hui.

monde de l'art et des arts de la table au Danemark. L'ouvrage est préfacé par son altesse royale **Henrik**, prince consort de Danemark, né en France.

Food & Design - éditions World Pictures (en vente à partir du 15 janvier 2011) - 10 €
www.denmarkspecial.dk

pas de président. Ce n'est pas une nouvelle tendance, mais un profond changement de paradigme, un ensemble de valeurs et non un paquet de règles auxquelles il faut obéir. Le but, c'est la diversité globale, avec des cultures locales cohérentes et des identités fortes."

Danemark, terre de design

En dehors de sa cuisine florissante, à quoi associe-t-on le Danemark, d'après Claus Meyer ? La réponse fuse : *"Au design ! De la mode au mobilier en passant par l'architecture, les objets décoratifs et l'art de la table, le design est omniprésent au Danemark. Quelques-uns des principes du manifeste de la nouvelle cuisine nordique peuvent également s'appliquer au design danois. Ces deux mondes se complètent parfaitement. Le lancement du guide Food & Design en est la preuve."* Cet ouvrage combine images et articles de chefs mais aussi de designers danois qui présentent les tendances et créations actuelles venues du royaume. ■

diques veulent associer à leur région... En 2006, ce manifeste a été adopté par le Conseil nordique des ministres - forum intergouvernemental des pays scandinaves regroupant Danemark, Finlande, Islande, Norvège et Suède - comme texte posant les bases conceptuelles de cette

nouvelle cuisine nordique, en s'engageant à la soutenir par des projets nationaux. En novembre 2009, un nouveau programme régional de cinq ans a été voté et financé. Claus Meyer tient à souligner que ce mouvement culinaire *"est ouvert à tous et démocratique, il n'y a pas de logo,*

			<p>Plus dynamique que jamais, Dito Sama est de retour.</p>	<p>Présent au SIRHA Lyon Hall 8 Stand F86</p>	

Star mondiale de la préparation dynamique, Dito Sama revient avec sa gamme complète de solutions incluant coupe-légumes, couteaux ou batteurs, mixeurs ou éplucheuses... autant d'outils de haute performance et peu encombrants qui vous simplifient la cuisine. Dito Sama coupe, hache, tranche, râpe en quelques minutes... et vous, vous cuisinez. Vous vous consacrez pleinement à votre art. Vous perfectionnez vos plats. En un mot, vous excellez ! **Pour plus d'informations : 05 55 83 23 23**

DITO SAMA

40 RESTAURATION INTERNATIONALE

L'Hôtellerie Restauration

Aymeric Clemente et Remi Laba de Bistrot Bagatelle à New York se sont associés avec trois autres restaurateurs français pour ouvrir un concept de 'villa toscane' sur cinq étages.

LAURE GUILBAULT

Un air de Toscane à Manhattan

Aymeric Clemente, Remi Laba et Pascal Ramette font coup double. En deux semaines, ils ont ouvert deux nouveaux établissements qui pourraient bien devenir des institutions new-yorkaises : La Petite Maison, une réplique de la célèbre maison niçoise de Nicole Rubi et La Villa Pacri, inspirée de Pacri, à Saint-Barthélemy, de Pascal Ramette.

Pour la Villa Pacri, ils se sont associés à Stéphane Courseau, qui était précédemment au Boathouse - une institution dans Central Park - et à DB Bistro Moderne, et Maxime Paul-Mercier, copropriétaire de Tartinery à Nolita dans Manhattan. Avec plusieurs partenaires financiers, ils ont investi 6 M\$ (4,54 M€) dans un bâtiment qui abritait Merkato 55, le restaurant africain de Marcus Samuelsson. Ils ont dû refaire entièrement la structure de l'immeuble, ce qui a repoussé l'ouverture à fin novembre. La Villa Pacri occupe cinq étages. Le design est signé de l'architecte français Cyril Durand Behar, qui a également réalisé la version new-yorkaise de la Petite Maison. Au rez-de-chaussée, la Gazzetta, un café italien de 80 places assises, qui a ouvert cet été. Au premier étage, la Villa Pacri (120 places assises) fait figure de salle à manger. Au sous-sol, le boudoir, baptisé Tzigan. Au printemps 2011, ils ouvriront les salles privées au deuxième étage et la Pergola, un jardin sur le toit.

La cuisine italienne a le vent en poupe

Pourquoi faire de la cuisine italienne ? "Nous avons tous fait des restaurants français de notre côté", explique Maxime Paul-Mercier. Ils évitent ainsi de cannibaliser la clientèle de Bagatelle, leur restaurant français situé à un jet de pierre de Villa Pacri. De plus, la cuisine italienne a le vent en poupe à New York comme le prouve le

Villa Pacri récréé la salle à manger d'une villa toscane.



succès du récent Eataly. À la Villa Pacri, quasiment toute l'équipe est italienne. Fabio Trabocchi est le chef consultant. En cuisine, le Napolitain Giuliano Matarese et Todd Macdonald préparent une cuisine italienne rustique. Au menu : Veau sauce tonnato, dans le style piémontais, Risotto à la milanaise, Ossobuco... Le ticket moyen se situe à 90 \$ (68 €) et 50 \$ (37,8 €) à Gazzetta dont le menu est dif-

férent. Pour la première année d'activité, les propriétaires tablent sur un chiffre d'affaires tournant autour de 10 à 12 M\$ (7,5 M€ à 9 M€). ■

VILLA PACRI

55 GANSEVOORT STREET
NEW YORK
TÉL. : 001 212 924 5559
WWW.VILLAPACRI.COM

LA PETITE MAISON DE NICOLE RUBI EN VERSION NEW-YORKAISE

Sous l'impulsion de Nicole Rubi, la propriétaire de la célèbre Petite Maison à Nice, et des associés Aymeric Clemente, Remi Laba, David Barokas et Pascal Ramette, une réplique de la table incontournable des amateurs de cuisine méditerranéenne vient d'ouvrir à Manhattan. Le restaurant compte 120 places assises sur deux étages. "Le menu sera le même qu'à Nice à 90 %", explique Aymeric Clemente. Un même concept de plats à partager, divisés en 'saveurs' de la terre ou de la mer (calamars, rougets, carpaccio de coquilles Saint-Jacques...) On retrouvera les spécialités comme les petits farcis ou la pissaladière, avec un ticket moyen aux alentours de 90 \$ (env. 70 €).



La salle de la Petite Maison à New York.

NOUVEAU

Saupiquet, le bon produit, au bon moment, au bon endroit...



Saupiquet crée les premières coupelles individuelles de poisson à tartiner

- Pour les enfants comme pour les adultes
- Savoureuses et riches en poisson
- Pratiques et faciles à ouvrir
- Longue conservation
- Coupelle de 35 g



À DÉCOUVRIR AU SIRHA 2011 HALL 5 STAND 5D08

© Saupiquet - 2011

42 RESTAURATION INTERNATIONALE

L'Hotellerie Restauration

Installé depuis près de vingt ans dans le pays, le chef est également traiteur, consultant et professeur. En 2011, il souhaite redonner ses lettres de noblesse à la cuisine française, méconnue dans sa nation d'adoption.

VIOLAINE BRISSART

Franck Gros revalorise la gastronomie française au Chili

Le rêve de **Franck Gros** était de créer un restaurant à Lyon, sa ville natale. Son destin aura été tout autre et c'est finalement un bistrot lyonnais que le chef devrait ouvrir à Santiago du Chili l'an prochain. Arrivé au Chili "à l'aventure" en 1991, le Français n'en est plus jamais reparti. "Lenôtre m'avait proposé d'être chef dans son restaurant *Le Pré Catelan* à Rio de Janeiro [au Brésil, NDLR]. J'ai finalement travaillé pendant neuf ans dans ce pays, à *La Cuisine du Soleil-Chez Roger Vergé* en collaboration avec le chef **Michel Darqué**, au *Jardin gastronomique*, puis au *Panache-Chez Régine's*. Mais la situation économique n'était pas évidente dans ce pays dans les années 1980, et j'ai donc décidé de tenter ma chance dans un pays proche", raconte le Lyonnais. Il devient alors chef de cuisine et gérant pour l'hôtel Asturias à Punta Arenas, puis pour le restaurant Club Manquehue à Santiago du Chili. "Il y a tant de choses à faire dans cette ville d'un point de vue gastronomique que j'ai décidé de m'y mettre à mon compte en 2002", poursuit-il. Aujourd'hui, Franck Gros est consultant gastronomique auprès de 37 clients à travers l'Amérique latine. Il donne des cours dans les universités chiliennes Pedro de Valdivia et Andres Bello, au Senac à São Paulo (Brésil), à l'école hôtelière de tourisme à La Paz (Bolivie) et à l'école Gallia à Lima (Pérou). Son entreprise de traiteur travaille aussi bien pour les ambassades que pour les invités du rallye raid le Dakar, et organise en partenariat avec l'agence Incentive des repas gastronomiques dans des lieux improbables (sur un sommet à 3 500 mètres d'altitude, au Cap Horn...).



Franck Gros multiplie les activités culinaires.

Également chef du restaurant Hacienda Chicureo, situé dans un club de golf de Santiago, il y fait alterner une cuisine simple et internationale à midi (risotto, pâtes, carpaccio...) et une "gastronomie d'auteur" le soir. La carte limitée à dix-huit plats et renouvelée régulièrement propose, par exemple, un Tartare de saumon chilien à la tapenade d'olives de Azapá, un Pot-au-feu de poissons et fruits de mer du Pacifique, ou encore de la Poitrine de canard fumé au merquén (épice mapuche composée de piments finement hachés et de coriandre séchés puis fumés) servie avec une gélatine de haricots blancs, un coulis de carménère et une compote d'artichauts.

Une année 2011 chargée

Outre ces activités régulières, le chef multiplie les projets pour 2011. La publica-

tion de deux ouvrages (l'un consacré à la pomme de terre, l'autre à la 'nouvelle cuisine chilienne') est prévue. En tant que délégué de l'Académie culinaire de France au Chili, il compte créer un Club Vatel à l'instar de celui existant au Mexique. Il souhaite organiser le premier concours international de cuisine au Chili, et programme un voyage en France avec des journalistes gastronomiques. "Ici, la cuisine française a une mauvaise image, celle d'être chère et de s'endormir sur ses lauriers. Les critiques gastronomiques, qui n'ont pas de connaissances très élevées, en sont restés aux ragoûts, aux plats lourds et pleins de crème...", confie le chef qui veut "essayer de remettre sur son piédestal la cuisine française". Pour ce faire, il y a mis les moyens : la tournée des grands ducs, des visites de caves et des rencontres avec de grands noms de la profession comme **Paul Bocuse**, **Michel Troisgros** et **Michel Guérard**...



Retrouvez la recette de **Franck Gros** : Tartare de saumon chilien à



la tapenade d'olives de la vallée d'Azapá en tapant le code d'accès RTR611906 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

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

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉT★ILES

25^{ème} SALON PROFESSIONNEL

Agecotel

L'Étoile de la Méditerranée ★



Création : Nicexpo - www.nicexpo.org



PALAIS DES EXPOSITIONS

www.agecotel.com

NICE

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

44 RESTAURATION INTERNATIONALE

L'Hôtellerie Restauration

Arrivé au grand-duché il y a un peu plus de dix ans, comme serveur, le Lorrain Jean-Michel Ujevic dirige aujourd'hui Les Dolmens, un restaurant de spécialités bretonnes situé au cœur de la capitale. **JEAN FABIAN**

Jean-Michel Ujevic : un Lorrain qui aime la Bretagne réussit au Luxembourg

Depuis que j'ai commencé ma carrière professionnelle, j'ai toujours voulu avoir ma propre affaire. Lorsque l'opportunité de reprendre cet emplacement au centre-ville s'est présentée, je l'ai saisie pour ouvrir un restaurant proposant des plats de brasserie, mais surtout quelques spécialités bretonnes. Un choix qui, au-delà de mon intérêt pour les galettes, reposait sur un constat simple : aucun établissement de la ville de Luxembourg n'en proposait. Aujourd'hui, avec mon associé **Sami Abdewahed** aux fourneaux, nous dirigeons une petite équipe de trois salariés et servons une centaine de couverts quotidiennement", explique **Jean-Michel Ujevic**, le patron du restaurant Les Dolmens, sourire aux lèvres. Lorsqu'il est arrivé au Luxembourg en 1999, attiré comme des milliers de Lorrains par les salaires plus alléchants, ce Français de 42 ans n'avait pas toutes les cartes en main. Autodidacte, il débute sa carrière comme serveur dans un restaurant installé dans l'un des complexes cinématographiques du pays "avec pour toute expérience deux saisons dans un restaurant de Chamonix et quelques mois passés au Don Quichotte, un bar à tapas de Metz, ville dont je suis originaire" : "Rien de très solide a priori comparé à un jeune formé dans une école hôtelière, résume-t-il. Sauf qu'en travaillant dans de petites structures, j'avais acquis une certaine polyvalence qui dépassait d'ailleurs le cadre du service puisque je m'étais également frotté à l'animation."

Étoffer son carnet d'adresses

Ce savoir-faire pluriel couplé à ses facultés d'adaptation lui permettent, quelques mois après son arrivée, d'intégrer un autre restaurant en tant que second de salle. Il y reste un an, puis se voit confier la gérance d'un



"Je conseille aux Français qui souhaitent ouvrir une affaire au Luxembourg de se faire accompagner par un expert", indique **Jean-Michel Ujevic**.

club house dans un complexe sportif, avant d'intégrer une entreprise spécialisée dans le placement de personnel pour une clientèle haut de gamme. "Deux emplois qui ont été déterminants pour la suite. En deux ans, j'ai approfondi mes connaissances en matière de gestion, d'organisation du travail mais également appris ce qu'est un service de qualité en exerçant dans des lieux comme le Parlement européen, la Cour de justice ou lors de déjeuners organisés dans de grandes banques de la place financière. J'ai aussi étoffé mon carnet d'adresses, ce qui m'a permis d'être bien orienté pour développer mon activité. Je conseille d'ailleurs aux Français qui souhaitent ouvrir une affaire au Luxembourg de se faire accompagner par un expert ou un avocat, car il n'est pas toujours simple de composer avec l'administration luxembourgeoise", précise Jean-Michel Ujevic.

Une adresse pour l'apéro

Un parcours qui a abouti à la création des Dolmens, en mars 2006. Fin du voyage ? "Peut-être, mais pas de l'aventure, c'est certain, réplique le dirigeant. La majorité des restaurateurs vous le dira, la ville de Luxembourg est calme le soir, notamment parce que les commerces ferment à 18 heures. Les gens ne

reviennent pas en ville par la suite. La crise n'a rien arrangé. Plutôt que d'attendre le client, j'ai lancé une activité de livraison de galettes et de crêpes à domicile, il y a quelques semaines. Le démarrage est plutôt bon. Mais j'envisage surtout de revoir complètement le décor et l'esprit du restaurant afin d'attirer les salariés à l'heure de l'apéritif, dans une ambiance proche de celle d'un bar à vins, parallèlement à la restauration bretonne [l'endroit est organisé sur deux étages, NDLR]. Je suis actuellement en quête d'investisseurs pour finaliser le projet. Le mélange des genres peut étonner un Français mais l'endroit sera en phase avec le pays : Luxembourg est une capitale très cosmopolite où des dizaines de nationalités se côtoient au quotidien." Le bourgmestre appréciera : animer davantage la ville pour que les milliers de frontaliers, - plus de 100 000 - ne la délaissent dès le début de soirée, figure précisément au registre de ses priorités. ■

LES DOLMENS

3 RUE BECK • L-1222 LUXEMBOURG
(352)26 47 82 82
WWW.DOLMENS.LU

BIEN SOUVENT, IL SUFFIT DE QUELQUES MOTS **POUR TRANSFORMER UN PASSANT EN CLIENT !**



Mettez vos atouts **en avant !**

BOOSTEZ LA FREQUENTATION DE VOTRE ETABLISSEMENT GRACE AU BMW !*

ECONOMIQUE : Faible investissement

PRATIQUE : Mise en place des messages en 5 mn. par une seule personne

ESTHETIQUE : Look galbé original, matériel garanti 10 ans.

JOUEZ LA PLV extérieure (Publicité sur Lieu de Vente) **avec le BMW ! vos clients sont dans la rue, à votre porte !**

Législation d'implantation favorable (contrairement aux pré-enseignes désormais interdites hors agglomération),
pas de TLPE (Taxe sur la publicité locale) car moins de 7 m² !

Les meilleurs ne s'y sont pas trompés, ils l'ont déjà adopté !

* Augmentation du trafic systématique constatée par les utilisateurs du BMW lors de campagnes ciblées et faibles.



Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site : www.optimark.fr

ou par téléphone au **01 30 25 48 48**



COMMUNICATION VISUELLE

46 RESTAURATION INTERNATIONAL

L'Hôtellerie Restauration

Marrakech (Maroc) Après la Table du marché, aujourd'hui déclinée en 4 exemplaires, le chef de la jet-set tropézienne lance Leroy's Kfé. Au Maroc, pour commencer.

NADINE LEMOINE

Christophe Leroy élargit sa palette

Je voulais résumer en une formule les attentes de la clientèle. Un lieu de vie et de gourmandise où l'on peut manger à toute heure. Est-ce un concept ou pas, je ne sais pas. Je ne veux pas paraître prétentieux", confesse **Christophe Leroy**. Le Leroy's Kfé a ouvert ses portes dans le Palmeraie Golf Palace de Marrakech. Le chef, sous contrat de management, gère toute la restauration de l'hôtel (300 chambres) et ce premier né, qu'il a imaginé en partant d'un constat. "De Saint-Tropez à Avoriaz, de Marrakech à Saint-Martin, mon image est aujourd'hui associée aux vacances, à la fête. Elle est liée aussi à l'hôtel et sa clientèle qui mange quelquefois à l'extérieur, et qui a besoin au quotidien d'une offre variée. Les clients extérieurs trouveront toujours leur bonheur. Pour prendre un verre, manger légèrement, prendre le thé ou faire un repas plus conséquent, Leroy's Kfé a été conçu comme un lieu de vie, pas un restaurant."

Tous les plats sont travaillés par le chef exécutif des restaurants et MOF **Marc Alès**, puis validés par Christophe Leroy. La carte, très fournie, est divisée en plusieurs sections : Tapas, French classics (croque-monsieur, brouillade aux truffes, tartare de bœuf et frites), Instants light (Salade de gambas, marinade de légumes croquants), Les Excès (Ravioles de Saint-Jacques au beurre citron, Penne aux truffes), Pizzas & Pasta, À la broche (Poulet rôti sauce choron), O Teppanyaki (Filet de bœuf sauce au poivre), Couleurs locales (Pastilla caille & poulet) et Voyages du monde (Bouillabaisse thaïe). On n'oublie pas le menu enfant (3 plats au choix). Pour finir, une carte des desserts volontairement opulente, 15 propositions qui répondent bien à l'image de gourmandise revendiquée par l'établissement. "On peut manger ce qu'on veut à toute heure et pour tous les budgets", assure **Mehdi Dahmane**, directeur d'exploitation et homme de confiance du chef. Le ticket moyen flirte avec les 15 € pour un goûter sucré ou salé, 40 € pour un dîner.

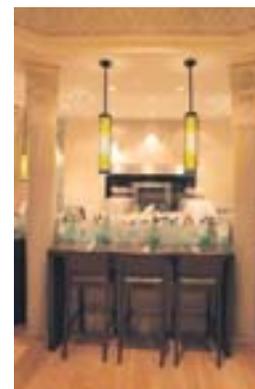
"Jeter un pont entre Marrakech et Saint-Tropez"

"Je voulais un restaurant à l'esprit plus contemporain que la Table du marché", explique Christophe Leroy. De la fontaine (murs d'eau à l'entrée) au comptoir



"Leroy's Kfé a été conçu comme un lieu de vie, pas un restaurant", annonce **Christophe Leroy**.

La cuisine ouverte et son comptoir.



Des murs d'eau pour une entrée théâtrale.



Une terrasse de 80 places.



l'hotellerie-restauration.fr



La salle principale au décor contemporain, où l'on peut se restaurer à toute heure.

La table d'hôte peut accueillir 18 personnes.



de la cuisine ouverte, en passant par la cheminée centrale faite sur mesure et la table d'hôte, on baigne dans une atmosphère contemporaine. Un gros travail sur la décoration, les variations de lumière, les arts de la table mais aussi "*l'ambiance musicale métissée qui jette un pont entre Marrakech, Saint-Tropez et d'autres destinations de rêve*". Christophe Leroy n'a rien laissé au hasard.

320 places assises sont réparties, sur près de

1 000 m², en 4 espaces distincts : la terrasse (80), la salle principale (90 places dont une table d'hôte pouvant accueillir 18 personnes), la cuisine ouverte et son comptoir (30) qui servent aussi à faire patienter les clients si besoin, la salle pour les buffets et cocktails dînatoires (130). 12 employés en cuisine, 5 en pâtisserie et 12 en salle, l'équipe est conséquente et le recrutement n'est pas des plus simples, même si le Maroc, qui mise beaucoup sur le tourisme, ouvre des écoles pour former du personnel.

La 'Leroy's touch' a bien démarré. Christophe Leroy ouvrira un deuxième Leroy's Kfé à Fès dans quelques mois, sur le toit d'un ryad avec un salon de thé visible de l'extérieur. Une autre configuration avant d'envisager une exportation ? ■

LEROY'S KFE

PALMERAIE GOLF PALACE

CIRCUIT DE LA PALMERAIE

BP 1488

40 000 MARRAKECH

TÉL. : 00 212 524 36 87 39

WWW.CHRISTOPHE-LEROY.COM

VOTRE PARTENAIRE FRAICHEUR

la plus grande variété de coupes !

SIRHA 2011
Stand 8C28

Idéal pour vos
gaufrettes, brunoises,
émincés, râpés, bâtonnets,
ondulés, juliennes,
macédoines et frites...

50 DISQUES

**robot coupe**Contactez-nous par e-mail : marketing@robot-coupe.fr ou Tél.: 03 85 69 50 00

48 RESTAURATION RAPIDE

L'Hôtellerie Restauration

Ouverte il y a un peu plus d'un an par Maxime Laguerre, la franchise spécialisée dans les pâtes est en progression constante.

JEAN BERNARD

Francesca a trouvé ses marques à Perpignan

Au cœur des rues piétonnes du centre-ville de Perpignan (66), **Maxime Laguerre** a ouvert en septembre 2009 un établissement de restauration rapide sous l'enseigne Francesca. Perpignanais d'origine, Maxime Laguerre a d'abord travaillé pendant dix-sept ans dans le secteur du textile avant de se lancer : *“Un ami parisien avait déjà rejoint la franchise Francesca et les résultats qu'il enregistré étaient tout à fait positifs. J'ai eu envie de suivre la même voie que lui pour créer ma propre entreprise.”*

L'achat d'un fonds de commerce, du mobilier et du matériel et la réalisation de l'aménagement ont représenté un investissement de 200 000 € auquel s'ajoute un droit d'entrée dans le groupe de 18 000 €. Outre son propre emploi, Maxime Laguerre a créé deux postes. Le restaurant offre 22 places assises à l'intérieur et 16 en terrasse. *“La moyenne de clients s'établit à 70 personnes/jour avec des pointes qui nous ont vu servir plus de 250 cups, les portions de 250 g de pâtes que nous accompagnons d'une de notre douzaine de sauces. Si au début 90 % des clients consommaient leur plat sur place, la tendance s'inverse et aujourd'hui 30 % optent pour le plat à emporter. Ce sont essentiellement des étudiants et des employés de bureau.”*



L'attente des consommateurs évolue aussi et la demande s'oriente vers les pâtes fourrées comme les raviolis. *“Mais notre atout essentiel est de servir non-stop de 10 h 30 à 20 heures, alors que nos confrères ferment leur restaurant à 14 heures.”*

Plutôt rassuré par l'évolution de son activité avec un chiffre d'affaires en augmentation, Maxime Laguerre s'est même déjà fixé de poursuivre le développement de l'enseigne Francesca qui, outre Perpignan, est également présente à Montpellier. ■

Maxime Laguerre, conquis par la franchise Francesca songe à la développer en Languedoc-Roussillon.

FRANCESCA

13 RUE DE L'ANGE
66000 PERPIGNAN
TÉL. : 04 68 63 53 56

La cuisson sous vide

<p>Machines sous vide</p>  <p>MULTIVAC</p> <p>Résultat garanti grâce au réglage du vide en millibars</p>	<p>Thermoplongeur</p>  <p>Cuisson et réchauffage Permet de réguler au degré près la température de l'eau</p>	<p>Pack</p> <p>Comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 machine sous vide 1 bac avec thermoplongeur 1 thermomètre 300 sacs sous vide 1 rouleau de mousse noire 1 chariot avec tiroir 	<p>Sacs sous vide</p>  <p>Cuisson Conservation</p> <p>Thermomètre Spécial cuisson sous vide avec alarme sonore</p> 
---	--	--	---

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



Participez au concours du meilleur article **L'hotellerie Restauration**

La 7^e édition de notre concours est lancée ! Élèves, envoyez vos articles avant le 15 février 2011.

Nadine Lemoine

Trois élèves sont récompensés chaque année pour la qualité de leur article. Ils nous parlent de l'avenir de la restauration, de leurs premiers contacts avec l'entreprise, de leur passion pour leur spécialité, de la vie à l'école... Les jeunes sont libres du choix de leur sujet, tant qu'il est lié à leur futur métier, à leur apprentissage, au secteur des CHR. Cette nouvelle édition reprend le même modèle que les précédentes : sujet et forme libres (narration, interview, poème...). Illustrations non obligatoires. Le texte comprendra au minimum 25 lignes manuscrites. Le maximum ? Une copie double grand format (A4) ou 100 lignes sur ordinateur. Aucun travail de groupe ne sera accepté. C'est un exercice strictement individuel. La remise des prix aura lieu à Paris, au printemps 2011, en présence des membres du jury et de nombreuses personnalités. Les lauréats seront,

comme chaque année, généreusement récompensés : stages professionnels (cuisine, yield management), lots offerts par les partenaires, un abonnement au journal, etc. Et les meilleurs textes seront publiés dans **L'hotellerie Restauration** avec le nom de l'auteur et de son établissement !

Attention ! Les articles doivent nous parvenir impérativement avant le 15 février 2011.

Comment participer ?

Envoyez vos articles, avec nom, prénom, classe, établissement scolaire :

- Par email : concours@hotellerie-restauration.fr
 - Par courrier : **L'hotellerie Restauration**
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15
- Des questions ? N'hésitez pas à nous joindre par mail à concours@hotellerie-restauration.fr

Nos partenaires





Le sommet du goût

Pour notre 75^{ème} anniversaire:
Tortelloni Gruyère AOC*

Les meilleures pâtes Hilcona, à la farce raffinée au Gruyère Suisse AOC original. Un excellent fromage à pâte dure et récompensé sur le plan international, pour une ballade gourmande !

* Appellation d'Origine Contrôlée

Pour vous remercier de votre fidélité et votre confiance.

Hilcona AG, Foodservice · FL-9494 Schaan · www.foodservice.hilcona.com

50 DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'Écologie de la Restauration

Paris (IX^e) Jean-Charles Mounié, patron de cet établissement, travaille sur la continuité de ses approvisionnements, en particulier les légumes de saison.

LYDIE ANASTASSION/RESTAURATION21

À l'Aromatik, un restaurateur cultive son jardin

S'il est convaincu que l'avenir de la restauration réside dans la qualité des produits, **Jean-Charles Mounié** demeure discret et ne livre ses projets qu'au détour d'une longue conversation. Installé rue Jean-Baptiste Pigalle (Paris, IX^e) depuis une dizaine d'années, le restaurateur qui garantit "tout frais" va prendre en location une parcelle de terre située en Seine-et-Marne. Sur ce lopin travaillera l'un des ouvriers du maraîcher auprès duquel il s'approvisionne actuellement. Objectif : que l'Aromatik devienne autosuffisant en légumes de saison. Puis ce sera au tour du nouveau restaurant qu'il programme d'acheter dans le XVII^e arrondissement. "Le camion de livraison repartira avec les déchets organiques compostables", précise Jean-Charles Mounié. Pour son futur établissement, il cible le créneau gastronomique tout en gardant des "prix honnêtes par rapport aux produits, sans esbroufe". "Je gagne ma vie, je ne deviens pas millionnaire. Quand certains font un coefficient avec des produits non frais, moi, je suis à 3", ajoute-t-il. Sur la base des 48 000 € de légumes qu'il passe à l'Aromatik, il peut dégager un budget pour salarier son ouvrier agricole.

"La maturité qui donne du sens"

"Je pense que je vais me diriger vers encore plus de qualitatif", poursuit le restaurateur qui travaille sur la continuité de ses approvisionnements. "J'ai passé environ 70 kg de veau basque par semaine, soit 280 kg par mois. Quel producteur peut me suivre à l'année ?", s'étonne-t-il. À l'arrière-plan, un jardin d'avenir



Jean-Charles Mounié, Cyril, le maître d'hôtel, et Bertrand Martin, le chef, mettent les produits à l'honneur.

que pour les produits exotiques (bananes, mangues) importés par bateau. "J'ai besoin de l'élément gustatif du produit. Un produit industriel n'a pas la maturité qui donne du sens." Côté vins, la moitié des références proposées sont en bio,

(lire encadré), Jean-Charles Mounié s'approvisionne en fonction des propositions : poitrine de porc de Bigorre, champignons de Paris, thon rouge (pièce de 27 kg) pêché à la ligne à Saint-Jean-de-Luz, certifié WWF (World Wildlife Foundation) et issu de la pêche raisonnée. Le professionnel - qui ne travaille aucun produit surgelé ou lyophilisé - est également client de Reynaud Prestige pour le saumon bio et la daurade bio, Primeland pour les légumes bio ainsi

certaines en biodynamie, sélectionnées en fonction des rencontres du maître des lieux. Il cite **Julien Brochard** qui lui sert un chablis bio et **Pierre Goibault** pour son côtes du rhône bio également. ■

L'AROMATIK

7 RUE JEAN-BAPTISTE PIGALLE

75009 PARIS

TÉL. : 01 48 74 62 27

WWW.LAROMATIK.COM

"LES DÉSIRS DE TERROIRS D'AVENIR"

Samuel Nahon et **Alexandre Drouard** ont créé Terroirs d'avenir, un mini grossiste de produits naturels, il y a un an et demi. **Yannick Alleno**, le premier chef qu'ils ont rencontré, leur a lancé le défi de lui trouver des produits cultivés dans le bassin parisien. Banco ! Ils lui ont rapporté, entre autres, des choux de Pontoise (95), des asperges d'Argenteuil (95), des pêches de Montreuil

(93)... Des produits qui figurent maintenant en bonne place sur la carte du chef triplement étoilé, lequel a intitulé son menu déjeuner Terroir parisien. "Nous travaillons avec 70 producteurs dont une quinzaine en Île-de-France. Nous allons ensuite démarcher des restaurateurs avec des produits que nous leur faisons goûter", expliquent les grossistes qui ont installé leurs locaux porte de Bercy à

Paris. Ils proposeront prochainement à leurs clients des œufs en provenance de la ferme d'**Alain Barbier** à Velleron (84), des tomates et légumes cultivés par **Jacky Mercier** dans le Poitou. "Nous avons deux camions et nous allons chercher nous-mêmes pas mal de produits, surtout en Île-de-France. Quand cela est possible, nous nous faisons livrer", poursuivent-ils.

hotellerie-restauration.fr

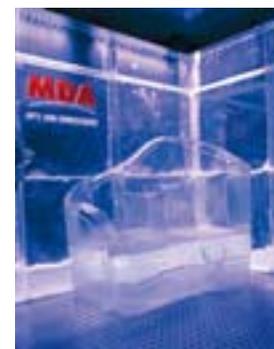
MDA distribution souffle le chaud et le froid avec son Bar de glace

Lozanne (69) Cet établissement nécessite un minimum d'énergie. Il est doublé d'un restaurant et bientôt d'un hôtel "en énergie positive". **Sonia Delzongle**

Fournisseur en climatisation réversible, installateur de panneaux photovoltaïques et distributeur de poêles à bois, MDA distribution, a inauguré son premier Bar de glace à Lozanne (69) à une vingtaine de kilomètres de Lyon. Ses 30 m² sont entièrement aménagés dans de la glace par Énergie nouvelle, filiale de MDA et maintenu à une température de -15 °C. "*Michel Viera, patron de MDA distribution a voulu faire quelque chose qui change*", précise **Maud Joubert**, responsable du lieu qui comprend aussi un restaurant ouvert midi et soir, l'É-

tage Restaurant MDA, composé d'une salle principale de 80 couverts, d'une salle pouvant accueillir jusqu'à 600 personnes, ainsi que d'une salle de séminaire, d'une salle VIP privée et d'une terrasse de 200 m². Le Bar de glace de Lozanne ne copiera pas ceux de Paris et Saint-Tropez. Il s'inscrit dans une démarche écologique, avec le projet d'ouvrir un "*hôtel en énergie positive*". Celui-ci fonctionnera sur la base du recyclage de ses propres déchets grâce à une chaudière destinée à les brûler. Ouvert onze mois sur douze - un mois est nécessaire pour la réfection de la glace -, le Bar de glace peut accueillir une trentaine de clients. Une tenue 'Grand Froid' (doudounes et gants) leur est fournie pour une session de 20 à 30 minutes où leur seront proposés champagne, vodka ou boissons

Canapé sculpté dans la glace



© MANDRAK STUDIO / SABY MAVIEL

non alcoolisées dans des verres en glace. Comptoir, canapés et coussins sont sculptés dans la glace obtenue à partir d'eau pure sans adjuvant. Le sol est antidérapant. Employés et clients peuvent ensuite se réchauffer à l'Étage Restaurant avec la cuisine du chef **Éric Labelle**. ■

MDA L'ÉTAGE

ZAC LES CERISIERS - ROUTE DE LYON - 69380 LOZANNE
TÉL. : 04 72 54 52 54

WWW.MDA-RESTAURANTLETAGE.COM

CAPIC
Constructeur depuis 1955

Présent au SIRHA stand n° BE24

L'équipement de la bonne cuisine

CAPIC Quimper - Tél 02 98 64 77 00 - www.capic-fr.com - capic@capic-fr.com

52 VINS

L'Art de la Restauration

Bordeaux Une adresse prestigieuse à moins de 100 m du Grand Théâtre pour déguster Cheval-Blanc, Ausone ou autre Yquem : tel est le pari de la société de négoce Max Bordeaux qui a ouvert cette vitrine de luxe l'année dernière.

DOMINIQUE OLINA

Les grands crus de Bordeaux accessibles à tous à la Wine Gallery

C'est grâce à l'homme d'affaires d'origine norvégienne **Henning Thoresen**, spécialisé dans la commercialisation de vins haut de gamme du Bordelais que Max Bordeaux Wine Gallery - à la fois cave et bar à vins - à ouvert ses portes en octobre 2009. Celui-ci n'en est pas à son coup d'essai : il a créé Five Star Provenance, une garantie brevetée qui fournit à ses clients la traçabilité de ses crus et leur garantit des conditions de transport et de stockage optimales. Sa passion pour les grands crus bordelais lui a fait ouvrir cette vitrine de luxe de 120 m² pour un investissement de plus de 500 000 €. Ces vins d'exception y sont mis en valeur grâce à une décoration audacieuse, mêlant authenticité et modernisme.

Il fallait oser désacraliser l'approche des grands crus en les faisant déguster au verre. **Errel Perrodo**, directeur artistique, explique avec simplicité : *"Vous n'achèteriez pas une voiture sans l'essayer, ni une télévision sans vérifier la qualité de l'image. Aussi pourquoi achèteriez-vous un vin sans le déguster avant ? (...)* Ces grands vins sont des produits de luxe désormais accessibles à tous." 48 crus d'exception se savourent désormais grâce au procédé de la société Enomatic. Celui-ci permet de distribuer le vin au verre, tout en maintenant intactes ses qualités organoleptiques pendant trois semaines au minimum. L'entreprise a conçu une technologie de pointe avec dosage automatique, purge des têtes de service, contrôle par carte à puce...

À la Wine Gallery, les architectes **Antonio Rico** et **Eric Trussicot**, du cabinet Arc en rêve, ont bâti la décoration du site autour de ces écrans de verre. Les vins sont offerts à la dégustation en trois dosages : 2,5, 5 et



Six machines Enomatic proposent 48 grands crus de Bordeaux au verre.

7 cl. Les tarifs sont affichés suivant le dosage souhaité : 30 € pour une dégustation de 2,5 cl d'un Château Ausone 2006 ou d'un Château Haut Brion, 12 € pour un Château d'Yquem 2006, 8 € pour un Château Angelus 2006... Le choix en cave est élargi à de vieux millésimes.

Un marketing élaboré

Une équipe de 3 professionnels guide les clients : **Jérémy Daugy**, **Anne Guillouzic** et **Marina Mendez**. Des fiches en anglais et français détaillent l'arôme de chaque cru proposé, en fonction du millésime et des caractéristiques du domaine. Enfin, un grand écran plasma diffuse des reportages sur les principaux châteaux représentés.

Pour compléter l'offre, plusieurs types d'animation sont proposées. Les clients individuels peuvent acheter le vin de leur choix et le consommer dans quatre restaurants partenaires, sans avoir à payer un droit de bouchon. Pour les groupes, différentes dégustations sont mises en avant. Pour les

grands amateurs de vins, les 'Soirées châteaux' se tiennent tous les premiers jeudis du mois. Elles sont animées par l'œnologue **Jérémy Daugy** et se font en présence des propriétaires et des professionnels des châteaux, qui font partager leur histoire et leurs vins. La Wine Gallery organise également des 'After work' lors desquels 4 verres sont proposés pour 15 €. Les rencontres s'organisent via Facebook. Le lieu accueille aussi sociétés, comités d'entreprise, groupes d'amis ou encore étudiants sommeliers qui souhaitent organiser des dégustations horizontales sur les millésimes 2004, 2006, 2007, accompagnées d'une restauration légère. Le succès est tel que Max Bordeaux est sollicité aujourd'hui pour exporter son concept. ■

MAX BORDEAUX WINE GALLERY

14 COURS DE L'INTENDANCE

33000 BORDEAUX

TÉL. : 05 57 29 23 81

WWW.MAXBORDEAUX.COM

l'hôtellerie-restauration.fr

Depuis le XIV^e siècle, l'appellation est synonyme de qualité. Retour sur ces vins d'exception.

PAUL BRUNET

Châteauneuf-du-pape : un vin mythique

En 1305, **Bertrand de Goth**, évêque de Bordeaux, est élu pape sous le nom de **Clément V**. Il est le premier à s'installer en Avignon et fait planter de nouvelles vignes. Son successeur **Jean XII** poursuit le développement de cette appellation 'vin du pape'. De nos jours, celle-ci est limitée à cinq communes aux portes d'Avignon et est connue dans le monde entier. Ces vins remarquables sont élaborés dans des conditions particulièrement propices : un climat sec, près de 3 000 heures de soleil par an, un sol très caillouteux constitué pour l'essentiel de gros quarts roulés (qui emmagasinent la chaleur dans la journée et la restituent pendant la nuit) mélangés à de l'argile rouge sablonneuse, un vent sec et de faibles rendements.

Les cépages

Le nouveau cahier des charges publié au JO du 20 octobre 2009 reprend les 13 cépages admis pour l'AOC depuis 1936. Certains sont très connus et très présents : grenache (noir, blanc et gris) souvent majoritaire, syrah, mourvèdre... D'autres, plus rares, apportent pourtant une touche d'originalité lorsqu'ils sont utilisés : brun argenté (localement dénommé vac-carèse), counoise, bourboulenc...

Blancs et rouges

Trop souvent oubliés des cartes, les châteauneuf-du-pape blancs (moins de 10 % de l'appellation) se caractérisent par leur élégance et la complexité de leurs arômes. Jeunes, encore sur la fraîcheur, ils accompagnent parfaitement les poissons et les crustacés. Après quelques années, ils acquièrent des arômes de noisette, d'herbes sèches, de pain... Il ne faut pas hésiter à les proposer avec le foie gras poêlé, la poularde de Bresse, les morilles et les girolles, les fromages de chèvre secs.

Jeunes, encore sur le fruit, les rouges accompagnent parfaitement charcuterie et grillades... Après quelques années, ils deviennent plus complexes ; leur tanin, jamais agressif, s'assouplit. Il est recommandé de les servir sur des viandes goûteuses comme le canard ou l'agneau. Un peu plus anciens, ils deviennent alors des vins de gibier par excellence et accompagnent parfaitement les plats à la truffe noire. ■



Retrouvez-nous
Hall 7 - Stand 7817



Travaillez avec le Meilleur pour "Réveiller les saveurs"

Transformer



MyCook Pro
Le robot professionnel
Multifonctions / Cuisneur



Pacojet
La créativité sans limite

Cuire



Four HoldOmat
Le savoir-faire de la
cuisson basse température



Thermo plongeur Digiterm
La précision de la cuisson
sous-vide

Emballer





Emballeuses SV
L'art d'emballer sous-vide



Concepts & Matériels Culinaires
www.pacoclean.com
ZAC Le Muneri, Route d'Aoste - 38480 Romagnieu
Tél. 04 76 07 64 64 - contact@pacoclean.com

54 HÔTELS

L'Hôtellerie Restauration

Megève (74) Multipliant les annonces pour la saison d'hiver, le groupe Sibuet prouve que, malgré ses trente ans d'existence, il ne s'essouffle pas mais poursuit son expansion. **FLEUR TARI**

Sibuet Hôtel and Spa : une saison sous le signe des nouveautés

La saison d'hiver sera riche en nouveautés pour les nombreux établissements hôtels et restaurants du groupe Sibuet. L'incontournable Fermes de Marie, à Megève, fleuron et établissement historique du groupe, est passé en catégorie 5 étoiles. Pendant l'intersaison, 3 suites de 70 m² ont été créées, et 50 chambres sur 65 ont été entièrement rénovées. Coté cuisine, un atelier en bois et verre ouvrira ses portes pour accueillir jusqu'à 6 participants pour une formation culinaire animée par le chef **Christian Côte**.

Les enfants prescripteurs

Autres nouveautés : un salon fumeur et une salle de restaurant, La Salle à manger, d'une capacité de 15 couverts. Celle-ci proposera une surprenante reprise des recettes de la cour d'Amédée VIII,



Le hameau des Fermes de Marie, à Megève.

duc de Savoie. Les clients pourront découvrir les plats du XV^e siècle, comme la Soupe dorée aux cèpes et foie gras rôti aux truffes, plat revu par **Michel Lentz**, chef exécutif du groupe.

Les enfants n'ont pas été oubliés dans les nouvelles réalisations. Ainsi, au sein du hameau des Fermes de Marie, plusieurs chalets leur seront réservés. Dans un espace intérieur de 200 m², ils pourront s'amuser sous l'égide d'un Kid's Concierge qui organisera leurs journées. Seront proposés des cours de cuisine, un atelier créatif, des cours de ski, et plus simplement une salle de restaurant interdite aux 'grands', pour que les clients puissent profiter pleinement de leur séjour en famille.

Le Lodge Park, hôtel-restaurant au centre de Megève, voit son Bar des trappeurs s'agrandir sur l'extérieur, avec une terrasse entièrement vitrée. L'Alpette, le restaurant-bar de pistes, acquis il y a deux ans, organisera des soirées 'after-ski' avec descente aux flambeaux bien après la fermeture des pistes. L'avenir s'annon-

ce serein avec l'arrivée de **Nicolas** et **Marie Sibuet**, enfants de **Jocelyne** et **Jean-Louis**, les fondateurs. ■



Jocelyne et Jean-Louis Sibuet avec leur fils Nicolas.

WWW.SIBUETHOTELS-SPA.COM

Vous souhaitez vous lancer dans la restauration ?
Vous êtes sur le point d'acquies un nouvel établissement ?

Des professionnels de la restauration vous accompagnent dans l'élaboration de votre business plan sur-mesure, avec des solutions adaptées à vos besoins :

start pro expert

www.businessplanresto.net

business planresto



Vous maîtrisez votre budget énergie avec Gaz de France Provalys.

Profitez de l'offre de marché* Prix fixe pour votre gaz naturel et votre électricité avec un prix du kWh stable, garanti au choix un ou deux ans, sans engagement de consommation.

Pour en savoir plus :

0811 01 3000 ou www.provalys.gazdefrance.fr

(prix de l'appel selon l'opérateur)

REDÉCOUVRONS L'ÉNERGIE



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

* En souscrivant à une offre à prix de marché, le client ne pourra plus souscrire par la suite à un tarif réglementé sur le lieu de consommation de l'énergie.

56 HÔTELS

L'Hôtellerie Restauration

Une situation remarquable qui domine la vallée des Alpilles, un état d'esprit de 'luxe simple' et une cuisine du terroir : l'hôtel-restaurant-spa suscite l'engouement d'une clientèle anglo-saxonne en quête d'authenticité.

ÉVELYNE DE BAST

Bastide de Gordes, le bien-être provençal



La Bastide de Gordes sous la neige.

A dossée à flanc de colline, la Bastide de Gordes, membre du réseau Hôtels et Préférences, domine le Luberon et la vallée des Alpilles. Dans le centre du vieux village provençal, l'établissement bénéficie d'une situation de rêve, très prisée des Américains et des Anglais, qui viennent pour une cure de bien-être. L'hôtel 5 étoiles de 26 chambres et 15 suites a été conçu dans le respect de l'architecture locale et se fond dans l'environnement. Depuis les terrasses des suites, le visiteur embrasse du regard la vallée du Luberon où lavande,

ocres et cyprès se mêlent. Les chambres ont été réalisées par des artisans locaux et les meubles recouverts de cotonnades ensoleillées de type provençal.

Une restauration "simple et sans chichis"

La table de la Bastide de Gordes est dirigée par **Olivier Bouzon** depuis octobre 2004. Ce chef de 39 ans, originaire de Gordes, travaille des plats traditionnels provençaux, avec des produits du terroir : "Je pratique une cuisine simple et sans chichis", commente-t-il. Son parcours l'a pourtant entraîné chez les plus grands, de **Paul Bocu-**

se ("il m'a donné le premier l'envie de la cuisine") à **Alain Dutournier** au Carré des Feuillants. Pour le chef, la Bastide de Gordes symbolise le luxe simple, et sa restauration se décline sur ce thème : "Chez nous, tout est simple. Il y a le carré d'agneau, que les clients plébiscitent, le pigeonneau, ou l'une de mes spécialités, les fleurs de courgettes, sans oublier les tians de légume ou l'épeautre à la truffe, quand c'est la saison." Sur l'année, l'établissement réalise une vingtaine de couverts le midi et une trentaine le soir. La clientèle est en majorité internationale, britannique et nord-américaine principalement.

Enfin, le spa vient compléter l'offre bien-être de l'établissement : massages, enveloppements, piscine, bains à remous chromatiques, le spa offre une gamme de soins de la marque Sisley. Pour **Jacques Mazet**, propriétaire de la Bastide, "les visiteurs ont toujours un coup de cœur quand ils viennent pour la première fois". Et ils reviennent souvent. ■

Le spa Sisley et son bassin chromatique.



LA BASTIDE DE GORDES & SPA

LE VILLAGE

TÉL. : 04 90 72 12 12

BASTIDE-DE-GORDES.COM



L'une des 15 suites.

La Bastide en chiffres

Capacité : 26 chambres, 8 junior suites et 7 suites

Restaurant : La Bastide de Gordes

Spa Sisley : forfaits de 375 € à 1 760 € pour 5 nuits et 6 jours + soins à la carte

Chambre classique : 171,50 à 276,50 € en basse saison et 245 à 395 € en haute saison

Suite : 276,50 à 605,50 € en basse saison et 395 à 865 € en haute saison

LA TRUITE D'AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS

La qualité se voit avant de se goûter !



Toute l'année, les poissons d'aquaculture de nos régions, tels que la Truite, mais aussi le Bar, la Daurade, l'Esturgeon, le Maigre, et le Turbot se fauflent sur les étals de votre poissonnier.

Nés du travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils vous apportent les meilleures garanties de fraîcheur et de traçabilité. Découvrez toutes les saveurs issues de la charte qualité « aquaculture de nos régions® ». Visiblement c'est délicieux !

**DEMANDEZ-LES
À VOTRE POISSONNIER**

www.aquaculturedenosregions.com



58 HÔTELS

L'Hôtellerie Restauration

Paris (VII^e) L'hôtel le plus littéraire de la rive gauche rouvrira ses portes le 16 décembre, après deux mois de travaux de rénovation et la création d'une suite entièrement conçue par le décorateur Christian Liaigre.

ANNE ÉVEILLARD

Le Montalembert fait peau neuve



L'hôtel Montalembert, cosy, discret et fréquenté par le tout Paris Littéraires.

L'effort est conséquent : deux mois de travaux et un investissement de 800 000 € ont été nécessaires au lifting complet de l'hôtel Montalembert, situé entre le boulevard Saint-Germain, l'église Saint-Thomas d'Aquin et la rue du Bac, à Paris. Un hôtel de 54 chambres, à la fois cosy, discret et fréquenté par le tout Paris littéraire. Auteurs, éditeurs, journalistes s'y retrouvent le temps d'un verre, d'un déjeuner, d'un dîner ou de la remise du prix du premier roman de fem-

me, décerné chaque année en juin. Après la rénovation des cuisines en 2007, l'hôtel, créé en 1990 et membre depuis 2005 du Majestic Hotel Group - propriété de la famille espagnole Soldevila -, avait besoin d'un coup de jeune. Peintures, ascenseurs, marbres et vasques chromées des salles de bains sont désormais flamboyants neufs. Quant aux téléviseurs, autrefois confinés dans des placards, "ils sont sortis de leurs cachettes", note **Myriam Kournaf**, directrice générale de l'hôtel parisien.

Faire rimer intemporalité avec beauté et rareté

"Mais la grande nouveauté à l'issue de cette vague de travaux, poursuit Myriam Kournaf, c'est la suite." Nichée au 6^e étage, celle-ci réunit deux anciennes chambres pour n'en faire plus qu'une de 40 m². Un véritable cocon d'exception avec espace salon, salle de bains dotée d'une douche et d'une baignoire, dressing, une chambre qui peut se dissimuler derrière une élégante cloison et du mobilier sur mesure. Le tout imaginé et conçu par le décorateur **Christian Liaigre**. En 1990, déjà, il avait signé l'aménagement du Montalembert. Avec un goût sûr, en marge des modes et des tendances, et le souci permanent de faire rimer intemporalité avec beauté et rareté.

Enfin, pour la réouverture de l'hôtel, le chef du Montalembert a revu sa carte. Inspiré par l'hiver, **David Maroleau** a notam-

ment concocté un subtil Velouté de châtaigne, des Saint-Jacques à la betterave jaune et rouge ou encore une Volaille de Bresse rôtie, avec pommes dauphines à la châtaigne et morilles. Des compositions hors des sentiers battus. À l'image du Montalembert : un hôtel au chic très parisien, qui sait allier luxe discret et design contemporain. ■

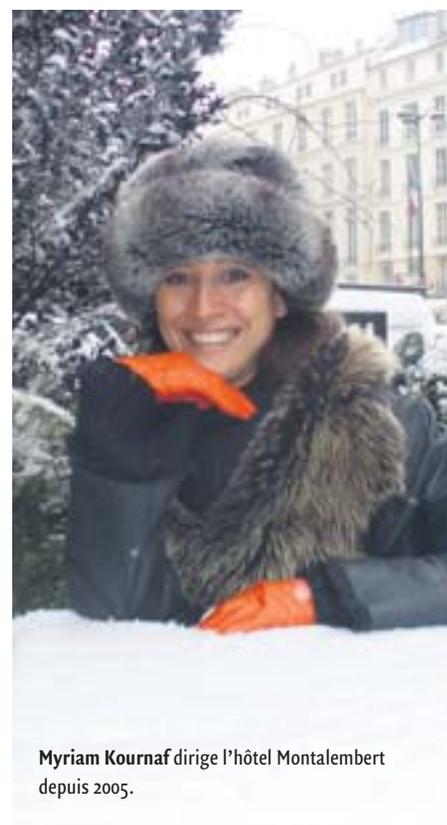
HÔTEL MONTALEMBERT

3 RUE DE MONTALEMBERT

75007 PARIS

TÉL. : 01 45 49 68 68

WWW.MONTALEMBERT.COM



Myriam Kournaf dirige l'hôtel Montalembert depuis 2005.



VENEZ-NOUS RENCONTRER
LORS DU SALON SIRHA
SUR LE STAND 3F26 HALL 3



NOUVEAU RÉGIME PROFESSIONNEL DE FRAIS DE SANTÉ POUR LES SALARIÉS



HÔTELS | **CAFÉS** | **RESTAURANTS**

Pour en savoir plus, appelez HCR SANTÉ au : **N° Vert 0800 427 001**
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H



L'ESPACE GROSSISTE GROSSISTE TOUS CORPS D'ÉTAT
Carrelage - Chauffage - Electricité
Maçonnerie - Quincaillerie - Sanitaire

Tarif compétitif : des prix bas garantis toute l'année
Disponibilité : un seul interlocuteur quelques soient vos demandes
Réactivité : toutes vos demandes traitées en 24 h
Gratuité : vos livraisons offertes sur site

5 % de remise sur la 1^{ère} commande

Contact : hotel@espace-grossiste.com Tél. 01 40 03 04 14
Ouvert de 7 h 30 à 18 h du Lundi au Vendredi Fax 01 44 72 92 74

SUPPORTS CARTES : RESTAURANT - BAR - ROOM SERVICE
CRÉEZ VOS MENUS VOUS-MÊME...

...MENUS MODULABLES

Plus de 700 clients nous ont fait confiance, venez les rejoindre !

FEG, Menu à la carte 10, av. du Fort - 92120 MONTROUGE
Tél. : 01 46 54 45 00 - Fax : 01 47 35 56 70
E.mail : contact@feg.fr - www.feg.fr

WYM Conseils & Services + 45% de chiffre d'affaires*
c'est ... + 30 % de taux d'occupation*
et aucun frais d'adhésion !

- ✓ Suivi quotidien de l'évolution des ventes,
- ✓ Application des techniques de Yield Management,
- ✓ Proposition de solutions de commercialisation,
- ✓ Gestion des modifications quotidiennes sur les sites,
- ✓ Aucun engagement financier.

La facturation se base sur les réservations apportées.
C'est la garantie de plus de réservations
et d'une augmentation du chiffre d'affaires.

Contact : 01 42 51 59 44 info@wymservices.com
www.wymservices.com

Mobilier **DE KERCOET** Déco

www.dekercoet.com - info@dekercoet.com

HÔTELS DÉCO

L'Hôtelier Le Restauration

Paris (VIII^e) Petit frère du Pavillon de la reine, l'établissement transformé en hôtel design 4 étoiles placé sous le signe de Ca

Voyage (en douceur) a

Acquis en 2008 par la famille **Chevalier**, déjà propriétaire du Pavillon de la reine, le Pavillon des lettres est classé 4 étoiles. L'hôtel, membre des réseaux Châteaux et Hôtels Collection et Small Luxury Hotels of the World, a fait l'objet d'une rénovation totale, qui en a modifié la capacité. Il est passé de 32 à 26 chambres au terme de plus d'un an de travaux pour un coût de 5 M€. Entrée et cheminée ont été déplacées, les étages restructurés et les chambres redéployées. Si les 3 junior suites ont été aménagées avec terrasse, en revanche, "pas de spas ni de saunas : c'est un parti pris pour laisser plus de place aux chambres et de plus grandes facilités de confort pour le personnel", explique le propriétaire de l'établissement, **Jérôme Chevalier**.

Des chambres et des lettres

"Au cours de nos discussions avec l'architecte, quand nous nous sommes rendu compte que nous avions 6 chambres, nous avons logiquement pensé à l'alphabet", raconte Jérôme Chevalier. L'idée a ensuite fait son chemin : chaque chambre porterait le nom d'un écrivain. Une idée déjà lancée au Pavillon de la reine : "j'aime l'idée de l'écriture en décoration", précise-t-il. Si, pour des questions de droits d'auteur, il s'agit d'écrivains du passé, leurs textes, eux, sont bien présents. D'**Andersen** à **Zola** en passant par **Eschyle** ou **Ovide**, leurs écrits s'affichent sur les murs, les rideaux, partout où c'est possible. Les extraits ont été choisis par une agrégée de lettres et évoquent le voyage, le sommeil ou le rêve. Ce concept a été mis en scène par l'architecte **Didier Benderli** (agence Kérylos), qui a su le décliner en veillant au moindre détail, du mobilier aux salles de bains. Sur les 6 étages, les chambres sont toutes différentes avec parfois des particularités étonnantes - l'une d'entre elle possède par exemple une salle de bains coupée en deux. Les coloris, eux, restent sagement classiques : bronze, violet, gris, taupe, chocolat...



Une chambre décorée par le poème *Il voudrait avoir les voiles du ciel* (He wishes for the Cloths of Heaven), de l'Irlandais **William Butler Yeats**.

iPad et chaton de bague

Tout l'hôtel est nimbé d'art et de culture, à l'instar des sculptures contemporaines dessinées par l'artiste danoise **Turi Heisselberg-Pedersen**... Dans la salle des petits-déjeuners, un texte a été gravé en relief sur la brique du mur, rappelant ces inscriptions assyriennes

sement vient d'ouvrir ses portes derrière l'Élysée. Cet ancien hôtel 3 étoiles classique et bourgeois s'est de Calliope, la muse grecque de l'éloquence et de la poésie épique.

ÉVELYNE DE BAST

au bout de la nuit au Pavillon des lettres



La suite Andersen : l'exaltation voluptueuse d'un bouquet de violettes déclinée au travers d'un mobilier minutieusement choisi.



Seul un léger rideau sépare la chambre de la vue sur la salle de bains.

me de la littérature, un iPad est posé dans toutes les chambres et les clients pourront y trouver un recueil de livres ou florilège de poésies choisis par le personnel de l'hôtel. Il se murmure que, certains soirs, des lectures - cet art si négligé - seront réalisées dans le lobby mais chut, il ne s'agit encore que d'un projet. ■

que l'on découvrit jadis dans les ruines du palais de Khorsabad (même s'il ne s'agit, à vrai dire, que d'un texte écrit à l'envers). Les meubles ont eux aussi été mûrement pensés, comme cette table dont les pieds supportent un plateau "qui rappelle un chaton de bague", sourit l'attachée de presse. Autre variation - post-moderne - sur le thème

LE PAVILLON DES LETTRES

12 RUE DES SAUSSAIES • 75008 PARIS

TÉL. : 01 40 29 19 13

WWW.PAVILLONDESLETTRES.COM

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.

octoplus®
Value Added.
www.miele-octoplus.com

Miele S.A.S - ZI du Courray - 9, avenue Albert Einstein - 93151 Le Blanc Mesnil Cedex - Tél. : 01 49 30 44 44 - Fax : 01 49 30 44 26 - E-mail : adp@pro@miele.fr

PRÉSENT AU SIRHA : STAND 8B48

Miele
PROFESSIONAL

62 HÔTELS DÉCO

L'Hôtelier Restauration

Vienne (Autriche) Le Sofitel Vienna Stephansdom, bâti par l'architecte Jean Nouvel, est le nouveau fleuron de l du programme initié il y a trois ans par Yann Caillère, directeur général délégué pour la zone Europe, Moyen-O: de repositionner la marque sur un segment plus luxueux.

Jean Nouvel signe le Sofitel Vienna Steph a

Situé sur un bras du Danube, dans un quartier d'affaires, le Sofitel Vienna Stephansdom s'est installé sur le site de l'ancien siège d'Unica, une compagnie d'assurances qui a financé l'hôtel. Plusieurs architectes de renom étaient en compétition pour bâtir le projet, mais c'est l'équipe menée par **Jean Nouvel**, lauréat du prix Pritzker d'architecture qui l'a remporté. La construction, réalisée en quatre ans et comprenant l'hôtel et un petit centre commercial adjacent, aura coûté 140 M€.

L'immeuble, de 80 m de haut et 18 étages, tout en verre et en transparence, a été pensé comme un *"trait d'union entre le quartier et la ville"*, explique Jean Nouvel. Il est légèrement incliné en direction la cathédrale, le cœur de Vienne. *"J'ai souhaité créer une forme de dialogue et faire du sens et du sensible."* Les 182 chambres, dont 26 suites (entre 75 et 180 m²), se déclinent en gris, noir, blanc et une couleur par pan de façade, avec



Le Sofitel Vienna Stephansdom, légèrement incliné en direction de la cathédrale, est l'œuvre de l'architecte **Jean Nouvel**.



Votre moquette tissée sur mesure au prix d'une moquette de stock
Contactez-nous : +33 (0)1 34 28 33 60 ou www.tesri.fr

Label British-Wool



Calita
SOLUTIONS DE RESTAURATION

Pochettes personnalisées pour couverts avec rabat détachable

Pratiques, hygiéniques et élégantes. Plusieurs tailles : grandes serviettes 40 x 40 cm, large choix de coloris.

Personnalisation 100 % libre et gratuite, aucun surcoût sur le nombre de couleurs, photos, textes, logos.

Excellent support publicitaire et de communication : le rabat détachable est idéal pour l'impression d'une carte de visite et le verso peut servir pour une enquête de satisfaction clientèle.

Possibilités de pré-remplir vos pochettes de couverts.

En 2011, personnalisez vos envies !!!
www.calita.nl

Contactez notre équipe Française
Tél. +31 20 616 36 32
info@calita.nl

des jeux de transparence et de miroir, dans un esprit de *"presque rien"*, souligne Jean Nouvel. L'architecte a dessiné le mobilier des chambres, réalisé en corian et étudié pour prendre le moins de place possible. Les chambres sont équipées des standards de confort de la marque. La Suite impériale comprend une cuisine équipée, une salle à manger pour 12 personnes, un salon séparé, 4 téléviseurs à écran plat, baignoire avec bains à remous et hammam.

Un tapis volant au plafond du restaurant

Dans le lobby, un mur végétal composé de 20 000 plantes signé, **Patrick Blanc**, est illuminé par des spots de lumière disposés au sol. L'atrium, le belvédère et le restaurant Le Loft sont égayés par des plafonds colorés signés de l'artiste **Pipilotti Rist**. Illuminés le soir par une batterie de LED qui les éclairent par dessous, ils semblent se refléter à l'infini à travers les vitres de l'hôtel, tels des *"tapis volants sur la ville [donnant] l'impression de voler dans la nuit"*, s'enthousiasme Jean Nouvel.

Une chambre épurée,
dans un esprit
de *"presque rien"*, selon
Jean Nouvel.



Hotellerie-restauration.fr

de l'enseigne Sofitel. Une démonstration de la réussite en-Orient et Afrique du groupe Accor, avec pour objectif

ÉVELYNE DE BAST

h ansdom



L'artiste **Pipilotti Rist** signe les plafonds richement colorés du restaurant Le Loft.

La vue la plus spectaculaire se contemple dans le restaurant Le Loft, au 18^e étage. Ce restaurant français est confié à **Raphaël Dworak**, un jeune chef qui a commencé sa carrière à l'hôtel Schwarzer Bock à Buchenberg (Allemagne), avant de rejoindre **Antoine Westermann** - qui signe la carte du Loft - en 2003 à Strasbourg. Pour **Yann Caillère**, directeur général délégué pour la zone Europe, Moyen-Orient et Afrique du groupe Accor, le restaurant devrait sans doute être le "nouveau rendez-vous des Viennois branchés, d'autant que c'est le premier vrai restaurant français à Vienne". L'hôtel, que dirigera **William Hanndrikman**, 41 ans et une longue carrière chez Accor, est largement ouvert à la clientèle d'affaires, avec ses neuf salles de conférences d'une capacité d'environ 130 personnes chacune. ■

Les salles de bains, d'un blanc immaculé.



www.tork.fr

La qualité de votre service débute ici

Performance

*** Des distributeurs et des chiffons pour décupler votre performance**

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

SAFENASH & SHOCK
SHOW
Stand F60

EURO PROPRE
Stand D19
Allée E20

Essuyage des aliments
Distributeur à divitage central pour bobines (W2).
Chiffons **Tork Advanced 440**

Résistance & protection contre la chaleur
Distributeur de chiffons plés (W4).
Chiffons **Tork Premium 530**

Nettoyage des postes de travail, surfaces et ustensiles
Dérouleur mural (W2).
Chiffons **Tork Advanced 440 TAD**

Tork est une marque du groupe SCA Hygiène Products classée "la seconde entreprise la plus verte au monde"

Toute la gamme **Performance** www.tork.fr

SCA HYGIENE PRODUCTS - S.A.S au capital de 83.300.129 € - RCS Bobigny 509 366 109 - Jean Sauvage RCS Douai

Paris (VII^e) Brasserie mythique du VII^e arrondissement de Paris, Thoumieux démarre un nouvel épisode de son histoire. Aux manettes : le chef Jean-François Piège, en association avec Thierry Costes. Et côté déco, India Mahdavi qui a bousculé quelques codes.

ANNE ÉVEILLARD

Thoumieux : l'institution fait une nouvelle révolution



Cure de jouvence pour la maison Thoumieux, créée rue Saint-Dominique à Paris, en 1923.

Mouures au plafond, longues banquettes de velours rouge et murs de miroirs ont métamorphosé Thoumieux : l'esprit brasserie est conservé et dépolissé.

HÔTEL THOUMIEUX

79 RUE SAINT-DOMINIQUE

75007 PARIS

TÉL. : 01 47 05 49 75

WWW.THOUMIEUX.FR

Recevoir comme à la maison” : tel a été le leitmotiv de **Jean-François Piège**. Après cinq années passées dans les cuisines du Crillon, dans le VIII^e arrondissement de Paris, où il a obtenu deux étoiles *Michelin*, le chef a racheté la maison Thoumieux en 2008 avec **Thierry Costes** - fils de **Gilbert**, l'aîné des frères Costes. Hôtel de quartier dont la brasserie était une institution de la rue Saint-Dominique, à Paris, Thoumieux vient donc de démarquer une deuxième vie. Une renaissance. Car il s'en est passé des choses en près d'un an de travaux. Un souffle nouveau a envahi l'adresse mythique, chère aux hommes et femmes politiques - proximité du Palais Bourbon et des ministères oblige - et aux riverains du Champ-de-Mars.

L'esprit brasserie dépolissé

Au rez-de-chaussée de la brasserie, créée en 1923, table rase a été faite du passé,

excepté une photo en noir et blanc de l'équipe d'origine, accrochée à l'entrée. Le sur mesure a pris le pas. Avec un miroir-soleil à l'entrée, des mouures au plafond, de longues banquettes de velours rouge, des murs de miroirs, un éclairage très doux et un nouveau logo que l'on doit aux designers M/M. L'esprit brasserie est conservé, mais dépolissé, modernisé, dynamisé. Même scénario avec la carte où la Pizza soufflée, le Calamar sauvage à la carbonara ou le Quasi de veau séduisent aussi bien les anciens habitués que les curieux et les VIP de passage. Et pour cause : Jean-François Piège a gardé les mêmes producteurs qu'au Crillon. Il a simplement ajusté les calibres de ses produits pour afficher un ticket moyen de 40 €.

Simplicité et spontanéité

“Je n'ai rien changé dans la préparation des plats, ni dans la liste des fournisseurs”, confie le chef. Mais tout est différent “dans

la perception” de la cuisine et du lieu. Parce qu'ici, il est vraiment chez lui. Alors il reçoit de la même façon. Avec simplicité, spontanéité et authenticité. “*Au Crillon aussi, je me positionnais comme si j'étais chez moi*, nuance le chef. *C'est la meilleure façon de fonctionner. Mais, à un certain moment, j'ai eu besoin d'un autre endroit pour m'exprimer autrement.*”

Au fond de la salle, un escalier permet de prendre de la hauteur. Et ce, dans tous les sens du terme, puisqu'à l'étage, on accède à la table gastronomique de Jean-François Piège. Celle qu'il appelle sa ‘Proposition’. Dans le même temps, la décoration se veut plus audacieuse, décalée et stylée. Normal : elle est signée **India Mahdavi**, à qui l'on doit le bar du Connaught à Londres, le Monte Carlo Beach ou encore le Townhouse, à Miami aux États-Unis. “*Ce restaurant a été conçu comme un bijou, un appartement où Jean-François Piège peut recevoir ses clients comme ses amis. Avec un décor fait de*

larestauration.fr

© STÉPHANE DE BOURGIS



trames superposées, dans les matières, les couleurs et les motifs”, détaille l’architecte et designer. Les clichés du restaurant gastronomique volent donc en éclats. À l’arrivée des clients, les tables ne sont pas encore dressées. Le lieu vit, bouge, évolue. Le repas n’a rien de formel, et encore moins de figé.

Le client dispose et le chef compose

Tout aussi inattendu : la Règle du jeu. Autrement dit : le menu. À l’abri, dans une petite enveloppe, ce drôle de mode d’em-

L’escalier permet d’accéder depuis la rue au bar Élodie, prolongement de ‘la table gastronomique’ de Jean-François Piège.

ploi offre le choix entre trois ingrédients, qui varient bien sûr selon le marché et les saisons. Le client dispose, propose et le chef compose. Un, deux ou trois plats, selon les appétits. Avec une carte des vins dotée de 1 500 références allant de 28 € à 10 000 € la bouteille. Une fois encore, on est dans le sur mesure, le raffinement et l’art de recevoir “comme chez soi”. Un vent de liberté



Douceur des tonalités et des jeux de lumières : ici, tout incite à la confiance entre amis.

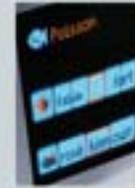
© STÉPHANE DE BOURGIS



“L’échelle du bâtiment, les volumes et le nombre de chambres se rapprochent davantage d’une maison”, explique India Mahdavi.

Le seul
SelfCooking
Center®

Sirha
22-26 janvier 2011
Stand 8 B 24



« Je choisis simplement
le résultat de cuisson.
Et c’est tout! »

« Mmh...
exactement
comme je le
souhaité!
A chaque fois! »



Que ce soit des viandes, du poisson,
de la volaille, des garnitures,
de la boulangerie-pâtisserie,
le SelfCooking Center® reconnaît
la taille des pièces et la quantité
enfournée, et cuit tout au degré près.

Du temps pour l’essentiel
www.frima-rational.fr

FRIMA
SYSTEM RATIONAL

66 HÔTELS DÉCO

L'Hôtellerie Restauration

© STÉPHANE DE BOURGIS



“Ce restaurant a été conçu comme un appartement où Jean-François Piège peut recevoir ses clients comme ses amis”, indique India Mahdavi.



© STÉPHANE DE BOURGIS

Les 15 chambres de l'hôtel constituent un ensemble cohérent que le chef a souhaité comme un “lieu de vie”.

© STÉPHANE DE BOURGIS



Pour ne rien gâcher, les chambres disposent de sublimes salles de bains en marbre et de poignées de portes dessinées en exclusivité.

souffle sur cet espace de 20 couverts seulement, où salle et cuisine ouverte cohabitent comme une évidence. Le chef travaille à la vue de tous “pour décomplexer la gastronomie” sans la banaliser. Car le duo Piège-Mahdavi a le souci du détail qui fait la différence. Ainsi les couverts en inox ont été dessinés par l'architecte italien **Gio Ponti** pour Christofle. Sur la table au pied joliment sculpté, juste un napperon en lin, “parce qu'une nappe aurait alourdi l'ensemble”. Douceur des tonalités et des jeux de lumières. Ici, tout incite à la confiance

entre amis et à la connivence avec le chef. “Nous ne sommes pas dans la démonstrativité du savoir”, commente Jean-François Piège. L'ostentatoire n'est pas de mise. Ni dans la brasserie, ni dans le restaurant. Et encore moins dans les 15 chambres de l'hôtel. Un ensemble cohérent que le chef a souhaité comme un “lieu de vie”. “Un lieu différent, renchérit India Mahdavi. L'échelle du bâtiment, les volumes et le nombre de chambres se rapprochent davantage d'une maison. Il fallait le traiter avec sim-

plicité et audace, pour rendre l'espace plus attirant et cosy. Lier les espace entre eux était aussi un challenge.”

Hôtel volontairement hors norme, il ne relève d'aucune classification. “La seule classification qui compte, c'est celle du Michelin”, laisse échapper Jean-François Piège.

SUITE PAGE 68

Les chambres se démarquent par leur chic très parisien et l'omniprésence d'objets high-tech : iPad, iHome, écran LED...



© STÉPHANE DE BOURGIS



Inspired by RAK



Make sure it's RAK

RAK Porcelain Europe S.A. - Luxembourg - Tel.: +352 26360665 - Fax: +352 26360465
E-mail: info@rakporcelaineurope.com - www.rakporcelain.eu

SIRHA / Lyon / 22-26 Janvier 2011
Stand 9H24-9H25

68 HÔTELS DÉCO

L'Hôtellerie Restauration

© STÉPHANE DE BOURGIS



Jean-François Piège compare le lieu à “un hôtel de campagne dans la ville”.

Les 15 chambres, qui mêlent “confort et charme”, souligne India Mahdavi, se démarquent des standards par leur chic très parisien et l’omniprésence d’objets high tech - iPad, iHome, écran LED... -, destinés “à personnaliser la chambre à l’extrême”, poursuit le chef. Ajoutons à cela de sublimes salles de bains en marbre, des poignées de portes dessinées en exclusivité, un mini-bar gratuit rempli de boissons sans alcool et une machine à café Illy à disposition. Des prestations qui facilitent le quotidien et une chambre facturée entre 200 et 300 € la nuit. Jean-François Piège compare le lieu à “un hôtel de campagne dans la ville”. Et pour India Mahdavi c’est “une maison parisienne, une pension de famille, chaleureuse, bienveillante, intem-



© STÉPHANE DE BOURGIS

Les tarifs des chambres vont de 200 à 300 € la nuit.

porelle, avec du raffinement, mais pas de design”. Une demeure qui comptera, d’ici à l’été, un salon privé situé à deux pas, rue de la Comète, ainsi qu’une pâtisserie également rue Saint-Dominique. Le chef entrepreneur voit grand et autrement. Sans pour autant flirter avec la démesure, mais plutôt avec l’aventure. “J’ai toujours tout vécu comme une aventure”, reconnaît d’ailleurs cet homme pressé, sans doute un brin stressé. Parce qu’il est sous le feu des projecteurs. La critique gastronomique observe ses prouesses culinaires de près. Et puis, en tant qu’entrepreneur, il a pris quelques risques. Alors, oui, il a du mal à se séparer de ses nombreux téléphones. Mais l’autonomie a un prix. ■

l'hotellerie-restauration.fr

Jean-Philippe Nuel, architecte décorateur, a créé le Club des archis à l'occasion du salon Equip'Hôtel de novembre 2010. Avec son collègue Robert Hage, et Max Flageollet, directeur commercial France de Roset, ils reviennent sur les tendances déco dans l'hôtellerie. **ÉVELYNE DE BAST**

Quand l'hôtellerie devient un laboratoire d'idées pour le grand public

orsqu'il parle de tendances, les premiers mots qui viennent à l'architecte décorateur **Jean-Philippe Nuel** sont authenticité et tradition. "On revient aux valeurs traditionnelles. En réaction à la crise, il s'agit maintenant de rassurer les investisseurs, de parler durabilité, de s'opposer à l'éphémère. On est sur des notions de recherche identitaire. Ce qui ne doit pas pour autant parasiter la créativité."

Le Club des archis, créé à l'occasion du salon Equip'Hôtel, en est une parfaite illustration. "Nous avons recréé un espace qui pourrait être un lobby d'hôtel. Vous pouvez attendre, boire un verre, travailler... Sur les murs un détail de L'Odalisque, d'Ingres, est là pour marquer l'environnement. Avec ce tableau, on peut en effet difficilement imaginer être ailleurs qu'à Paris."

L'objet au cœur du décor

Pour **Robert Hage**, architecte d'origine libanaise installé à Londres, la démarche est à peu près identique : "Il y a aujourd'hui un rejet de ce qui est standard. Par exemple, nous avons créé à Londres un hôtel près de King's Cross : 9 chambres, sans étoiles, le Rough Luxe [Luxe à l'état brut, NDLR]. Nous avons délibérément voulu en faire un établissement en dehors des codes et des standards traditionnels. Aucune lithographie, aucune image, juste des objets. Ceux-ci sont chargés de symboles et doivent donner l'envie de voyager. Ils ont une histoire, il faut donc la reproduire. Il y a un voyage dans chaque objet."



Robert Hage et Jean-Philippe Nuel, au Club des archis lors du salon Equip'Hôtel.

Pour les fournisseurs, la vue est plus pragmatique. Le directeur commercial France de Roset, **Max Flageollet**, a sa vision bien à lui des tendances actuelles. "Les tendances se sont inversées ces dernières années. L'hôtellerie devient un laboratoire d'idées et de concepts pour le grand public. L'aménagement des espaces a changé. Dorénavant les salles de bains occupent les places principales dans les chambres. Aussi, dans le peu d'espace qui reste, c'est le lit, d'une plus grande hauteur, qui trône et occupe la place centrale. Les têtes de lit, en bois ou en tissus, deviennent des éléments du mobilier. D'ailleurs, [cela se retrouve] même chez les particuliers. Les autres pièces de mobilier comme les chaises, les fauteuils et les tables ont quasiment disparu ou sont laissées à la portion congrue. Quant aux bureaux, ils deviennent de plus en plus petits, comme le modèle iconique Pierre Paulin, aujourd'hui incontournable." ■

BONNET

PRECISIO & EQUATOR

FOURS MIXTES NOUVELLE GÉNÉRATION

24 MODÈLES POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS

Simplicité & Fiabilité

Sirha RETROUVEZ BONNET SUR LE SIRHA HALL 8 STAND C 02

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

Paris (IX^e) L'hôtel du Triangle d'or, à quelques encablures de la célèbre salle de l'Olympia, rouvre après quatorze manettes pour l'hôtel Joyce et l'hôtel Six à Paris. Cet ancien hôtel 3 étoiles de type Art déco s'est mis au diapason d

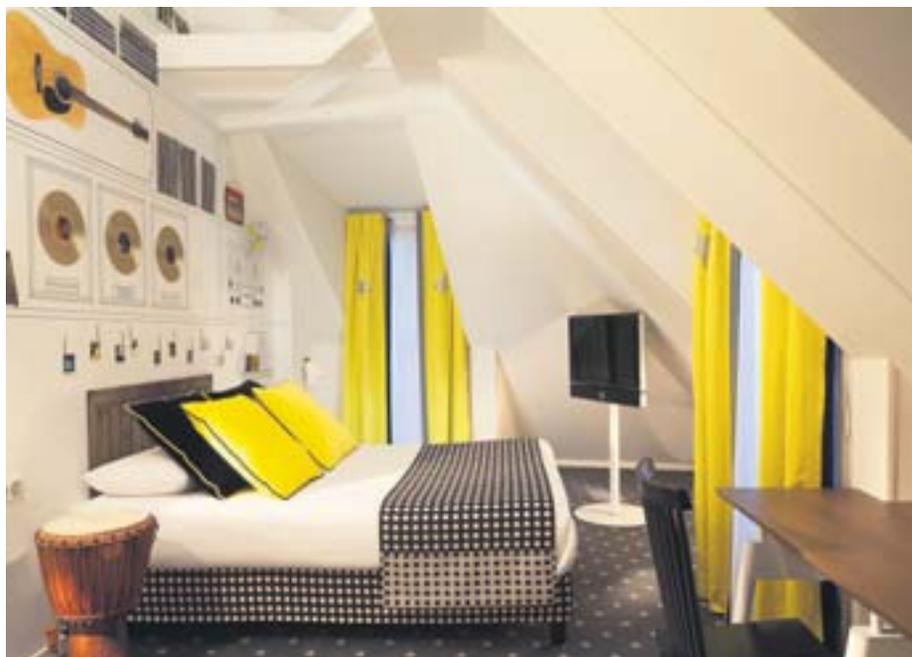
Le Triangle d'or : la musique adoucit les i

Patricia Blancher, propriétaire associée de l'hôtel Le Triangle d'or, a engagé les travaux de rénovation qui s'imposaient dès l'annonce des réglementations concernant les mises aux normes incendie et accessibilité : "Nous avons commencé à y penser début 2009. Le premier coup de pioche a été donné en juillet 2009 et l'hôtel a rouvert en octobre 2010", indique-t-elle. Cet hôtel moderne a été réalisé par l'inventif **Philippe Maidenberg**, qui a choisi cette fois-ci le thème de la musique. Cinq musiciens se sont prêtés à l'aventure en suggérant des idées de peintures, la mise en avant d'objets liés au monde musical comme ces cymbales en luminaires ou ces pieds de grosse caisse soutenant une table de chevet. Ils sont cinq : **Rickie Lee Jones**, chanteuse pop rock, **Jacques Higelin**, chanteur à textes, **Archie Shepp**, jazzman, **Manu Katché**, batteur médiatique (il fut longtemps membre du jury de La Nouvelle Star sur M6 après avoir joué avec **Sting** et **Peter Gabriel**) et **MC Solaar**, rappeur français.

Élan cosmologique

Deux étages entiers leur ont été dédiés et tous ont apporté leur sensibilité. La palme de l'alcôve la plus mystérieuse revient sans aucun doute à celle inspirée par Jacques Higelin avec son piano dessiné au mur, la plus 'swing' à Archie Shepp, qui l'a ornée dans un élan cosmologique d'un planisphère géant et d'un saxo en relief. MC Solaar a lui parié sur la sobriété du noir et blanc, quand Rickie Lee Jones a misé sur des couleurs flamboyantes. Plus étonnante encore, la chambre créée par Manu Katché dispose de batteries en tables de chevet. Dans les couloirs et les chambres, les motifs des moquettes reprennent la trame générale de l'hôtel : elles entrecroisent des étoiles et des mains, métaphore de ces interprètes dont le talent et la virtuosité instrumentale ont fait des stars du show-business.

Dès l'entrée de l'hôtel, le visiteur se plonge dans le monde musical en moins de temps qu'il n'en fallait au spectateur de Woodstock pour entrer dans les délices acidulés de la contre-culture : des poignées en forme de mains jaunes - celles des musi-



ciens susmentionnés - sont placées sur la porte d'entrée et mènent le visiteur au desk 'On Tour' (en tournée). Dans le hall, cinq vidéos avec casques et écouteurs permettent de tuer le temps, dans l'attente d'un taxi, par exemple. Au fond, la salle des petits-déjeuners est conçue pour 24 places avec ses fauteuils aux couleurs pimpantes et acidulées venus de Designers Guild et Desio. On y retrouve la 'patte' Maidenberg : tables miroirs, banquette rouge éclatante, cordes de guitare, piano au fond de la salle. Au mur, se succèdent des petits miroirs, se reflétant sous la verrière, et qui s'égrènent comme autant de notes aériennes. Le mur des escaliers est tapissé d'un papier peint Cole & Son reprenant des centaines de visages signés Fornasetti "où l'on a inséré également les photos des cinq musiciens", souligne l'architecte.

Budget rénovation de 2 M€

L'établissement n'a néanmoins pas tout sacrifié à l'art pour l'art : l'hôtel a en effet obéi strictement aux normes d'accessibilité et de sécurité incendie. "Nous avons même été félicités par les équipes de la

La chambre aux tons acidulés signée par la chanteuse **Rickie Lee Jones**, qui connu le succès au cours des années 1990.

EN CHIFFRES

Nombre de chambres : 45

Tarifs :

- Chambre standard : 180 €
- Double classique : à partir de 220 €
- Double supérieure : de 250 à 300 €
- Petit-déjeuner buffet : 15 €

lhotellerie-restauration.fr

12 mois de travaux, sous la houlette de Philippe Maidenberg, déjà aux commandes de la musique moderne.

ÉVELYNE DE BAST

5 murs

commission de sécurité et d'accessibilité, s'enthousiasme Patricia Blancher. *Nous avons fait un projet de demande de subvention dès le mois de décembre 2008, que nous avons présenté à la Région. Il a été accepté pour un montant d'environ 100 000 €, sachant que notre budget de rénovation se situe aux environs de 2 M€.* Parmi les aménagements : création d'un ascenseur aux normes avec informations sonores et visuelles, accès de plain-pied depuis la rue et dans les parties collectives, escaliers soigneusement retravaillés permettant un meilleur repérage pour les malvoyants, rampes d'escalier redressées... L'hôtel enfin est classé dans la catégorie 3 étoiles, en attendant le nouveau classement.

Nietzsche disait : *"Sans la musique, la vie serait une erreur."* Le philosophe allemand se serait sans doute plu au Triangle d'or. ■



La chambre Archie Shepp.

LE TRIANGLE D'OR

6 RUE GODOT DE MAUROY
75009 PARIS
TÉL. : 01 57 32 34 61

WWW.HOTEL-TRIANGLE-D-OR-PARIS.FEDERAL-HOTEL.COM

Le lobby plaira aux mélomanes avertis
comme aux amateurs
de design hôtelier pointu.



BONNET

PRECISIO

FOURS MIXTES

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

Simplicité **Fiabilité**

Sirha RETROUVEZ BONNET
SUR LE SIRHA
HALL 8 STAND C 02

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

104 SECRETS ET CONFIDENCES DE CHEFS

L'Hôtellerie Restauration

Paul Bocuse, 'empereur des gueules'

Il vit toujours dans la maison où il est né à Collonges-au-Mont-d'Or. Près de cette Saône qui lui sert de repère et où, jadis, Georges son père, sauvèrent quelques candidats à la noyade. Dans ce restaurant familial devenu le plus prestigieux du monde, Paul Bocuse - parfaitement épaulé par son épouse Raymonde et une équipe de MOF - est au sommet de l'Olympe étoilée depuis 1965. Quarante-six années à ce niveau : record du monde ! Logique, dès lors, qu'à l'occasion du Sirha, ses pairs et ses disciples se préparent à rendre un hommage solennel à l'Empereur des Gueules qui s'est confié à L'Hôtellerie Restauration...

PROPOS RECUEILLIS PAR JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE
PHOTOS : ARCHIVES PAGE D'ÉCRITURE

L'Hôtellerie Restauration :
Vous tournez-vous parfois vers le passé ?

Paul Bocuse : J'ai quand même plus de passé que d'avenir (rires). Je crois que j'ai vécu une époque assez fabuleuse. J'ai connu les Trente glorieuses avec la chance de débiter dans ce métier après guerre, quand les gens avaient faim, envie de manger et appréciaient une cuisine généreuse.

La générosité, justement...

Il faut être généreux, c'est primordial et cela permet aussi de gagner sa vie. Cela dit, aujourd'hui, il ne suffit pas de savoir faire la cuisine, il faut aussi savoir gérer et je pense que c'est beaucoup plus difficile qu'il y a quelques dizaines d'années.



Un gamin charmant qui a fait son chemin !

"Je suis toujours là", avoue humblement Paul Bocuse.

l'hotellerie-restauration.fr

ules'



Gérer et être généreux : Fernand Point, qui vous a tant marqué, faisait-il l'un et l'autre ?

Ce n'est pas certain car je ne pense pas qu'il ait gagné beaucoup d'argent. Il était très généreux et avait une belle cave, ce qui vaut beaucoup d'argent. Il a bien réussi et je sais tout ce que je lui dois. J'ai passé des années formidables à La Pyramide.

Si vous regardez en arrière, où situez-vous les progrès ?

Dans les instruments de cuisine et les moyens de travailler ! Jadis, les cuisines étaient parfois en sous-sol, le cuisinier était souvent méprisé ou, en tout cas, oublié. Hier, on suivait le rythme des saisons pour des produits essentiellement locaux. On guettait les premières cerises, les premières fraises, des ramasseurs ou des pêcheurs nous amenaient les écrevisses, les truites, les champignons. Tout ça, c'est fini : on trouve de tout et tout le temps...

Vous évoquez les cuisiniers méprisés, les cuisines en sous-sol. Vous avez quand même œuvré pour que cela change...

Pour les cuisiniers, tout est parti des années 1960 avec **Charles Barrier**, quand nous avons créé la Grande Cuisine Française (1) avec les chefs trois étoiles de l'époque qui étaient propriétaires de leur affaire : c'était une vraie révolution ! Nous étions une douzaine - **Troisgros, Haeblerlin, Guérard, Lasserre, Outhier, Vergé, Chapel...** - qui avons vécu une dizaine d'années extraordinaires, en toute amitié et avec quelques contrats formidables. Il est vrai que la cuisine d'alors appartenait aux cuisiniers tandis qu'avant, on connaissait davantage le chasseur de chez Maxim's que le cuisinier.

Du côté des cuisines, **Wolfgang Pück** à La Maison à Los Angeles aux États-Unis a été novateur en ouvrant sa cuisine sur la salle. Aujourd'hui, beaucoup ont suivi ce modèle. C'est quand même formidable : les clients mangent dans la cuisine, ou presque ! C'est formidable aussi pour le matériel et pour les cuissons par exemple, avec une certaine facilité à travailler au degré près.

Quel sont les personnages qui vous ont le plus marqué ?

Raymond Oliver, qui était un très bon cuisinier, a anobli la cuisine. À travers ses passages à la télévision, il donnait envie de faire la cuisine. Un jour, je me sou-

Retrouvez le Rougié World Tour
au SIRHA
N°STAND : 4A16

L'ÉCOLE DU FOIE GRAS

ROUGIÉ
S A R L A T

progresser avec les
plus grands chefs

Pendant 2 jours
à Pau

www.rougie.com



Jean-Claude Brugel
28 février/1^{er} mars



Vincent Lucas
18/19 avril

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-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.

• **Vincent Lucas**, 1 étoile au restaurant Etincelles à Sainte Sabine Born. 18/19 avril.



Eric Pras
28/29 mars

POUR TOUT RENSEIGNEMENT
ET INSCRIPTION

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

Équipée par

Mette

106 SECRETS ET CONFIDENCES DE CHEFS

L'Hôtellerie Restauration



“Pour un chef, il est primordial qu’il y ait un bon tandem”, clame **Paul Bocuse**. Ici, au centre, **Raymonde**, son épouse, et une solide équipe de MOF : le secret de la réussite selon Paul Bocuse.

Quelques lauréats du Bocuse d’or : **Michel Roth, Régis Marcon, Mathias Dahlgren, Bent Stiansen et Léa Linster**.

viens qu’il nous avait servi un ‘repas de bohémiens’ où il a nous a fait manger des tripes de poulets ! Il y a eu aussi **Fernand Point**, le plus fantastique. Sans Point, il n’y aurait pas eu Bocuse. C’était un homme généreux, inventif, aimant la farce et qui disait toujours “*je ne vais pas au spectacle, c’est le spectacle qui vient à moi*”. C’était un perfectionniste de la cuisine qui savait ne pas compter et utilisait toujours les meilleurs produits.

Auprès de Fernand Point, il y avait Mado. Auprès de Paul Bocuse, Raymonde. Et les femmes, alors ?

SUITE PAGE 108



L’Ouest Express : une restauration rapide signée Bocuse qui sait vivre avec son temps.

SIRHA : L’HOMMAGE RENDU À ‘MONSIEUR PAUL’

Pluie d’étoiles pour un chef hors du commun ! Les plus grands chefs de la planète seront au rendez-vous du Sirha pour honorer, comme il se doit, ‘l’Empereur des Gueules’. Tous les cuisiniers à trois étoiles devraient se presser mardi 25 janvier dans les salons de l’Hôtel de Ville de Lyon, où un mémorable dîner sera servi. Pour

préparer les mets, un joli clin d’œil, puisque des femmes seront au piano : **Léa Linster** - à ce jour la seule lauréate du Bocuse d’or qu’elle a remporté en 1989 -, mais aussi **Anne-Sophie Pic, Annie Féolde, Nadia Santini, Luiza Vallaza et Carme Ruscalleda**, toutes notées à trois étoiles par le guide Michelin.



À VOUS D'IMAGINER LA RECETTE QUI FERA DE VOUS UNE ÉTOILE



Exprimez votre talent
et gagnez un voyage
gastronomique en Suède

Présidé par Anne-Sophie Pic
(Maison Pic à Valence),
seule femme chef 3 étoiles
au Guide Michelin en France.
Le jury récompensera
le candidat qui saura marier
créativité et saveurs.

Créez un plat à partir
de la crème Supérieure 35 %
PRÉSIDENT Professionnel
et un dessert à partir du
mascarpone GALBANI.



Pour en savoir plus et vous inscrire - www.concourscreationetsaveurs.fr



Entre professionnels on se comprend

108 SECRETS ET CONFIDENCES DE CHEFS

L'Hôtellerie Restauration

Importantes, indispensables ! Mado, Raymonde, mais aussi **Jeanne Dumaine**, **Charlyne Bise**, **Dominique Loiseau** qui arrive derrière ce 'monstre', ce monument de **Bernard** ! Pour un chef, il est bien sûr primordial qu'il y ait un bon tandem...

Il est aussi important d'être curieux, attentif, ouvert. Vous êtes allé dans le monde entier et avez beaucoup regardé !

J'ai dit parfois que, quand je voyais quelque chose d'intéressant, je ne copiais pas mais je faisais pareil [rires]. C'est vrai que la curiosité est importante. Savoir ce qui se passe, rencontrer d'autres chefs, découvrir de nouveaux produits sans cependant se prendre trop au sérieux car le plus difficile, c'est de durer.

Justement, vous durez depuis plus d'un demi-siècle. Quel est le secret de la réussite ?

Si je le savais, je ferais un livre qui serait un formidable best-seller [rires]. Je pense que c'est avant tout la qualité du travail et de savoir s'entourer. J'ai su déléguer et garder mes collaborateurs. Je suis entouré de Meilleurs ouvriers de France et, chez moi, des gens ont trente ou quarante ans de maison.

À titre personnel, de quoi êtes vous le plus fier ?

Les trois étoiles, c'est formidable ! Et le titre de Meilleur ouvrier de France symbolise l'amour du travail bien fait, la volonté de transmettre pour le futur. Tout seul, je ne peux rien faire. J'ai mis quarante-six ans à construire Bocuse et le Bon Dieu a mis six jours à faire le monde avec des tremblements de terre partout : il n'a pas fait son travail convenablement [rires].

Un dernier mot sur le Bocuse d'or, né en 1987 ?

Avec mon ami **Albert Romain**, nous avons eu envie de créer un concours mondial de cuisine. Aujourd'hui, ce concours rassemble des chefs du monde entier,



de tous les continents, avec toute l'ambiance qui va avec. Je trouve cela tout simplement formidable. ■

(1) Le mouvement devint la Nouvelle cuisine à l'initiative de **Christian Millau** et **Henri Gault**, journalistes puis fondateurs de leur revue et d'un guide.

Fresque (signée Cité de la création) qui se trouve dans la cour du restaurant de Collonges-au-Mont-d'Or. Elle représente **Paul Bocuse**, son épouse **Raymonde** et ses deux enfants **Jérôme** et **François**.

GUIDE MICHELIN : UNE PERFORMANCE QUI DURE

1965-2010 : 46 millésimes à trois étoiles ! Jamais, dans l'histoire du *Guide Michelin*, un chef de cuisine propriétaire n'a signé un bail d'une telle durée. Couronné en 1965 au plus haut niveau, **Paul Bocuse** était alors le plus jeune chef de l'après-guerre ainsi distingué à 39 ans où il était en bonne compagnie. Qu'on en juge : l'Hostellerie de la Poste (**Hure**) à Avallon, la **Mère Brazier** au col de la Luère, l'Auberge de Noves (**Lalleman**), l'Oustau de Baumannière (**Thuilier**) aux Baux-de-Provence, La Pyramide (**Mado Point**) à Vienne, l'Auberge du Père Bise (**Marguerite Bise**) à Talloires, Lasserre, Maxim's, La Tour d'Argent, le Grand Vefour (**Oliver**) et Lapérouse à Paris.

Il montrait alors la voie à une nouvelle génération de cuisiniers dont **Paul Haeberlin** au même niveau en 1967, **Jean** et **Pierre Troisgros** également à trois étoiles en 1968. Pour 'tenir la cuisine', Bocuse n'a eu que trois chefs : **Robert Dubuis**, **Roger Jaloux** et aujourd'hui **Christian Bouvarel**. Curiosité : à 85 ans (il les aura le 11 février 2011), il a passé plus de la moitié de sa vie ainsi noté à trois étoiles ! Outre **Jean Fleury** et **Eric Pansu**, mobilisés par les brasseries, il compte dans sa brigade plusieurs MOF, le titre qui lui tient le plus à cœur : **Christian Bouvarel** donc, **Christophe Muller** et **Gilles Reinhardt** en cuisine et **François Pipala** qui dirige la salle avec une rare maestria.



LA SAUCE C'EST VOUS, L'ONCTUOSITÉ C'EST PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



Crème
Supérieure 35 %

Une tenue onctueuse
pour toutes vos émulsions
et vos sauces

Ne tranche pas
au déglacage

Une saveur unique
qui donne du goût à
toutes vos préparations



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

www.lactalis.chf.fr



Entre professionnels on se comprend

110 SECRETS ET CONFIDENCES DE CHEFS

L'Hôtellerie Restauration

'Dictionnaire des cuisiniers' : une entreprise titanesque

Le 22 janvier, jour d'ouverture du Sirha à Lyon, Jean-François Mesplède présentera son nouveau-né : 828 pages, 1 300 grammes. Reflet de la cuisine française de 1900 à nos jours, son *Dictionnaire des Cuisiniers* est une grande première.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

L'Hôtellerie Restauration : Comment est venue l'idée d'un dictionnaire des cuisiniers ?

Jean-François Mesplède : Très simplement. Un jour, j'ai découvert l'univers de la cuisine avec, en particulier, la rencontre avec **Paul Bocuse** qui a changé ma vie. J'ai été très vite passionné par la trajectoire des cuisiniers et cuisinières, ces "marchands de bonheur" comme l'a dit joliment **Pierre Gagnaire**. Il y avait des destins à raconter, ce que j'avais déjà fait dans *Trois étoiles au Michelin* [paru en 2004 aux éditions Gründ, NDLR] où je ne parlais alors que d'une élite ! Il me semblait primordial que les jeunes qui se lancent dans le métier connaissent ceux qui les ont précédés. L'idée est venue de là.

Comment avez-vous choisi les cuisiniers ?

La sélection n'a pas été simple à établir, mais la base reste les étoilés du guide *Michelin*, référence incontestable pour la profession. J'ai donc recherché, feuilleté ma collection, noté les adresses incontournables et qui ont marqué leur époque. J'avais longuement échangé à ce sujet avec **André Trichot**, ancien directeur des guides *Michelin*. Il y avait donc les hommes, les maisons, les souvenirs des uns et des autres. Il s'agissait de reconstituer une carte de France gourmande, de mettre en avant les chefs les plus médiatiques mais aussi ceux qui sont restés dans l'ombre ou que l'on a oubliés aujourd'hui. C'est ainsi qu'au fil des pages se côtoient **Auguste Escof-**



Bocuse et Ducasse : monuments de la cuisine !



fier, Paul Bocuse et Fernand Point, René Lasserre et Jacques Pic, Bernard Loiseau et Alexandre Dumaine mais aussi **Anne-Sophie Pic et La Mère Poulard, La Mère Brazier et Marguerite Bise, Pierre Rousseau**, le chef du *Titanic* et **Jules Maincave** qui, avant la Grande Guerre, a lancé les bases d'une cuisine 'révolutionnaire'. Et l'on retrouve L'Auberge des Templiers aux Bezards, le Relais de l'Empereur à Montélimar ou Les Vannes à Liverdun, où les clients faisaient étape avec plaisir.

Comment avez-vous procédé pour vos recherches ?

Depuis une quinzaine d'années, j'avais collecté de nombreux renseignements, accumulé des archives. J'ai fouillé, fouiné, rencontré des gens et écrit systématiquement à tous ceux qui étaient concernés, parfois à leurs héritiers comme la fille de **Pierre Franey** aux États-Unis ou à ceux qui avaient pu les connaître comme les amis proches de **Jean-Louis Palladin**. J'ai sollicité les services de l'état civil, les archives, les restaurateurs. Je voulais parler des chefs emblématiques mais aussi des obscurs, ceux qui, dans les grandes maisons, étaient en cuisine mais ignorés. Il y a les chefs, bien sûr, mais aussi leurs seconds. Il y a des cuisiniers médiatiques mais aussi d'autres,

À La Pyramide, l'élite de la gastronomie provinciale en 1951 : sur le côté gauche de la table, **Jeanne Dumaine, Gabriel Coudrais** (du Guide Michelin), **Marguerite Bise et Fernand Point**. Sur le côté droit, du premier plan vers le fond de la pièce, **Mado Point, Alexandre Dumaine, Rose Barattero, Marius Bise et Eugénie Brazier**.



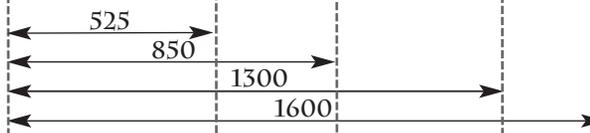
Lameloise en 1930 : quand l'établissement se nommait encore l'Hôtel du Commerce.

SUITE PAGE 112

EXTEND CONCEPT: LA NOUVELLE ARCHITECTURE CULINAIRE.



EXTEND
Concept



Avec Charvet, vous allez envisager autrement votre projet d'architecture culinaire. Sur le principe de l'ilot central, Extend Concept vous offre la possibilité de composer librement avec les différents modules et éléments qui vont structurer votre espace de cuisson. C'est vous qui créez sur mesure le piano qui vous ressemble. Il vous suffit de choisir: Charvet a tout prévu.



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

1170, rue Principale BP 3, 38850 Charavines. Tél : 04 76 06 64 22 - Fax : 04 76 55 61 16
www.charvet.fr - e mail: info@charvet.fr

Photo: B.Matéo
W A R M R E D

RENDEZ - VOUS AU SHIRA: HALL 8 - ALLEE D - STAND N° 26

112 SECRETS ET CONFIDENCES DE CHEFS

L'Hôtellerie Restauration



Jacques, Anne-Sophie et André Pic : trois générations à trois étoiles.



La famille Vaudable : un chapitre important de la gastronomie parisienne.

excellents professionnels et formateurs, qu'il m'importait de mettre en pleine lumière. C'est donc fait à travers 850 biographies originales, une histoire de la cuisine, le palmarès des grands concours, l'histoire des MOF, celle du guide *Michelin*. J'ai envie que les lecteurs puissent piocher, découvrir et retrouver des souvenirs sur telle ou telle maison, tel cuisinier ou telle cuisinière.

On trouvera donc des biographies de cuisiniers et cuisinières, mais encore ?



Star de cinéma ?
Simplement la fameuse Mère Poulard !

que les gens m'aient suivi dans cette entreprise.

Des portraits, oui, mais aussi de nombreux documents qui se rattachent à la vie d'un chef ou d'un établissement et à l'histoire de la cuisine. Des lettres d'**Auguste Escoffier**, de **Jean Cocteau**, d'**Eugénie Brazier**, l'histoire de quelques recettes mythiques, des témoignages inédits. Je suis ravi de publier une partie des souvenirs inédits de **Charles Barrier**, que **Michel Guérard** ait accepté d'écrire une préface.



Jean-François Mesplède et Paul Bocuse : la rencontre de sa vie.



Point attentif en cuisine au travail de Paul Mercier.



Alex Humbert (Maxim's), un des plus grands sauciers de son époque, injustement méconnu.

Qu'est ce qui vous a le plus marqué dans cette entreprise titanesque ?

Le mot titanesque convient tout à fait ! C'est vrai que c'était énorme mais je pense que le résultat sera intéressant. J'ai été marqué par la disponibilité des gens que j'ai sollicités et qui n'ont pas hésité à fouiller leur mémoire, à plonger dans leurs souvenirs, à ouvrir leur cœur. J'ai reçu de nombreux témoignages touchants et inédits. Des lettres qui étaient jusqu'alors restées dans les familles, des photos inconnues. Une vraie chaîne d'amitié s'est constituée à laquelle de nombreux photographes ont participé. C'est un dictionnaire, bien sûr, un livre d'histoires certes, mais aussi et surtout un livre du cœur. ■

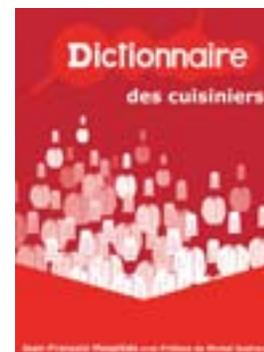
Un gourmand nommé Jacques Lameloise.



OÙ TROUVER LE DICTIONNAIRE DES CUISINIERS ?

En 828 pages illustrées, toute l'histoire de la cuisine est racontée. L'ouvrage est décliné en deux versions : brochée (29,90 €) et reliée (44,90 €). Disponible chez quelques libraires lyonnais, il sera mis en vente durant le Sirha où plusieurs animations et séances de dédicace sont prévues.

Renseignements auprès de la société éditrice, Page d'écriture (04 78 83 99 34) ou de l'auteur (jfmesplede@wanadoo.fr).





VESTES DE CUISINE

DESIGN

POUR **CHEF**

- DESIGN
- CONFORT
- TECHNICITÉ



molinel
.com

Marques et modèles déposés

DEMANDE D'INFORMATIONS ET CONTACT 03 20 38 70 00

114 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

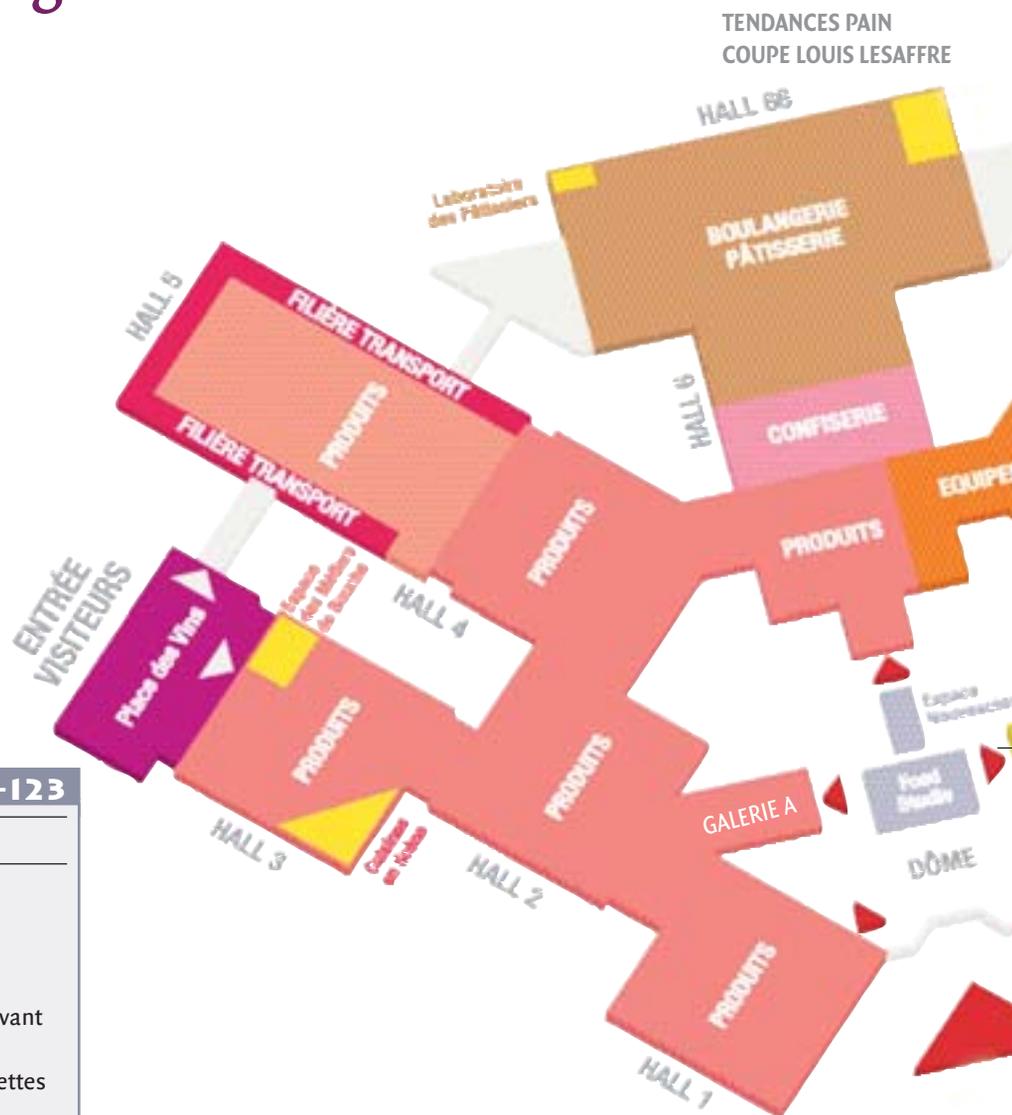


Lyon-Eurexpo du 22 au 26 janvier 2011
Horaires : 9 heures à 18 heures

Plan d'accès et demande de badge
sur www.sirha.com
gratuit avec code invitation
de **L'Hôtellerie Restauration PFN**

Retrouvez votre journal
L'Hôtellerie Restauration
Hall 10 Galerie C Stand C102

Le guide du visiteur du salon



LE DÔME PAGES 118-123

CONCOURS ET ANIMATIONS

- Conférences ;
- Les Grands Prix Sirha innovation 2011 attribués aux produits ou boissons et matériels/équipements/services ;
- Food Studio by Sirha ; Le Sirha, laboratoire vivant des tendances de la restauration ;
- Le livret Sirha Avant-Goûts : entretiens et recettes de chefs.

HALLS DE 1 À 6 ET 66

Produits, filière transport, confiserie, boulangerie, pâtisserie

Exposants

• Amand Traiteur	5B43	• Davigel	4B34/4C34	• Ker Cadéac	4A49	• Pinguin Lutosa	5C12
• Andros Restauration	4D50	• Délifrance	5D12	• La Cigale	6D79	• Ravifruit	66K13
• Aviko	4C55	• Delpyrat (Sarrade)	2K26	• La Compagnie des Desserts	5A64	• Rians Restauration	2F52
• Bongrain Foodservice	3G25	• Demarle	66G14	• Lactalis	3G04	• Rougié	4A16
• Brioche Pasquier	5C73	• Enodis France	66C35/99H02	• Le Fumet des Dombes	2L42	• Saint-Mamet	4B06
• Cacao Barry	6H90	• Ferme du pré	2H55	• Lesieur professionnel	4D42	• Saupiquet	5D08
• Callebaut	6H73	• Fraidis	4A06	• Lotus Bakeries France	4A58	• Socopa	3C40
• Charal	3E32	• Gastronome professionnels	2G52	• Maison Boncolac	5D43	• Sicaba	1F30
• Coup de pâtes	66A08	• Gyma	5C74	• Manhattan's Hot Dog	5D58	• Soripa Gastronomie	Galerie A110
• d'aucy Food Service	4D34	• HCR Prévoyance	3F26	• MAPA	66D08	• Surgital S.p.A.	5C25
		• Hilcona	2G36	• MRA	6K32	• Traiteur de Paris	5A82
		• Jean Routhiau	4A34	• Nestlé Professional	4B34	• TransGourmet	2H32/2J32
				• Pidy	4A39	• Unilever	5C64/5B64



HALLS 7-8

PAGES 142-145

Équipements

Exposants

Bonnet Grande Cuisine	8C02	Meiko	8D09
Bourgeois	8E66	Miele Professionnal	8B48
Bragard	7E18	Molinel	7C06
Capic	8E24	Pacoclean.com	7B17
Charvet	8D26	Primus	8A59
Dito Sama	8F18	Robot-Coupe	8C28
Fibrolab	7D31	Sofinor	8D90
Frima	8B24	Sanipousse	7E25
Granuldisk	8A14	Winterhalter	8B14

HALL 9

PAGES 146-150

Arts de la table, mobilier et équipement, hôtellerie, nouvelles technologies

Exposants

Akena Verandas	9A22	Lotus Professional	9J18
Amefa Couzon	9E17	Pillivuyt	9H18
Bormioli Rocco	9J24	Ponthier	9D38
Bos Équipements	9Fo6	RAK	9H24/9H25
Bron-Coucke	9F52	Santos	9G38
Diversey	9B44	Sarreguemines Vaisselle	9D32
Frima, Frima Rational	9B24	Villeroy & Boch	9D24

CONCOURS ET ANIMATIONS

Concours Arts de la table et hôtellerie : 25 janvier
Sixième sens, Collections scènes de la table

HALL 9 (HALL 99 PAUL BOCUSE) PAGES 151-154

Dans le prolongement du hall 9

Exposants

Bridor	99E02	Masse Maison du foie gras	99D02
--------	-------	---------------------------	-------

CONCOURS ET ANIMATIONS

Bocuse d'or : 25 et 26 janvier
Coupe du monde de la pâtisserie : 23 et 24 janvier

HALL 10

PAGES 155-157

Cafétérie et nouvelles technologies

Exposants

Brita	10F26	KSD	10E44
Eurocave	C207	Monbana	10F32
Infhotik	10E50	Nestlé®	10F22
JTech	10G49	Vectron	10D45

CONCOURS ET ANIMATIONS

Espace café show

World Barista Championship (WBC) : 23 et 24 janvier
World Cup Taster's Championship (WCTC) : 22 et 23 janvier
World Latte Art Championship (WLAC) : 23 et 24 janvier

Concours et animations
voir agenda
page 116

PAGES 124-141

CONCOURS ET ANIMATIONS

Espace Cuisines en scène

- Grand Prix de la restauration des lycées rhône-alpins : 22 janvier
- Coupe du monde Délifrance du sandwich : 25 janvier

Laboratoire des pâtisseries

Zone située dans le Hall 66 au fond du secteur
boulangerie-pâtisserie

- Championnat européen du sucre tiré : 22 et 23 janvier
- Open des desserts glacés : 26 janvier

Salon Place des vins - Hall 33, dans le prolongement du hall 3.

Trophée national de cuisine Bernard Loiseau :

24 janvier - Stand Languedoc-Roussillon Sud France - 1B52

116 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration



AGENDA

CONCOURS ET ANIMATIONS

• **Grand prix de la restauration des lycées rhône-alpins - 22 janvier** : Cuisines en scène - **Hall 3** (page 140)



• **Remise des Grands Prix Sirha innovation 2011 - 22 janvier** : Plateau conférences - **Dôme** (page 118)

• **Championnat européen du sucre tiré - 22 et 23 janvier** : Laboratoire des pâtisseries - **Hall 66** (page 140)

• **World Cup Taster's Championship (WCTC) - 22 et 23 janvier** : Café show - **Hall 10** (page 157)

• **Coupe du monde de la pâtisserie - 23 et 24 janvier** : Espace des chefs - **Hall Paul Bocuse** (page 154)

• **Finale World Latte Art - 23 et 24 janvier** : Café Show - **Hall 10** (page 157)

• **World Barista Championship France / sélection France - 23 et 24 janvier** : Café show - **Hall 10** (page 157)

• **Trophée national de cuisine Bernard Loiseau : 24 janvier** - Stand Languedoc-Roussillon Sud France - 1B52 (page 140)

• **La coupe du monde DéliFrance du sandwich - 25 janvier** : Cuisines en scène - **Hall 3** (page 140)

• **Concours Art de la table et hôtellerie - 25 janvier** : Stand GNC gG18 - **Hall 9** (page 150)

• **Bocuse d'or - 25 et 26 janvier (ordre de passage des finalistes par pays)** - Espace des chefs - **Hall Paul Bocuse** (page 152)

• **4^e Open des desserts glacés - 26 janvier** : Laboratoire des pâtisseries - **Hall 66** (page 140)

• **Sixième Sens, Collections Scènes de la Table** : **Hall 9** (page 150).

CONFÉRENCES

• **Dôme - Plateau conférences** (page 119)




Marie-Odile Fondeur,
directrice du Sirha

"J'ai l'immense plaisir de vous souhaiter la bienvenue sur Sirha 2011. Une nouvelle fois, Sirha vous invite à découvrir une offre panoramique des toutes dernières tendances de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. 2 000 exposants présents, des événements originaux, des concours internationaux : tout est réuni pour vous offrir le meilleur des tendances. Les clés de votre réussite vous attendent au Sirha !"

SUITE PAGE 118

RETROUVEZ LA
Plombière
DANS NOTRE CARNET
DE RECETTES



DEMANDEZ-LE AU

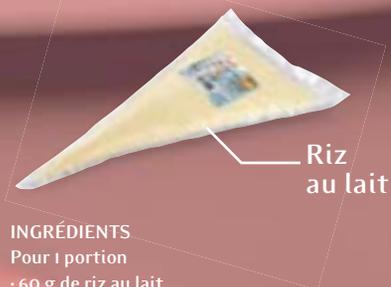
N°Azur 0 810 38 48 58
PRIX APPEL LOCAL POUR LA FRANCE



IDÉE RECETTE

Plombière

POUR CETTE RECETTE,
J'AI BESOIN DE :



Riz
au lait

INGRÉDIENTS

- Pour 1 portion
- 60 g de riz au lait
 - 60 g de ricotta
 - 20 g de fruits confits
 - Du kirsch
 - 1 physalis

PRÉPARATION

Mélanger le riz au lait à la ricotta en ajoutant les fruits confits et l'alcool.
Répartir dans de jolis contenants, de préférence transparents pour profiter des couleurs des fruits confits.
Garnir d'un physalis.



PLAISIR N°1 Cédez à l'onctuosité de notre riz au lait

Simple d'utilisation, il sera l'allié incontournable pour la réalisation de vos desserts à base de riz au lait et l'expression de votre créativité. Le Chef, c'est vous !



RIZ AU LAIT

Poche de 1 kg
8 à 10 portions

**CRÈME
ANGLAISE
UHT**
Brique de 1 litre



POUR AGRÉMENTER
VOS DESSERTS



La gamme desserts frais prêts à l'emploi Yoplait Restauration

118 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

LE DÔME



Les Grands Prix Sirha innovation 2011

LES GRANDS PRIX SIRHA INNOVATIONS 2011 ATTRIBUÉS

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

Le 8 décembre dernier, le jury du Grand Prix Sirha innovation 2011 s'est réuni dans l'amphithéâtre de l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI^e) pour assister à la démonstration successive de 15 produits ou boissons présélectionnés. Voici le palmarès :

1. Les Exquis Glacis, glacis de légumes Cap Diana

Ils remportent le **Grand prix innovation 2011 dans la catégorie Nutrition Santé**. Et pour cause : ces produits révolutionnaires sont des aides culinaires obtenues par concentration naturelle de jus de légumes frais provenant tous exclusivement de France. Ils peuvent



ainsi être envisagés comme favorisant la consommation de légumes. Ces glacis de légumes, véritables concentrés de végétaux tant sur le plan gustatif que nutritif, peuvent entrer dans la composition de potages, de sauces, de purées, de poêlées, d'omelettes, de mousses et émulsions ou même être explorés dans le monde de la pâtisserie. Leur potentiel créatif semble infini et il revient aux chefs de les expérimenter pour se les approprier chacun à leur manière. Le processus de réalisation, tout comme le produit en lui-même, est tout à fait naturel. Les Exquis Glacis se présentent sous la forme de jus à la texture, couleur et goût ultra-concentrés et se déclinent en une

lhotellerie-restauration.fr

CONFÉRENCES

Samedi 22 janvier

14 h 30 - 16 heures

Vin et restauration, un binôme désormais incontournable : la nouvelle place du vin et sa mise en scène en restauration.

Dimanche 23 janvier

14 h 30 - 16 heures

Restauration plaisir et nutrition santé, une équation à deux inconnues : produit mais également matériel ?

Mardi 25 janvier

10 heures - 11 h 30

Gastronomie et développement durable. Comment concilier les envies créatives des chefs et la rationalité d'une grande cuisine 'durablement' maîtrisée ?

12 heures - 13 h 30

Mettez des produits bio à vos menus.

Mercredi 26 janvier

12 heures - 13 h 30

Gastronomie et développement durable : la question de la transmission et la transmission en question.

14 heures - 15 h 30

L'alimentation durable, c'est quoi ?

Le planning complet avec le mot-clé RTR03899

AUX PRODUITS OU BOISSONS

palette de saveurs (céleri, carotte, oignon, tomate confite, betterave, poivron rouge...). Ils sont très purs et ne comportent ni additifs, ni arômes, ni sel ajouté. D'un point de vue économique, ces concentrés s'utilisent plutôt à faible dosage, bien que ce soit à la guise du chef. Cette gamme de produits bien menée offre un panel d'applications très riche, stimulant ainsi largement la créativité des chefs. Le conditionnement se fait en bouteille 'squeeze' de 900 ml, pour un produit qui se conserve entre 0 et 4 °C durant 12 mois avant ouverture puis à consommer dans les 3 mois après ouverture.

STAND 3F25

PRODUITS AGRO-ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES

WWW.CAP-DIANA.COM

22-26 janvier 2011 - Eurexpo Lyon, France

Retrouvez-nous
Hall 4 - Stand 4A34

Sixha
Branche - vous mondial
restauration & hôtellerie

Jean ROUTHIAU

CARPACCIO DE BŒUF

Une mise en œuvre pratique et rapide :

Portion prête à être utilisée.
Remise en œuvre : 10 minutes.

CUISINIERS
à VOUS
de jouer !

Les idées saveurs :

Accompagner le carpaccio de bœuf nappé d'huile d'olive avec un tartare de tomate à la coriandre fraîche ainsi que des pignons et des pistaches torréfiés.

Retrouvez toutes nos gammes de produits sur
www.jean-routhiau.fr

groupe
ROUTHIAU

Jean Routhiau SA
BP 2 - 85250 Saint-Fulgent - France
Tél. 33 (0)2 51 42 70 70

120 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

2. Fromage blanc au lait de chèvre de Rians Restauration

Il a séduit le jury juste derrière Cap Diana. Proposé en poche à douille de 500 g, il a remporté le prix dans la catégorie Développement durable. En effet, cette société familiale fondée en 1950 élabore l'intégralité de son produit sur place. L'emballage est le fruit d'une recherche visant à faciliter la mise en œuvre du produit par les professionnels. Le fromage blanc au lait de chèvre de Rians répond à une demande des consommateurs, de plus en plus souvent intolérants au lait de vache. Beaucoup plus digeste, le lait de chèvre participe à l'équilibre nutritionnel de tous. Il peut entrer dans de nombreuses préparations sucrées ou salées (dessert en verrine, snacking...).

STAND 2F52

Produits agro-alimentaires intermédiaires

WWW.RIANS-RESTAURATION.COM



3. Les Pains Arc-en-ciel Bridor



Bridor a retenu l'attention du jury par l'originalité de ce produit, destiné avant tout à enrichir la créativité des traiteurs. Il s'agit d'une gamme de 5 pains ciabatta précuits aux couleurs et parfums bien marqués (beige : écorces de citrons et thym feuille ; rouge : tomates confites marinées ; jaune : curry des îles ; vert : sirop de menthe à l'ail ; noir : poussière de Nori). Sans colorants, conservateurs, ni additifs, avec une farine de fabrication française, ces pains créatifs permettent aux professionnels de la restauration d'imaginer toutes sortes d'en-cas tendance, de canapés et autres amuse-bouches originaux.

STAND 99E02

BISCUITERIE, BOULANGERIE ET PÂTISSERIE INDUSTRIELLES

WWW.BRIDORFRANCE.COM



■ LES GRANDS PRIX SIRHA INNOVATIONS 2011 ATTRIBUÉS AUX MATÉRIELS-ÉQUIPEMENTS-SERVICES

Par Jean-Gabriel du Jaifin, directeur de 'JGDJ' et auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le 8 décembre dernier s'est déroulée dans les locaux de l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI^e), la présentation par les candidats de leurs innovations 2011. Le jury composé de professionnels de la restauration, de journalistes spécialisés dans la restauration et l'alimentation a donc décerné dans la catégorie 'Matériels/équipements/services' les Grands Prix Sirha innovation aux lauréats suivants :

1. Système de boissons Barista Viaggi de Nestlé Professional

Ce système permet de servir dans des conditions d'hygiène parfaites, et avec une grande facilité d'utilisation, une gamme de boissons chaudes ou frappées de qualité grâce à la machine La Cimbali B1-3814, les extraits de café grands crus Nescafé, le lait concentré Nestlé et le chocolat Cailler.

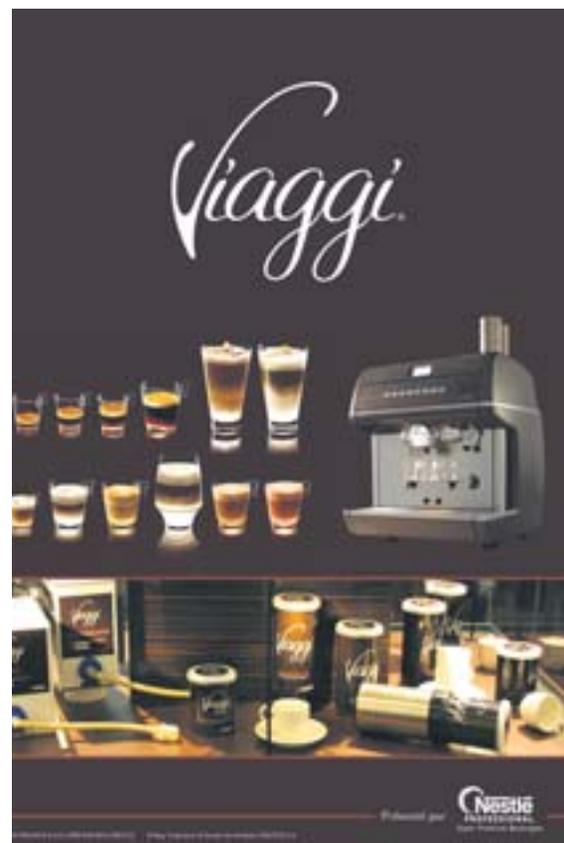
7 BOULEVARD PIERRE CARLE

BP 900 NOISIEL

77446 MARNE-LA-VALLÉE

2. Support pour siphon de Sens Gourmet

Le support pour siphon est conçu pour insérer et maintenir le siphon la tête en bas pendant le service. Ce qui améliore la prise en main et limite les pertes de temps, de matière et de qualité tout en augmentant la productivité. En utilisant le porte siphon,



Le Système
de boissons
Barista
Viaggi de
Nestlé
Professional.

SUR LE SIRHA

121

lhotellerie-restauration.fr


Le support pour siphon de Sens Gourmet.

le cuisinier n'a plus besoin de secouer le siphon car la position inversée évite la déstructuration de la préparation et permet d'utiliser au maximum les petits volumes, même quand le siphon est presque vide.

WWW.SENSGOURMET.COM

Sens Gourmet

U Food, système de mise en lévitation pour assiettes, verres, plateaux et autres par électromagnétisme permettant de soulever jusqu'à 1 kg.

WWW.SENSGOURMET.COM

STAND DOMI



3. Les meubles en mousse de GO IN FRANCE

La nouveauté réside dans le fait que ce revêtement est maintenant étanche à l'eau, à la neige, au sable, au sel. Il est également moins sensible aux griffures et, sans être M1, il peut néanmoins résister à une brûlure de cigarette. L'enduction étanche à l'eau appliquée sur l'élément de mousse n'en altère ni l'élasticité ni le confort. Comme tous les produits de la collection GO IN, ce mobilier sera vendu en exclusivité aux professionnels des CHR.

WWW.GO-IN.FR

GRATUIT: LE LIVRET DE RECETTES *Apéritif Festif*

Recevez **gratuitement** votre exemplaire exclusif du livret de recettes Pidy 'Apéritif Festif' avec des idées d'utilisation pour vos apéritifs et réceptions, en échange de ce bon rempli sur **notre stand n° 4A39 à Sirha 2011**.



Nom: _____ Prénom: _____

Société: _____

Type de société: Traiteur Restaurant Autre: _____

Adresse: _____ N°: _____

Code Postal: _____ Ville: _____

Email: _____

Votre distributeur: _____

Voulez-vous recevoir les actions promotionnelles de Pidy? OUI NON (cochez)

Vos données seront reprises dans la banque de données de la S.A. Pidy qui pourra ainsi vous informer de ses futures actions promotionnelles. Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez vous adresser au Registre Public de la Commission pour la protection de la vie privée. Conformément à la loi du 8 décembre 1992 relative à la protection de la vie privée, vous avez toujours le droit d'accéder à ces données et de les rectifier. Cette action est exclusivement réservée aux professionnels et non aux particuliers, dans la limite des stocks disponibles. Seulement 1 par société.

Sirha
22-26 janvier 2011



CODE HD

122 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

Mention spéciale boulangerie à Pelle Equipements pour le Concept Rotosole

Il permet la cuisson traditionnelle sur sole dans un four rotatif sans marquage du pain grâce à un seul et même support souple novateur autorisant la fermentation et la cuisson en contact direct avec les soles. À surface de cuisson équivalente, la productivité par rapport à un four à sole traditionnel est plus que doublée, d'où une consommation énergétique et un bilan carbone divisés par 2 environ.

23 RUE SAINT MARTIN - 02400 CHÂTEAU-THIERRY

Mention spéciale collectivités pour Socamel avec le Compactserv

Ce nouveau chariot Compactserv a été conçu pour un respect sans faille de la démarche HACCP : intégration en standard de la traçabilité en temps réel, avec rapports, alertes sur SMS, gestion de la maintenance préventive, télémaintenance, nettoyage et désinfection automatisés.

WWW.SOCAMEL.FR



Le Concept Rotosole Pelle Equipements.



La remise des prix et des diplômes aux lauréats aura lieu le samedi 22 janvier 2011 pendant le Sirha. Les produits lauréats seront mis en lumière sur l'Espace Grands Prix Sirha innovation 2011, sous le Dôme d'Eurexpo, pendant toute la durée du salon.

WWW.SIRHA.COM

Food Studio by Sirha : le laboratoire vivant des tendances de la restauration



**FOOD
STUDIO**
by Sirha

C'est un Food Studio by Sirha nouvelle version que le Sirha présente en 2011, grâce au partenariat avec Bridor, le Groupe Alain Ducasse Formation et l'École nationale supérieure de la Pâtisserie (ENSP). Sous l'appellation En K de faim et en K de soif, 4 pôles d'animations professionnelles présenteront des concepts de produits de restauration nomade autour de 4 familles de produits essentielles en restauration.



• **Bread en K**, animé par Bridor, autour du pain et de ses déclinaisons sandwich et encas nouvelles tendances (4 valeurs émergentes : Best-sellers, Créatifs, Bouchées et Take away en collaboration avec l'école Lenôtre).

Alain Ducasse interviendra sur les 3 autres pôles :

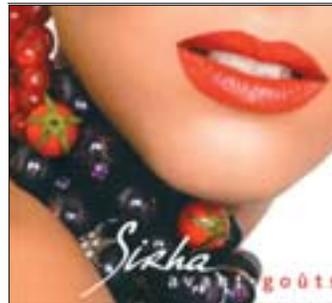
• **Veg en K** : le végétal est de plus en plus plébiscité par les consommateurs ;

• **Drink en K** : les boissons 'nouvelle vague' conjuguent plaisir et bien-être ;

• **Sweet en K** : les desserts et produits sucrés, bouchées plaisir et gourmandises.



LE LIVRET 'SIRHA AVANT-GOÛTS'



Un beau livret à découvrir.

Le Sirha offre de nouveaux moyens d'expression à différents chefs dans ce livret qui peuvent ainsi donner toute l'étendue de leur talent.

Avec ce second tome de Sirha Avant-Goûts, le Sirha invite à découvrir **Anne-Sophie Pic, Massimiliano Alajmo, Pierre Hermé, Thomas Keller,**

Tetsuya Wakuda... avec à la clé, une recette photographiée de chaque chef.

Un exemple avec Massimiliano Alajmo : lorsqu'on lui demande de définir sa cuisine, il répond : "Pourquoi chercher à la définir ?" À méditer avec son Cappuccino de calamar au noir...



seul philadelphia est si divinement crémeux

NOUVEAU EN FRANCE

Cheese cake au Philadelphia et aux fruits

Philadelphie Nature 1,65 kg

Avec PHILADELPHIA Succès garanti

POUR SÉDUIRE VOTRE CLIENTÈLE, DEMANDEZ-NOUS GRATUITEMENT LES LIVRETS -RECETTES DIVINES- AU PHILADELPHIA

Renseignements: LGE Les Gourmets de l'Europe, 14 rue de la Croix Bougard, 59810 LESQUIN - Tél 03 20 96 69 60 - Fax 03 20 96 69 79

124 SUR LE SIRHA

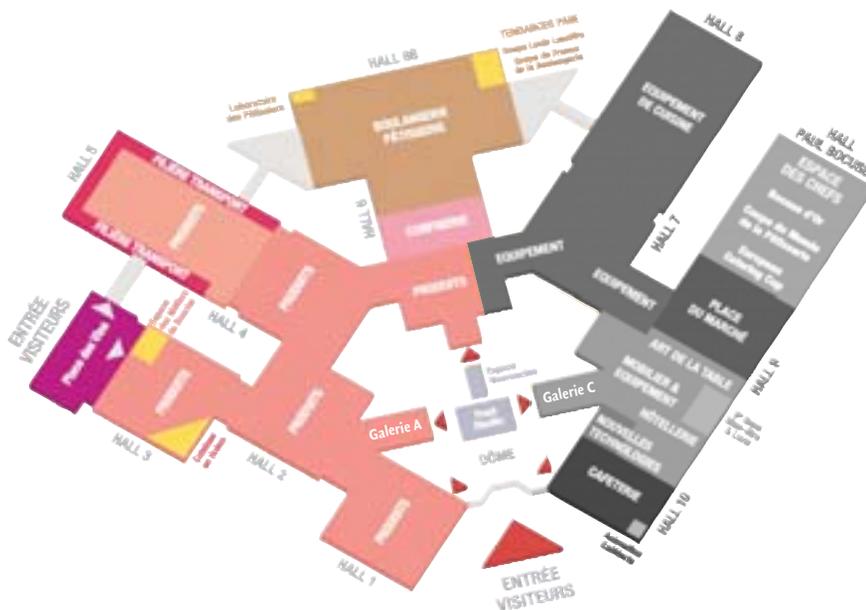
L'Hôtellerie Restauration

HALL 1,2,3,4,5,6 ET 66

PRODUITS, FILIÈRE TRANSPORT, CONFISERIE, BOULANGERIE-PÂTISSERIE

EXPOSANTS

Amand Traiteur	5B43
Andros Restauration	4D50
Aviko	4C55
Bongrain Foodservice	3G25
Brioche Pasquier	5C73
Cacao Barry	6H90
Callebaut	6H73
Charal	3E32
Coup de pâtes	66A08
d'aucy FoodServices	4D34
Davigel	4B34/4C34
Délifrance	5D12
Delpeyrat (Sarrade)	2K26
Demarle	66G14
Enodis France	66C35/99H02
Ferme du Pré	2H55
Fraidis	4A06
Gastronome Professionnels	2G52
Gyma	5C74
HCR Prévoyance	3F26
Hilcona	2G36
Jean Routhiau	4A34
Ker Cadéac	4A49
La Cigale	6D79
La Compagnie des Desserts	5A64
Lactalis	3G04
Le Fumet des Dombes	2L42
Lesieur professionnel	4D42
Lotus Bakeries France	4A58
Maison Boncolac	5D43
Manhattan's Hot Dog	5D58
MAPA	66D08
MRA	6K32
Nestlé Professional	4B34
Pidy	4A39
Pinguin Lutosa	5C12
Ravifruit	66K13
Rians Restauration	2F52
Rougié	4A16
Saint-Mamet	4B06
Saupiquet	5D08
Sicaba	1F30
Socopa	3C40
Soripa Gastronomie	Galerie A (A110)
Surgital S.p.A.	5C25
Traiteur de Paris	5A82
TransGourmet	2H32/2J32
Unilever	5C64/5B64



CONCOURS ET ANIMATIONS

■ Espace Cuisines en scène

- Grand Prix de la restauration des lycées rhône-alpins : 22 janvier
- Coupe du monde Délifrance du sandwich : 25 janvier

■ Laboratoire des pâtisseries

- Championnat européen du sucre tiré : 22 et 23 janvier
- Open des desserts glacés : 26 janvier

ZONE SITUÉE DANS LE HALL 66 AU FOND DU SECTEUR BOULANGERIE-PÂTISSERIE

- Salon Place des vins - Hall 33, dans le prolongement du hall 3
- Trophée national de cuisine Bernard Loiseau : 24 janvier - Stand Languedoc Roussillon Sud France - 1B52

Aviko Jacket Potatoes Medium, des pommes de terre bien équilibrées



Aviko propose les Jacket Potatoes, 4 pommes de terre entières lavées, triées, blanchies, emballées sous vide, pasteurisées et réfrigérées. Pour plus de facilité et de choix dans la préparation en cuisine, elles sont utilisables au four, au micro-onde et au combi vapeur. Aviko est certifié ISO 9001,

ISO 14001 et garantit que ses produits ne contiennent pas d'OGM.

TÉL. : 03 44 23 18 98

WWW.AVIKO.COM

STAND 4C55



présente...
les **fingerfoods**

Dip'n Eat



Saveur et fun jusqu'au bout des doigts!



Pom'Tapas Arabesque
Snacks de PdT à l'orientale



Pom'Tapas Basilic
Snacks de PdT à l'italienne



Pom'Tapas SIKTAKI
Snacks de PdT à la grecque



Pom'Tapas LATINO
Snacks de PdT à l'argentine



Spicy Wedges
Quartiers avec peau épicés TexMex



Potato Nuggets Cheddar
Croustillants de PdT au cheddar



Onion Rings
Rondelles d'oignon

PinguinLutosa
FRANCE

T 00 32 69 668 290 | france@lutosa.com
www.pinguinlutosa.com

Une Pomme de Terre bien Choisie, riche en Fantaisie

126 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

Andros Restauration lance deux nouvelles offres



La marque Andros Services propose des recettes et des conditionnements adaptés aux besoins des professionnels de la restauration, afin de les accompagner dans la réalisation de desserts ou pâtisseries. Présentées en seaux plastiques refermables, ces garnitures (Cerises, Crème de marrons et aux noix, Pommes façon Tatin) sont prêtes à l'emploi. Faciles à travailler, elles ne nécessitent aucune transformation, aucun ajout d'eau et s'utilisent aussi bien à chaud qu'à froid. La marque Pâtisserie de France est la marque au service des solutions de pâtisseries, proposant une offre complète de produits finis, tant en terme de recettes que de formats (individuels, bandes à découper, cadres prédécoupés), sur l'univers des classiques de la pâtisserie (tiramisu, fraiser). Fabriqués en France, ces produits sont élaborés par des pâtisseries avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.

TÉL. : 02 37 33 16 33

WWW.ANDRORESTAURATION.FR

STAND 4D50

La Brioche perdue de Tendance Créative Traiteur



La Brioche perdue de Tendance Créative Traiteur, filiale de Jean Routhiau, est réalisée à partir de la célèbre Brioche de Vendée pour une matière première de qualité, fabriquée dans une région française célèbre pour ses produits de premier choix. Ces tranches assurent une parfaite maîtrise du coût-portion tout en procurant à l'assiette un rendu visuel attractif. Déjà cuites et dorées, elles sont parfaitement moelleuses grâce à une préparation à base d'œufs, de crème et de vanille. La Brioche perdue se présente en sachets sous vide de dix tranches de 3 cm d'épaisseur, surgelées IQF.

CONTACT@TENDANCE-CREATIVE.FR

WWW.TENDANCE-CREATIVE.FR

STAND 4A49

Mini-gaufres de Liège au chocolat Lotus Bakeries



L'alliance du moelleux de la pâte, du croquant des inclusions caramélisées de sucre perlé et du fondant du nappage chocolat (12 % de véritable chocolat - contenant du beurre de cacao -), font de cette mini-gaufre un mets idéal pour un café gourmand. Fraîcheur et praticité sont les mots-clés de ce produit, grâce aux sachets individuels. Ces mini-gaufres sont complètement adaptées pour les enfants. DLUO garantie 56 jours et colis de 48 UVC.

WWW.LOTUSBAKERIES.COM

STAND 4A58

Entremets aux crèmes légères pour Brioche Pasquier

Brioche Pasquier a développé une nouvelle offre d'Entremets aux crèmes légères, dans un format idéal pour personnaliser le dessert en assiette ou sur buffet, grâce à une gamme de cinq entremets pour varier la carte des desserts. Ces entremets surgelés sont disponibles en bande de 10 à 12 parts, se découpent sous toutes les formes, et offrent richesse en goût et onctuosité. Idéal pour la confection de buffets de desserts ou d'assiettes gourmandes (carré, triangle, rectangle...).



TÉL. : 02 41 29 54 58

STAND 5C73

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

Sirha Stand 2 H55

Les œufs coquilles

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

Les œufs liquides

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

Les œufs durs écalés

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

Les œufs pochés

- En carton de 48 alvéoles individuelles
- Tracabilité sur chaque œuf
- D.L.C. 31 jours

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

La Ferme du Pré - 60390 BRANGY sur EPTE
Tél : 0333 052 32 27 47 67 - Fax : 0333 052 32 27 47 68
<http://www.fermedupre.fr>

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS



Pâte fraîche italienne pour la Restauration de qualité



Les pâtes fraîches italiennes pour les chefs du monde entier.

Depuis 1980, Pastasi, la marque numéro un de pâtes fraîches surgelées dédiées à la restauration, propose une ligne comptant plus de 100 références de pâtes courtes, allongées, farcies, à mettre au four et de gnocchis de pommes de terre. Tous les produits sont conçus pour les chefs qui misent sur la qualité des matières premières et la satisfaction de leur clientèle. Avec Pastasi, les bonnes pâtes fraîches italiennes sont disponibles partout dans le monde, fraîches comme si on venait de les préparer et sans conservateurs grâce à la surgélation certifiée.

Nous vous attendons
à l'expo **SIRHA - Lyon**
22.-26.01.11
Hall 5 stand 5C2C



L'italienne préférée des chefs.

SURGITAL S.p.A. Lavezzola (Ra) - Emilia Romagna - Italie +39 0545 80328 - surgital@surgital.it - www.surgital.com
Service Commercial Surgital - Le Lavand'Or - Bâtiment B5 - Avenue Maréchal Juin - 83980 - LE LAVANDOU - FRANCE
Tél : 04 94 64 98 10 - Fax : 04 94 64 94 76 - www.pastasi.net - pastasi@wanadoo.fr

*Les Vins de Loire vous souhaitent une année 2011
aussi riche en couleurs que leurs terroirs.*



VINS DE LOIRE 

les vins qui ont un fleuve pour terroir vinsloire.fr

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

FIBROLAB®
Fourniture et pose dans toute la France

**La Solution
pour la Mise
aux Normes
de Votre Cuisine**



Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles profondes 80 x 80
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel en :

0 320 489 751
Email : contact@fibrolab.fr

**PROTEGEZ,
ORGANISEZ,
PRESENTEZ,
...vos recettes, instructions,
informations techniques.**

**Et gagnez temps et efficacité
en cuisine avec**

Tarifold INOX

Plus d'infos au 03.88.66.03.12 ou
info@tarifold.fr





**Découvrez une gamme exclusive
dédiée aux Métiers de Bouche.**

Nous produisons plusieurs gammes d'épices, arômes, condiments, spécialités et additifs pour restaurants, traiteurs, grossistes, épicerie fines et boutiques internet.

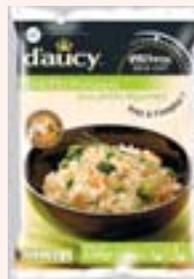
info@soripa.fr
contact@prochef.info

www.soripa.fr - www.soripa.tel

**Rendez vous au SIRHA
Galerie A - Stand A110**

SUR LE SIRHA

Les risottos d'aucy FoodServices



d'aucy FoodServices propose aux restaurateurs 3 nouvelles recettes de risottos extrêmement faciles à mettre en œuvre. Ces 3 recettes aux saveurs italiennes sont originales et crémeuses, nourrissantes et joliment colorées : Risotto Primavera, aux petits légumes, Risotto alla Milanaise - au safran - et Risotto alla Lombarda - aux champignons. Ces risottos sont préparés avec des ingrédients de premier choix : riz, oignons, fromage, bouillon... dont chacun a été choisi avec soin pour procurer aux clients toutes les saveurs de l'Italie...

WWW.DAUCYFOODSERVICES.COM

STAND 4D34

Autour de la crème Excellence 35 % d'Elle & Vire

Elle & Vire innove avec les Créations Gourmandes conçues par **Sébastien Faré** et les Gourmandises Exquises imaginées par **Christophe Adam** autour de la Crème Excellence 35 % MG ainsi qu'avec les dernières verrines sucrées réalisées avec les appareils à dessert. La crème Excellence 35 % dispose d'une large palette d'atouts :



- goût laitier léger pour une mise en valeur des saveurs ;
- résultats uniques aussi bien en foisonnement qu'en tenue ;
- incorporation idéale ;
- adaptation à la congélation et la décongélation des mousses sans altération visuelle ni gustative.

WWW.B-FOODSERVICE.COM

STAND 3G25

Un bouchon sur les Tétra Brik d'œufs liquides Servis'Œuf



Ferme du Pré innove sur les Tétra Brik d'œuf liquide Servis'Œuf. Un bouchon y a été inséré pour plus d'efficacité. C'est l'idéal pour les professionnels de la restauration : l'œuf

liquide Servis'Œuf apporte gain de temps et facilité d'utilisation. Les briques (blanc d'œuf, jaune d'œuf et œuf entier) sont prêtes à l'emploi.

TÉL. : 02 32 27 47 67

WWW.FERMEDUPRE.FR

STAND 2H55



NOUVEAU
SÉLECTION DES MEILLEURS CRUS

Caviar de Bœuf

EXPRIMEZ VOTRE CRÉATIVITÉ
EN TOUTE SIMPLICITÉ



1) Assemblez



2) Démoulez



RENDEZ-VOUS AU
SIRHA
HALL 3 STAND C40
DU 22 AU 26 JANVIER 2011

* Voir règlement complet sur www.socoparestauration.fr / Suggestion de présentation - Socopa Viandes - PCS Quimper 508 513 785

**À GAGNER : 10 chèques de 100 €*
de matériel professionnel**

à valoir sur www.chomettedirect.com



Découvrez aussi la **gamme des viandes à consommer crues**
et des **idées recettes**



Carpaccio de boeuf



Caviar de boeuf cavallonnais



Remoulade de courgettes et caviar de boeuf



Socopa Viandes - Route de Cosne - 03430 Villefranche-d'Allier - Tél. : 04 70 02 29 35 - Fax : 04 70 02 28 24

130 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

La gamme Ostéo d'Enodis



Enodis propose la gamme Ostéo, des sauteuses basculantes et tables de cuisson. Fini le mal de dos : elles sont adaptables à la taille des utilisateurs pour un meilleur confort de travail (de 80 cm à 1 m). Elles sont disponibles sur support ou sur colonne. La gamme Ostéo est dotée d'un contrôle thermostatique et continu de la température. Existe en 3 tailles.

WWW.ENODIS.FR

STAND S66C35 ET 99H02

Truite et thon fumés en barquettes chez Le Fumet des Dombes



Le Fumet des Dombes propose une gamme de poissons d'eau douce et de mer

fumés tranchés en barquettes : saumon, thon, marlin, espadon, flétan, truite, anguille, féra, carpe, esturgeon. Un conditionnement spécial pour la restauration : en barquette de 250 g, soit 5 à 8 tranches.

TEL : 04 72 26 44 42

CONTACT@LEFUMETDESDOMBES.COM

WWW.LEFUMETDESDOMBES.COM

STAND 2L42

Chariots ambulants multiactivités pour MRA

Spécialiste des friteuses sans bain d'huile, des presse-oranges automatiques et des autocuiseurs à pâtes depuis quinze ans, MRA crée des chariots ambulants multiactivités sur mesure. Pour créer ou augmenter son activité commerciale avec un budget restreint, MRA propose des chariots snacking ambulants (foires, marchés, terrasses, galeries marchandes) et multiactivités (friterie, bar à pâtes ou à jus...). Les différents modèles de cuiseurs à pâtes et de presse-oranges automatiques peuvent être vendus séparément des chariots.

TÉL. : 01 64 94 56 40

STAND 6K32



Les jus en flocons de Chef®

Nestlé Professional lance ce mois-ci une nouvelle génération de produits déshydratés de la marque Chef®. Les 5 recettes de Jus Chef® ont été améliorées avec un aspect plus homogène, une odeur de viande rôtie, des goûts de viande plus francs et authentiques pour rendre l'ensemble plus riche et équilibré. Avec cette technologie de flocons, la dilution est immédiate dans l'eau bouillante et sans grumeaux. L'ensemble de cette gamme de 5 jus a été harmonisé en termes de dosage et de rendement : 550 g pour 11 L de produit reconstitué.

TÉL. : 01 60 53 21 00

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.FR

STAND 4B34



Les Dip'nEat de Lutosa



La toute nouvelle gamme de finger food Lutosa garantit saveurs et plaisir, avec des spécialités de pommes de terre pré-frites surgelées. Potato Nuggets Cheddar : croustillants de râpures de pomme de terre au cheddar (4 % minimum). Onion Rings : des rondelles d'oignons (62 %) chapelurées. Spicy Wedges : des quartiers avec peau épicés tex-mex. Enfin, Pom'Tapas : de délicieux snacks à base de purée de pommes de terre épicée. Quatre saveurs à choisir : à l'orientale, à l'argentine, à la grecque et à l'italienne.

WWW.PINGUINLUTOSA.COM

STAND 5C12

Les Mini Trendy Shells de Pidy



Pidy décline ses Trendy Shells en versions miniatures. Ces mises en bouche rondes ou car-

rées offrent une base neutre pour toutes sortes de préparations, salées ou sucrées. Cette solution de prêt-à-garnir donne aux chefs un choix original de garnitures et de décors. La pâte garde toute sa croustillance même plusieurs heures après son garnissage. Les fonds de tarte peuvent être surgelés. Les Mini Trendy Shells existent en deux versions sucrées : une pâte au beurre et une pâte au chocolat.

TÉL. : 03 20 23 70 07 WWW.PIDY.COM

STAND 4A39

SUITE PAGE 132



CRÉATEUR DE NOUVEAUTÉS!



Des Fruits et du Coulis !
Une association gourmande
pour seulement 80 kcal/100 g
Pot de 150 g



Une délicieuse compote
de pommes allégée en sucres
(30 % de sucres en moins qu'une compote)
Gourde de 90 g



Des Fruits et du Jus !
Des morceaux généreux
et du jus de fruits
pour seulement 65 kcal/100 g
Pot de 150 g



Pomme ou Pomme / Poire,
2 recettes savoureuses,
sans sucres ajoutés*,
100% agriculture biologique.
Coupelle aluminium 100 ml
* Contient des sucres naturellement
présents dans le fruit.

**Venez découvrir
nos nouveautés 2011 au SIRHA
du 22 au 26 janvier 2011 (hall 4, stand 4B06)**

Conserves France – BP 2022 - 30904 NIMES cedex 9 - www.saint-mamet.com



132 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

Manhattan's Hot Dog innove dans un concept store



Manhattans' Hot Dog grandit vite : la société vient en effet de développer un concept Store mobile ou fixe. Le Store est une réplique exacte du vrai chariot new-yorkais : avec ou sans roue.

Ces boutiques tendance permettent de vendre toute une gamme innovante de produits new-yorkais : hot-dogs 100 % bœuf, bagels, desserts - donuts, muffins, chee-cakes... -, salades et cafés frappés. Les modules de machine sont fabriqués sur mesure pour gagner en praticité et en rapidité d'exécution afin de fabriquer tous les produits devant le client.

SERGE@MANHATTANHOTDOG.COM • WWW.MANHATTANHOTDOG.COM

STAND 5D58

Foie gras et chiffonnade de magret de canard séché réunis pour Sarrade

Une invitation dans le Sud-Ouest avec l'alliance de Foie gras de canard et Chiffonnade de magret de canard séché, produit d'origine française. Élaborée à partir de foie gras de canard délicatement marbré et de fines tranches de chiffonnade de magret séché, cette recette originale et inédite ravira les plus fins gourmets. Facilement démoulable grâce à sa présentation en terrine, sa forme rectangulaire permet de réaliser de belles tranches régulières de foie gras. Le produit est conditionné en format adapté pour les professionnels (400 g).

TÉL. : 05 58 05 45 00

WWW.DELPEYRAT.FR

STAND 2K26



Le caviar de bœuf Socopa



Le caviar de bœuf est une véritable invitation à la créativité en toute simplicité. Il est composé exclusivement de viande bovine française, dont le taux de matière grasse est inférieur à 3 %. La viande est coupée en dés homogènes afin de garantir une harmonie en bouche et un aspect visuel unique. La coupe en dés offre également l'avantage de conserver les fibres de viandes et une excellente qualité gustative. Ce produit existe en portion de 50 g - pour réaliser des entrées et des amuse-bouches originaux en quelques secondes - et de 150 g - pour réaliser des tartares et sublimer les plats. Cette référence est conditionnée en barquette monoportion.

TÉL. : 02 43 01 23 23

STAND 3C40

SUITE PAGE 134

**Quand Tradition
rime avec
Innovation**





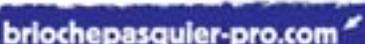
Tartelettes



Entremets



Mignardises





stand n°5C73

Plus d'informations au 02 41 29 54 58

SOWINE *pro*

Retrouvez-nous
au SIRHA Lyon
Stand C 207
Hall 10

Le vin au verre ...

à la bouteille !

En ce moment, Sowine pro est à seulement
3.490€ ou **165€/mois*** !
100% garanti tout compris pendant 2 ans !
Opération limitée** !

EuroCave - 12/2010 - B391 895 356 RCS Lyon APE - *financement LOA 24 mois, option d'achat 15€, sous réserve d'acceptation de notre partenaire LOCAM - **offre promotionnelle valable du 01/01 au 31/01/2010 - voir détail de l'offre auprès de votre distributeur - Photos non contractuelles

- Système de tirage au vide pour 8 bouteilles ouvertes préservées jusqu'à 10 jours
- 2 zones de températures réglables de 6 à 18°C
- Un design innovant et des étiquettes mises en valeur par un éclairage d'ambiance chaleureux

EuroCave

professional

Profitez des conseils de spécialistes dans l'une des 17 boutiques exclusives EuroCave en France :

PARIS BERCY • 01 56 95 07 20 / PARIS MAILLOT • 01 45 00 52 55 / PARIS ST HONORÉ • 01 44 50 52 20 / MARSEILLE
04 91 90 55 16 / ANNECY • 04 50 51 37 35 / BORDEAUX • 05 56 90 95 33 / CLERMONT-FERRAND • 04 73 93 23 00
DIJON • 03 80 67 03 70 / GRENOBLE • 04 50 51 37 35 / LILLE • 03 20 21 17 37 / LYON 04 72 84 46 36 / NANTES • 02 40 47 80 71
NICE • 04 93 87 57 31 / STRASBOURG • 03 88 35 11 07 / TOULOUSE • 05 67 77 40 20 / TOURS • 01 45 00 52 55

134 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

Couppelles individuelles à base de poisson pour Saupiquet



Afin de répondre à un besoin non ou mal satisfait, Saupiquet lance une offre de couppelles individuelles de 35 g à base de poisson de qualité avec deux recettes (Rillettes de thon et Thon à la sauce mayonnaise). Ces nouveaux produits vont permettre en restauration commerciale de réaliser rapidement une entrée ou un en-cas de poisson 'à la commande', sans préparation et sans perte matière. Les couppelles ont un opercule pelable, une DLUO de dix-huit mois à la fabrication et le conditionnement est recyclable. Lancement prévu pour début février.

WWW.SAUPIQUET.COM

STAND 5D08

Baba au rhum Création Brigade

Pour offrir un produit de haute qualité, la Brigade de chefs a décidé de le confectionner au cœur de l'Italie, à Naples, haut lieu du baba. Grâce à l'utilisation d'ingrédients de qualité et une fabrication à la main dans le respect de la tradition, le baba Davigel possède une texture moelleuse qui ne se dessèche pas et dont le bon goût de rhum séduira les amateurs. Produit de carte par excellence, il est possible de proposer ce baba 'à la minute' : une simple décongélation de une minute et demie au micro-ondes suffit à révéler toutes ses qualités organoleptiques.



WWW.DAVIGEL.FR

STAND 4B34/4C34

MAPA : une offre spéciale pour les créateurs de commerces

Les débuts d'une entreprise peuvent être parfois délicats et les nouveaux créateurs doivent faire face à toutes sortes d'imprévus. Si protéger son outil de travail est important, il demeure capital de prendre soin de ce qui représente la clé et le moteur de cette nouvelle entreprise : le commerçant ou l'artisan lui-même. La MAPA donne un coup de pouce aux créateurs avec une réduction de 30 % la première année, ainsi que des réductions sur la deuxième et troisième année.



TÉL. : 0 800 865 865

WWW.MAPA-ASSURANCES.FR

STAND 66D08

Préparation pour Tiramisu au mascarpone de Galbani



Galbani, marque de Lactalis CHF, présente sa nouvelle préparation pour Tiramisu au mascarpone, stérilisée UHT, célèbre fromage italien à la texture lisse et onctueuse. Cette nouvelle préparation répond parfaitement à la demande des restaurateurs, tant sur le plan sanitaire que sur le plan gustatif. En effet, grâce à son rendu hautement qualitatif - 65 % de mascarpone -, elle devient indispensable pour la réalisation d'un authentique tiramisu. Conditionnement en brique de 1 l avec emballage respectueux de l'environnement.

WWW.LACTALISCHF.FR

STAND 3G04

Gastronome Professionnels s'engage auprès de la restauration hors domicile



Premier groupe coopératif volailler français, Gastronome Professionnels intervient sur l'intégralité de sa filière, du champ à l'assiette. Cet engagement commence avec ses éleveurs totalement impliqués dans la valorisation de la filière avicole, attentifs à leur environnement et respectueux du bien-être animal. En frais comme en surgelé, Gastronome Professionnels, c'est une large gamme de produits calibrés (poulet, dinde, canard, lapin, produits élaborés crus ou cuits)

permettant aux chefs de puiser des idées pour composer et imaginer des plats du jour. Une volonté forte de s'engager au service des professionnels de la restauration. Des équipes dédiées et des solutions produits pour satisfaire les attentes de la restauration en matière de goût et de service, mais aussi de recherche de proximité et de maîtrise du coût portion.

TÉL. : 02 40 09 49 86

WWW.GASTRONOME.FR

STAND 2G52

SUITE PAGE 136



La Boulangerie Plaisir

Par
Amour
 de la belle
Boulangerie



Bridor de France, partenaire des Professionnels, propose un large choix de pains pré-cuits sur four à sole de pierre véritable et de viennoiseries pur beurre, délicates et feuilletées. Les avant-produits Bridor de France respectent la haute tradition boulangère, sont livrés surgelés, prêt-à-cuire, en simplicité. Pour que la Boulangerie soit toujours un plaisir.

Bridor - Hall 99 - place du Marché
 Food Studio - Bocuse d'Or 2011
www.bridordefrance.com



136 SUR LE **SIRHA**

L'Hôtellerie Restauration

Charal offre un tartare savoureux prêt en 5 minutes

Une viande 100 % pur bœuf, rigoureusement hachée pour une texture parfaite : le procédé de conditionnement breveté (formage de la viande en plaque fine) permet une décongélation ultra rapide et une restitution parfaite de la qualité du produit. Le tartare minut', c'est toute la qualité d'un tartare fraîchement

mis en œuvre. La saveur est préservée grâce au procédé de surgélation. La préparation peut s'effectuer à la commande. Une grande souplesse d'utilisation : ce produit peut toujours être disponible à la carte. La mise en œuvre est ultra rapide grâce au procédé de décongélation breveté Charal minut'.
TÉL. : 0233982000

S.BERARD-GEST@CHARAL.FR

WWW.CHARAL.FR

STAND 3E32

Mini-pâtisseries Délifrance pour cafés gourmands

En réponse à la tendance des minis, voici quatre assortiments de mini-pâtisseries surgelées, panachées, sans colorants ni arômes artificiels, proposés par Délifrance : deux assortiments 'express' pour cafés gourmands micro-ondables (en 30 secondes), un assortiment 'tout fruit' et un assortiment 'tout chocolat' (décongélation classique).



Le concept d'emballage unique permet de remettre en œuvre les produits et de les présenter dans leur emballage.

INFO@DELIFRANCE.COM

WWW.DELIFRANCE.COM

STAND 5D12

SUITE PAGE 138



www.maison-boncolac.fr

HALL 5
stand D43

2011

côté **inno**

Maison Boncolac, partenaire de tous les moments de consommation. Au restaurant, en restauration collective, en cocktail...

salé

Assortiment de Mini-Wraps x70 700g

Une nouvelle bouchée cocktail très actuelle ! Un panaché de 4 variétés, jouez avec les couleurs et les saveurs !



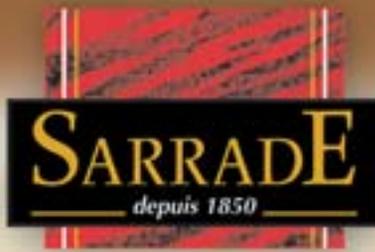
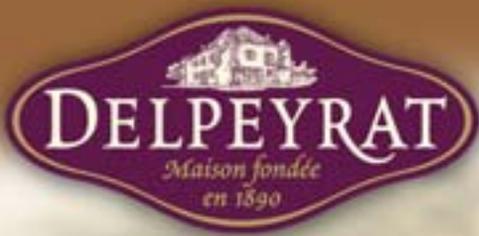
sucré

Tarte aux Fraises à la Crème fouettée façon Chantilly 900g

Un incontournable dessert pâtissier ! Sur une savoureuse pâte sablée, une délicieuse crème fouettée façon Chantilly décorée de généreuses fraises craquantes !



MAISON BONCOLAC S.A.S - 180, avenue des États-Unis - 81018 Toulouse cedex 2 - France - Tél. : +33 (0)5 61 52 51 40 - Fax : +33 (0)5 61 47 61 65



Les Spécialistes de la Gastronomie du Sud-Ouest



Retrouvez-nous au



**HALL 2
STAND 2K26
22-26 Janvier 2011**

FOIE GRAS, DÉCOUPES DE CANARD, CONFITS, PÂTÉS, PLATS CUISINÉS, JAMBON DE BAYONNE ET PRODUITS DE SALAISON, CORBEILLES GASTRONOMIQUES...

Groupe Delpeyrat - La Téoulère, BP 229, 40282 Saint-Pierre-du-Mont Cedex - Tél. (33) 05 58 05 45 00 - Fax : (33) 05 58 05 45 85

images non contractuelles
ECS Médi-De-Maison 445 480 026

138 SUR LE SIRHA

L'Atelier de Restauration

Rougié invite à déguster le foie gras autrement



Rougié étoffe sa gamme traiteur avec les mini-Papillotes de foie gras et les mini-Croustillants de canard. Enveloppées dans du film thermorésistant, les mini-Papillotes de foie gras (origine France) sont déclinées en deux recettes : une sucrée - un chutney de figues sur un carré de pain d'épices -, et une salée - un caviar de légumes sur un carré de pain perdu. Elles sont idéales pour les réceptions et les cocktails avec leur pic en bambou qui maintient la papillote fermée et sert à la déguster ensuite. Prêtes à être enfournées, elles cuisent en dix minutes au four à 180 °C. Elles sont présentées en plateau de 40 pièces. Composés de viande 100 % canard garantie origine France, les mini-Croustillants peuvent être présentés en mise en bouche, en entrée, pour agrémenter une salade composée ou pour les buffets et cocktails. Disponibles en plateau cuisson de 45 pièces, prêt à enfourner, douze minutes de cuisson au four à 180 °C.

WWW.ROUGIE.COM

STAND 4A16

Le Fromage blanc au lait de chèvre Rians Restauration



Nouveau sur le marché de la restauration, le Fromage blanc au lait de chèvre est un produit très tendance.

Il propose une délicieuse alternative aux fromages blancs au lait de vache et dispense tous les bienfaits nutritionnels de son lait très doux. Conditionné en poche de 500 g, il est très facile d'utilisation.

La texture onctueuse du Fromage blanc au lait de chèvre ainsi que la praticité de sa poche permettent un dosage parfait et précis. Ce produit est Grand Prix de l'innovation Sirha.

TÉL. : 02 48 66 22 00

RIANS.RESTAURATION@RIANS.COM

WWW.RIANS-RESTAURATION.COM

STAND 2F52

FRITEUSES SANS HUILE CHARIOTS SNACKING

Créez ou augmentez votre activité avec un budget restreint grâce aux :

- Chariots ambulants multi-activités :** Friterie, bar à pâtes, à jus...
- Friteuses sans huile :** cuisent à toute heure en quelques minutes, sans préchauffage et sans hotte
- Cuiseurs à pâtes**
- Presses-oranges automatiques**

Profitez du 4 fois sans frais !

Venez nous rencontrer au SIRHA
du 22 au 26 janvier 2011 - STAND 6 K 32

Depuis 15 ans à votre service ...

Contactez **La Maison Du Concept Snacking**

Tél. 01 64 94 56 40 Fax. 01 64 94 56 60

Le calisson d'Aix-en-Provence revu par Traiteur de Paris



Traiteur de Paris propose un dessert surgelé inspiré du célèbre calisson d'Aix-en-Provence. Fabriqué à partir de matières premières de qualité supérieure, sans colorant ni conservateur, il est très proche

d'une réalisation artisanale. Sa fine couche inférieure, imbibée d'un sirop de mandarine, est surmontée d'une mousse aux amandes, délicatement décorée d'un napage scintillant, de cubes d'oranges confites et de pistaches. Originalité et tradition pour une touche de nouveauté à la carte des desserts, tout en étant très pratique d'utilisation.

TÉL. : 0820 20 17 57

WWW.TRAITEURDEPARIS.COM

STAND 5A82

SUITE PAGE 140



Créer l'envie !

Venez nous retrouver



Stand 5D12 – Hall 5

Démonstration/dégustation du concept CroustyPie®.
Présentation des baguettes Maison Héritage élues Saveur de l'Année 2011,
ainsi que de l'ensemble de la gamme Délifrance.

Animation avec le chef Jacques Pourcel.

Coupe du Monde Délifrance du Sandwich, espace «cuisines en scène», Hall 3.



Délifrance

Créer l'envie !

140 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

Amand Traiteur

La Terrine de sardine à la tomate se distingue grâce à une recette gourmande aux accents du Sud. Une nouvelle recette totalement dans l'air du temps.

[G.AMAND@AMAND-TERROIR.COM](http://WWW.AMAND@AMAND-TERROIR.COM)

STAND 5B43

Cacao Barry

Cacao Barry continue la saga des animaux ludiques et présente ses trois nouveaux moules de Pâques.

WWW.CACAOBARRY.COM

STAND 6H90

Callebaut

Powerful 80 % est un chocolat typique.

WWW.BARRY-CALLEBAUT.COM

STAND 6H73

Demarle

Flexipan® permet de faire à la fois des inserts de bûche originaux et en même temps de détailler des portions.

WWW.DEMARLE.COM

STAND 6G14

Fraidis

Barres chocolatées à grignoter.

WWW.FRAIDIS.COM

STAND 4A06

Gyma

La sauce Spécial viande Steakhouse idéale pour accompagner

hamburgers ou grillades.

WWW.GYMA.NET

STAND 5C74

Ker Cadélaç

Ker Cadélaç propose dans un format adapté à la restaurant hors domicile, le Mini-moelleux authentique et le Mini-moelleux tout chocolat.

TÉL. : 02 96 66 14 55

STAND 4A34

La Cigale

La Cigale a développé un nouveau format de baba totalement dans l'air du temps.

WWW.LACIGALEDOREE.COM

STAND 6D79

La Compagnie des desserts

La Compagnie des desserts lance des glaces 'nature' et des pâtisseries avec une gamme de gâteaux américains.

WWW.COMPAGNIEDESDESSERTS.COM

STAND 5A64

Ravifruit

Ravifruit propose une large gamme de produits (purées naturelles de fruits et de légumes, fruits surgelés, coulis de fruits...).

WWW.RAVIFRUIT.COM

STAND 6K13

Retrouvez des informations supplémentaires sur les fournisseurs en tapant les mots-clés suivants : RTR611867 (La Cigale), RTR711888 (Amand Traiteur), RTR511836 (Gyma) et RTR811889 (Ker Cadélaç) sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

CONCOURS ET ANIMATIONS

■ Espace Cuisines en scène

• **Grand Prix de la restauration des lycées rhône-alpins** : samedi 22 janvier, 9 heures-12 heures ;

Après avoir organisé le 1^{er} Grand Prix de la restauration des lycées rhône-alpins en 2009, la Région renouvelle cette expérience afin de poursuivre la mobilisation de ses professionnels de cuisine.

• **Coupe du monde Délifrance du sandwich** : mardi 25 janvier 2011 14 heures -18 heures ;

Délifrance veut démontrer que le sandwich, au-delà d'un simple coupe-faim, peut être un repas complet alliant équilibre, saveurs et gourmandise.

■ Laboratoire des pâtisseries

Zone située dans le hall 66 au fond du secteur boulangerie-pâtisserie

• **Open des desserts glacés** : mercredi 26 janvier, 9 heures - 15 h 30 ;

objectif : promouvoir les métiers

des desserts en général et le métier de glacier en particulier.

• **Championnat européen du sucre tiré** : samedi 22 et dimanche 23 janvier, 9 heures-16 heures ;

Objectif : l'émulation des jeunes pâtisseries, glaciers, chocolatiers ayant au minimum un CAP dans l'une de ces 3 branches ainsi que trois années d'expérience professionnelle.

sujet : l'Europe et ses merveilles.

■ **Stand Languedoc-Roussillon Sud France - 1B52**

• **Trophée national de cuisine Bernard Loiseau** : lundi 24 janvier, 14 heures-16 heures.

La 2^e édition est réservée aux cuisiniers professionnels âgés de plus de 21 ans. Le thème 2011 : le turbotin soufflé et ses 3 garnitures pour 6 personnes.

PREMIÈRE ÉDITION DU SALON PLACE DES VINS

Avec un espace de plus de 3 000 m² dédié entièrement aux vins, les visiteurs se laisseront guider et conseiller afin de découvrir les vins de la vallée du Rhône, du Beaujolais, de la Bourgogne et d'autres appellations en Rhône-Alpes. De nombreuses activités animeront ces cinq jours de salon dont voici les principaux rendez-vous :

• **le concours du meilleur vigneron cuisinier** : mercredi 26 janvier 2011 ;

• **l'œnothèque**, un espace de plus de 150 m² dédié à la découverte des vins rhône-alpins (plus de 300 vins à déguster durant toute la durée du salon) ;

• **les tables rondes et ateliers**, orientés sur l'évolution du marché et les opportunités de développement pour les professionnels du secteur : du 22 au 25 janvier 2011 ;

• **résultats du concours international du gamay**, le samedi 22 janvier 2011.



Au service de votre talent !

INNOVATIONS

- Une offre large de produits frais et surgelés répondant aux besoins des différents circuits (restauration commerciale, collective) et aux nouveaux modes de consommation (snacking nomade)
- Des produits innovants et 100% service
Découvrez ou redécouvrez notre gamme surgelée Charal minut' (Tartare, Chiffonnades) et son procédé breveté pour une mise en œuvre en un temps record !
- Le savoir faire boucher Charal au service de l'innovation : Découvrez le haché du boucher, une viande hachée surgelée à la texture généreuse pour des recettes hautes en saveur.



SNACKING
NOMADE

TARTARE MINUT'



HACHÉ DU BOUCHER

INNOVATIONS



Nos cuisiniers font leur show au stand 3E 32 Hall 3
Rejoignez-nous !

Sisha
Société Intégrée de Restauration
et d'Équipement de Cuisine



142 SUR LE SIRHA

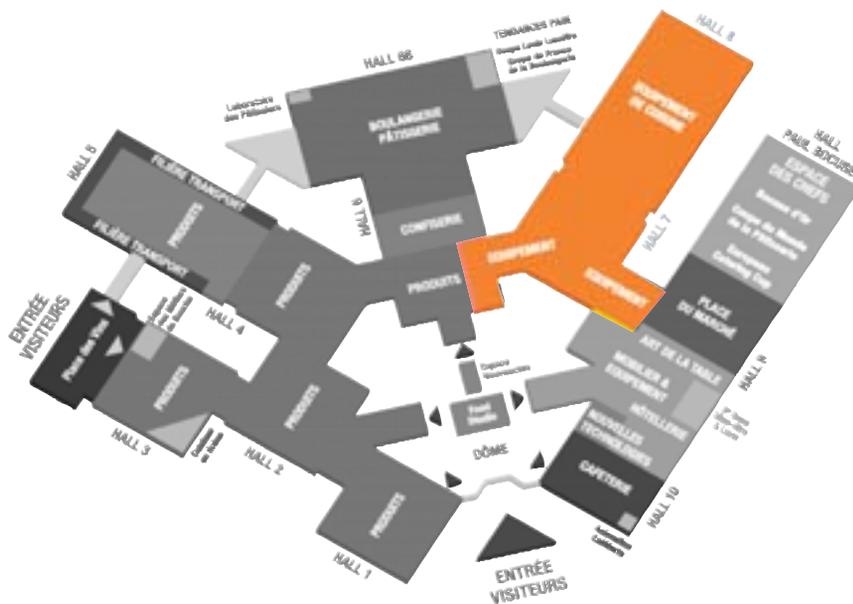
L'Hôtellerie Restauration

HALLS 7-8

ÉQUIPEMENTS

EXPOSANTS

Bonnet Grande cuisine	8Co2
Bourgeois	8E66
Bragard	7E18
Capic	8E24
Charvet	8D26
Dito Sama	8F18
Fibrolab®	7D31
Frima	8B24
Granuldisk	8A14
Meiko	8D09
Miele Professional	8B48
Molinel	7Co6
Paco Clean	7B17
Primus	8A59
Robot-Coupe	8C28
Sanipousse	7E25
Sofinor	8D90
Winterhalter	8B14



Le batteur mélangeur RM8 de Robot-Coupe

Robot-Coupe, spécialiste de la préparation culinaire, lance cette année le batteur mélangeur RM8. Compact et transportable, le RM8 réalise toutes les préparations salées ou sucrées de type blancs en neige, chantilly, beurre pommade, pain,



brioche, purée de pommes de terre, mélange de farce, cakes salés, etc.

Ses 5 points forts sont :

- performance : sa cuve de près de 8 l peut pétrir jusqu'à 4 kg de pâte à pain ;
- puissance : il est doté d'un moteur asynchrone industriel à usage intensif ;

- côté pratique : la tête bascule pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve ;

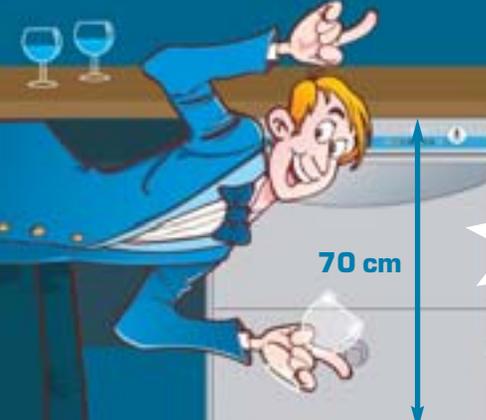
- polyvalence : deux prises accessoires, une prise frontale compatible avec les accessoires usuels, une prise supérieure pour le positionnement d'une cuve cutter de 1,7 l ;
- mobilité : cette machine de table compacte est facile à transporter. Trois outils (fouet, palette et crochet) permettent une qualité de travail optimale.

TÉL. : 01 43 98 88 32

BANCE@ROBOT-COUBE.FR

WWW.ROBOT-COUBE.FR

STAND 8C28



Ultra compact,
il rentre sous votre comptoir !

Meiko, créateur du **Concept Brilliance** invente la machine à laver **compacte** avec **osmoseur intégré.**

**- 800 €*
Reprise de votre ancien lave verres**

Pour connaître les revendeurs participant à l'opération, contactez-nous.

MEIKO France
Tél. : 01 64 15 65 20
www.meiko.fr

*Sur tarif public HT
Offre valable jusqu'au 30/06/2011



l'hotellerie-restauration.fr

Combiné cutter et coupe-légumes **Dito Sama**



Créativité sans limite pour le combiné TRK qui propose une fonction cutter pour couper, hacher, broyer, pétrir, émulsionner et préparer

des farces, mousses, pâtés, mais également une fonction coupe-légumes pour trancher, râper, couper en dés, en julienne, en frites. Une gamme polyvalente qui accompagnera le professionnel de l'entrée au dessert. Trémie inox et chambre de coupe sont facilement démontables et lavables au lave-vaisselle. Le couvercle est transparent avec un racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation. Le tableau de commande est plat et étanche (IP55).

TÉL. : 05 55 83 23 23

WWW.DITOSAMA.FR

STAND 8F18

Fermeture par aimants Bragard

Bragard propose, en exclusivité pour les vêtements professionnels, une fermeture par aimants. Plus besoin de boutons, zips, boutons pression ou Velcro : avec la collection Clickwear by Bragard, les vestes et pantalons se ferment immédiatement, en un seul 'clic'. Pratique et agréable à porter, cette solution assure sécurité et gain de temps. Elle est disponible sur les vestes et pantalons de cuisine, ainsi que sur des tuniques d'accueil.



WWW.BRAGARD.FR

STAND 7E18

Fibrolab®, solution simple, rapide, durable



Le système Fibrolab® est constitué de panneaux muraux destinés à l'habillage des murs des laboratoires alimentaires (cuisines de restaurants) et de dalles de plafond suspendu, en matériau imputrescible. Les panneaux sont en composite de polyester ou en feuilles de polyester armées de fibre de verre, et ils doivent être posés sur ossature ou collés sur une surface existante. Leur pose est rapide car il n'y a pas de carrelage à rajouter ensuite. Le système Fibrolab® est résistant aux chocs et aux rayures, facile à nettoyer, et il répond en tous points aux normes alimentaires. Les panneaux sont démontables 1 par 1 par déclippage des joints. Le passage de l'électricité et de la plomberie s'effectue derrière les panneaux.

WWW.FIBROLAB.FR

STAND 7D31



Partout dans le monde

économe** efficace** écolo*

à tous points de vue.

*** Consommer moins d'eau et d'électricité sans sacrifier les performances de lavage et la qualité de rinçage... Un équilibre délicat !

Pari tenu ! Le nouveau microprocesseur Graphitronic® de nos laveuses essoreuses sait allier

- * efficacité, économie d'énergie et respect de la nature.
- * Nos systèmes sont certifiés "ISO 9001:2000 et 14001:2004" et appliquent les directives et normes RoHS et WEEE.

*** Réalisez jusqu'à 20% d'économie sur vos consommations.

Face aux réalités environnementales prenons le pli... Rencontrez un expert

- Des solutions globales Blanchisserie intégrée
- Une gamme complète de laveuses essoreuses (frontales, aseptiques), séchoirs, sècheuses repasseuses
- Des prix très compétitifs
- Un réseau technique national de proximité
- Des délégations régionales d'expertise

Primus France. Ingénierie, construction, conseil, installation, maintenance de matériels de blanchisserie.

4 rue Jacques Monod ZI Est
69120 Vaulx en Velin
Tél. 04 78 79 55 75 - Fax 04 72 04 62 72
E-mail info@primuslaundry.fr



www.primuslaundry.fr



La prime qualité...

Four mixte nouvelle génération

Grande Cuisine 

Ecologie 

Technologie 

Zénith :
Le futur, maintenant



1ère CERTIFICATION PRODUIT

E-O-CONCEPTION
PRNF E01-005



Bourgeois
La cuisson à son Zénith

www.bourgeois.coop
contact@bourgeois.coop



Rendez-vous mondial
restauration & hôtellerie

Stand 8E66

Restez zen avec Frigoflex ! 

Augmentez vos possibilités de transport
grâce aux caissons réfrigérés
12V-24V-230V amovibles





Eberspächer S.A.S.
3, rue Elise Pascal
ZAC La de Saint Pierre
78006 Étancourt Cedex

Tel: +33 (0)1 30 08 54 70
Fax: +33 (0)1 30 08 54 55
Frigoflex@eberspaecher.com
www.eberspaecher.fr
www.frigoflex.com



Résultats de lavage parfaits avec l'osmoseur GIO de Meiko



L'osmoseur GIO est un concept développé par Meiko permettant d'obtenir des résultats de lavage irréprochables. Il a été conçu pour toutes les machines de la gamme .2 dont le lave-verres compact FV 40.2 G. Aujourd'hui Meiko innove en décidant d'étendre l'osmoseur sur le lave-verres FV 28 GIO. Cet appareil peut intégrer des casiers 400 x 400 mm et tenir dans un espace restreint (450 x 550 x 820 mm). Pour un ensemble encore plus compact, l'osmoseur GIO peut être placé sur socle, à l'arrière ou sur le côté de la machine. De plus, le lave-verres bénéficie de la qualité des produits Meiko (bras de lavage rotatifs, plafond anti-gouttes, double isolation phonique et thermique, commande électronique...).

TÉL. : 01 64 15 65 20

CONTACT@MEIKO.FR · WWW.MEIKO.FR

STAND 8D09

Aven gamme 700 : performance maximum et minimum de place

Capic propose Aven gamme 700, un fourneau de 700 mm de profondeur. 18 éléments se combinent dans cette gamme solide, robuste, design et fiable. La qualité des composants et la carrosserie de 2 mm d'épaisseur garantissent cet investissement. Les feux nus sous grilles en fonte possèdent un rendement supérieur à 55 % et la cuvette de propreté est amovible et lavable en machine. La plaque coup de feu en fonte spéciale est munie de picots pour répartir la chauffe et est posée sur des briques réfractaires pour économiser l'énergie.

TÉL. : 02 98 64 77 00

WWW.CAPIC-FR.COM

STAND 8E24

Sanipousse

Les étiquettes Prodate permettent d'assurer la traçabilité des denrées et de vérifier facilement la DLC.

WWW.SANIPOUSSE.COM · STAND 7E25

Sofinor

Des tables et plonges inox sur mesure avec plan de travail réglable en hauteur.

WWW.SOFINOR.FR · STAND 8D90

Granuldisk

Granule Flexi, seul lave-batterie du marché intégrant un processus de lavage complet sans trempage, récurage et pré-lavage manuel.

WWW.GRANULDISK.COM · STAND 8A14

Retrouvez des informations supplémentaires sur Sofinor en tapant le mot-clé RTR012454 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

100% NOIR

un coulis noir surgelé,
mélange de myrtilles, cassis et réglisse



À découvrir
au Sirha
Stand D38-Hall 9

le fruit de votre
créativité

Ponthier

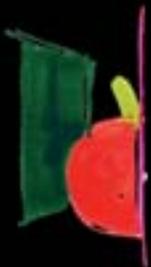
la pureté des fruits

100%
nature



100% BIO

2 coulis BIO, fraise et framboise
2 formats :
bouteille 500 ml, surgelé
poche 1 l, réfrigéré



PONTHIER

LE MEILLEUR DU FRUIT

Ponthier innove
avec un **COULIS NOIR**
et investit le **BIO**



Artisan du fruit, de père en fils depuis 1946

B.P. 4 - 19130 OBJAT - FRANCE. Tél : + 33 5 55 25 82 14 - www.ponthiersa.com - www.lecoledespureesdefruits.com

NEW KALIX

EXCLUSIVEMENT AU SERVICE DE LA RESTAURATION



Issu d'une technologie exclusive, **NEW KALIX** répond parfaitement aux exigences des professionnels de la Restauration.

Avec son nouveau design, **NEW KALIX** combine deux atouts majeurs : le **raffinement** (la transparence du verre, la jambe élancée et étirée sans marque de soudure, le buvant affiné agréable au contact des lèvres) et l'**extra robustesse** (un verre dont le processus de trempe a été renforcé pour une meilleure résistance aux chocs mécaniques et 2,5 fois plus solide qu'un verre normal).

Une gamme complète de verres à pied très élégante et fonctionnelle, adaptée à la dégustation du vin.



Burgundy
43,5cl



Goblet
34,8cl



Eau
27cl



Vin
22cl



Champagne
17cl

www.bormioliroccoprofessional.com

**Retrouvez-nous
au SIRHA
Stand n° 9J24**



Passion Italienne. Depuis 1825.

148 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

Frima et Frima Rational : 200 m² de shows culinaires



2011 sera l'année de la spécialisation autour de deux univers : sous la marque Frima Rational avec le SelfCooking Center® et sous Frima avec le VarioCooking Center®. Production, service, Finishing™, snacking ou banquet... Les SelfCooking Center® et VarioCooking Center® sont à découvrir sur le Sirha, en cuisson live autour de 5 shows culinaires permanents.

Véritables spectacles, les cuissons sauront ravir les sens tant par les senteurs et les saveurs des mets que par l'efficacité et la simplicité d'utilisation des SelfCooking Center® et VarioCooking Center®. Au cœur du stand, un restaurant vitrine avec une cuisine ouverte concoctera des menus pour 200 couverts dans une superficie de 3 m² seulement.

TÉL. : 03 89 57 05 55

WWW.FRIMA-RATIONAL.FR - WWW.FRIMA.FR

STAND 9B24

Le Blender Brushless n° 62 de Santos

Le Blender n° 62 permet de réaliser toutes sortes de cocktails, smoothies, jus de fruits, milkshakes, etc. Il est idéal pour les bars à jus, chaînes de restauration rapide, hôtels... Avec un design sobre et un faible encombrement, il s'intègre parfaitement à tous les environnements et est modulable en version standard ou encastrable.

Le Blender n° 62 est très silencieux grâce à sa cloche d'insonorisation et à son moteur brushless (sans charbon).

TÉL. : 04 72 37 35 29

SANTOS@SANTOS.FR

WWW.SANTOS.FR

STAND 9G38



Déguster le vin avec New Kalix de Bormioli Rocco



Issu d'une technologie exclusive, New Kalix répond parfaitement aux exigences des professionnels de la restauration. Avec son nouveau design, New Kalix combine deux atouts majeurs : le raffinement (la transparence du verre, le buvant affiné agréable au contact des lèvres, une jambe élancée sans marque de soudure) et l'extra robustesse (un verre dont le processus de trempe a été renforcé pour une meilleure résistance aux chocs mécaniques et 2,5 fois plus solide qu'un verre normal). Une gamme de verres à pied complète, très élégante et fonctionnelle, adaptée à la dégustation du vin.

WWW.BORMIOLIROCCOPROFESSIONAL.COM

STAND 9J24

Suma Smartdose, la solution économique de Diversey



Suma Smartdose est une nouvelle solution économique et sécurisée pour le dosage des détergents et des désinfectants. Il s'agit d'un système de dosage nomade, doté d'une pompe qui offre une précision inégalée et garantit une dilution correcte, et d'un système fermé sans connexion à l'eau pour plus de sécurité et empêcher tout surdosage.

Avec ses 2 références, Suma Smartdose permet la désinfection des sols, des surfaces et petits matériels, le nettoyage courant des sols, des vitres et la plonge manuelle. Idéal pour les petits espaces.

TÉL. : 01 45 14 76 10

ROGA.MANNARINO@DIVERSEY.COM

WWW.DIVERSEY.COM

STAND 9B44

Pour vous restaurateur

web-inox

www.web-inox.com

Tél. 02 54 72 15 90

- De la source à l'utilisateur
- Pratique et économique

Mobilier Inox

Lave-mains

Armoires froides

Chariots divers

Articles d'hygiène

Opus de Sarreguemines Vaisselle

Avec Opus, Sarreguemines Vaisselle redessine les contours de la forme la plus convoitée des professionnels : la coupe. Une ligne contemporaine qui conserve les fondamentaux de la marque : solidité, fonctionnalité, hygiène et économie. Ronde ou carrée, la gamme Opus répond aux exigences de la restauration commerciale et collective (porcelaine vitrifiée, pied émaillé, garantie de cinq ans contre les chocs mécaniques). Enfin, elle est empilable avec la gamme Oslo.



WWW.SARREGUEMINESVAISSELLE.COM

STAND 9D32

Creating Hospitality

MODERN GRACE

The New Architecture of Premium Bone Porcelain



ASSOCIATE MEMBER



SIRHA – LYON · STAND 9D24
22. – 26. JANVIER 2011

Villeroy & Boch Division Hôtel & Restaurant
82 rue d'Hauteville – 75010 Paris
Tel.: 01 44 79 91 77
E-mail: clerides.josette@villeroy-boch.com
www.villeroy-boch.com/hotel

150 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

Les nouveaux coulis Ponthier

La Maison Ponthier enrichit sa gamme de deux coulis. Le Coulis surgelé de fruits noirs à la réglisse est composé à 77 % de myrtilles et de cassis, et possède une viscosité idéale pour la décoration de desserts. Son goût est rehaussé par la réglisse, qui apporte une touche douce et amère. Sa belle couleur noire est parfaite pour réaliser des contrastes avec les faisselles, panna cotta... Les coulis fraise et framboise, labellisés bio par Ecocert, existent en surgelés (bouteilles

avec bec verseur de 500 ml) ou réfrigérés (poches de 1 kg). Les coulis ne contiennent pas d'arômes artificiels, de colorants ni de conservateurs et aucun épaississant.

TÉL. : 05 55 25 82 14

WWW.PONTHIERSA.COMWWW.LECOLEDESPUREESDEFRUITES.COM

STAND 9D38



Bron-Coucke

Presse-terrines, adaptable sur tous types de terrines.

WWW.BRON-COUCKE.COM

STAND 9F52

CONCOURS ET ANIMATIONS

■ Concours Arts de la table et hôtellerie

La Confédération des arts de la table et le Groupement national des chaînes hôtelières Rhône-Alpes Auvergne (GNC) s'associent une nouvelle fois pour organiser un concours de tables dressées à destination des élèves de bac pro des écoles hôtelières des régions Rhône-Alpes et Auvergne. Ce concours se déroulera le mardi 25 janvier 2011 sur le **stand du GNC, Hall 9 (9G18)**.

■ **Sixième Sens**, collections Scènes de la table : en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, Sixième Sens collections Scènes de la table sera plus qu'une simple vitrine statique, et déclinera quatre ambiances autour des arts de la table. **Hall 9**

'Neuvième art' de Couzon, des couverts uniques

Couzon, en partenariat avec le restaurant Le Neuvième Art (2 étoiles *Michelin*), porte un regard nouveau sur les arts de la table avec le projet Neuvième art, né d'une rencontre entre les équipes Couzon et le chef étoilé **Christophe Roure**. Le couvert qui en découle a du caractère, est sobre, contemporain et original. Il a la particularité d'avoir un poinçon



gravé au bas de la descente, symbole de l'alliance de Couzon et du restaurant étoilé. Le design du couteau permet une présentation aussi bien sur la tranche qu'à plat. En acier inoxydable 18/10 - finition miroir. Disponible en métal argenté à la demande.

WWW.COUZON.COM

STAND 9E17



Opensun 180

La véranda cabriolet, votre terrasse 365 jours/an.

En quelques secondes, les parois et le toit de cette véranda coulissent et s'effacent entièrement. Des lignes épurées, un double vitrage bombé, une technologie innovante, font de cet espace design une pièce à vivre toute l'année. Extension de votre salle de restaurant, spa, pool house ou encore pour couvrir votre piscine, cette véranda découvrable autorise de nombreuses applications et permet d'optimiser la surface dédiée à la détente et au bien être.

Opensun 180 à partir de 35 000 €*.



* Prix HT, hors frais d'aménagements complémentaires.

0800 031 500

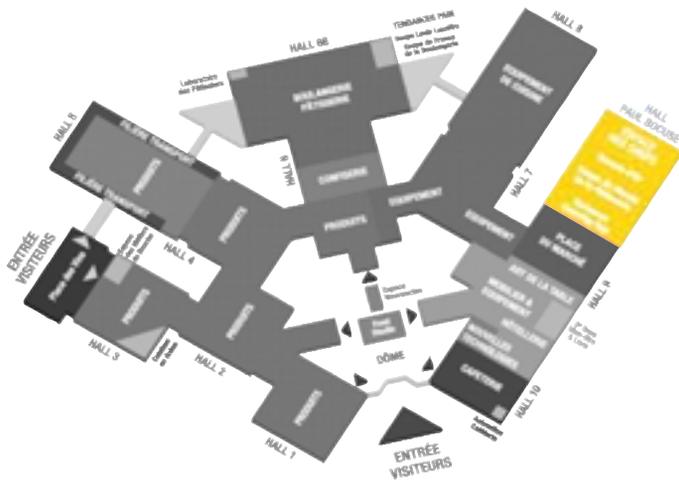
www.akenaverandas.com

151 SUR LE SIRHA

lhotellerie-restauration.fr

HALL PAUL BOCUSE

DANS LE PROLONGEMENT DU HALL 9



EXPOSANTS

Bridor
Masse La Maison du foie gras

99Eoz

99Doz

CONCOURS ET ANIMATIONS

- **Bocuse d'or** : 25 et 26 janvier
- **Coupe du monde de la pâtisserie** : 25 et 26 janvier

Nouvelle Carte des Pains Bridor



Bridor étoffe son offre en proposant près de 50 références de haute qualité, grâce à l'utilisation de matières nobles, en respectant un temps allongé de fermentation et de pointage pouvant atteindre 6 heures et en réalisant une pré cuisson dans

un four à sole de pierre véritable. La nouvelle Carte des Pains Bridor a toutes les caractéristiques d'un produit authentique. Elle nécessite seulement une cuisson de 10 à 15 min dans tout type de four à 200-220 °C et couvre une large palette de formats et de saveurs allant d'une mie douce, neutre et délicate à des pains plus typés aux saveurs acides ou parfumées : les baguettes, les gros pains à trancher, les pains sandwiches, les petits pains et les pains traiteurs.

WWW.GROUPELEDDUFF.COM

STAND 99E02

SIRHA
HALL 9
STAND D32

evolution
The natural development of tableware

La porcelaine aux émissions carbonées
les plus faibles jamais produites à ce
jour dans le monde

79% en moins de
carbone
émis lors
de la fabrication

- Protégée par un émail sans plomb ThermECO
- Garantie à vie contre l'ébréçage
(Voir nos conditions générales de vente)

- Résistante et durable comme tous les produits Dudson
- L'aspect d'une poterie artisanale

*79% en moins de carbone émis au niveau de la fabrication par rapport à la fabrication d'une porcelaine équivalente. Etude réalisée par la société indépendante Endeka Ceramics Ltd.

www.dudson.com/evolution

Distribué en France par:
Service Commercial
Sanglier-Vieljeux
28 rue de la Fayette
71140 Digoin
Tel: 03 85 53 49 40
Fax: 03 85 53 49 45

International Headquarters
Dudson Ltd., 200 Scroby Road
Sutton, Stoke-on-Trent
ST4 4JD, England
Tel: +44 1782 819357
Fax: +44 1782 819330
E: info@dudson.com

SUITE PAGE ??

152 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

Les Escalopes de foie gras de canard **Masse**

Masse La Maison du foie gras propose des Escalopes tranchées et marquées (précuisson) avant d'être surgelées. Ce produit ne présente aucune fonte, car les escalopes ont déjà subi un choc thermique lors du marquage : elles ne bougent donc plus à la cuisson. La mise en œuvre est simple car il n'est nul besoin de les décongeler, une simple remise en température suffit. Ce produit est adapté au room-service, pour les traiteurs ainsi qu'aux concepts de restauration rapide. Conditionnés en tranches d'environ 40 g.

TÉL. : 01 46 87 59 67

SABINEMASSE@MAISON-MASSE.COM

WWW.MAISON-MASSE.COM

STAND 99D02

CONCOURS ET ANIMATIONS

Vidéos : Cécile Charpentier et Francis Matéo

Le Bocuse d'or sur

www.lhotellerie-restauration.fr

Retrouvez les 24 et 25 janvier les informations en direct et dès maintenant les interviews et vidéos des finalistes, avec le mot-clé RTRo89g sur www.lhotellerie-restauration.fr



■ ORDRE DE PASSAGE DES FINALISTES PAR PAYS

Box	Mardi 25/01		Mercredi 26/01	
	Pays	Candidats	Pays	Candidats
1	Indonésie	Guruh Nugraha	Suède	Tommy Myllymäk
2	Argentine	Juan Pedro Demuru	Uruguay	Álvaro Martín Verderosa Gonzalez
3	Pologne	Rafal Jelewski	Danemark	Rasmus Koefoed
4	Islande	Thrainn Freyr Vigfusson	Canada	Ryan Stone
5	Belgique	Collin Gaetan	Allemagne	Ludwig Heer
6	Chine	Shi Jing Shen	Suisse	Franck Giovannini
7	Guatemala	Nicolas Palomo Ventura	Royaume-Uni	Simon Hulstone
8	Pays-Bas	Marco Poldervaart	États-Unis	James Kent
9	Finlande	Matti Jämsen	Italie	Alberto Zanoletti
10	France	Jérôme Jaegle	Malaisie	See Lay Na
11	Australie	Russel Clarke	Espagne	Juan Andrés Rodriguez
12	Japon	Tatsuo Nakasu	Norvège	Gunnar Hvarnes

Retrouvez les 12 premiers européens sélectionnés pour le Bocuse d'or lors du Bocuse d'or Europe avec le mot-clé RTR6g268 sur www.lhotellerie-restauration.fr

■ Espace des Chefs

- **Bocuse d'or** : avec **Geir Skeie**, Restaurant Mathuset Solvold à Sandefjord, la Norvège a remporté le Bocuse d'or 2009 les 25 et 26 janvier 2009.
- **Coupe du monde de la pâtisserie** : à l'occasion de son 20^e anniversaire, les 25 et 26 janvier 2009, à Lyon pendant le Sirha, la Coupe du monde de la pâtisserie a réuni les meilleurs pâtisseries de la planète pour un concours de créations sucrées.

25 et 26 janvier :



À l'issue de dix-huit mois de sélections internationales, les 24 meilleurs chefs du moment exprimeront leur art, pendant les deux jours consacrés à ce prestigieux concours culinaire, les 25 et 26 janvier lors du Sirha, à Eurexpo Lyon. Ce rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie se déroulera du 22 au 26 janvier 2011. À partir des mêmes produits, chaque candidat donnera sa vision du plat idéal, reflet des tendances culinaires les plus actuelles de son pays. Au menu : boudoir écossaise, pour le poisson, et agneau d'Écosse IGP, pour la viande. De plus, cette année, à l'issue des 5 heures 35 de préparation, les candidats devront présenter une selle d'agneau reconstituée.

Les pays représentés : Allemagne, Argentine, Australie, Belgique, Canada, Chine, Danemark, Espagne, États-Unis, Finlande, France, Guatemala, Indonésie, Islande, Italie, Japon, Malaisie, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Uruguay.

Les 24 finalistes présenteront leur travail en présence d'un jury de chefs, **Paul Bocuse**, président fondateur, **Yannick Alleno**, président d'honneur (chef trois étoiles *Michelin* du Meurice, Bocuse d'argent 1999), de **Geir Skeie**, président du jury international (Bocuse d'or 2009). À noter également que cette édition du Bocuse d'or se tiendra pour la première fois dans le hall Paul Bocuse, un lieu tout nouvellement créé : 10 500 m² et 1 500 places en tribune.

L'Espace des chefs - qui accueillera le Bocuse d'or - couvrira à lui seul 8 000 m².



Retrouvez Jérôme Jaegle et son équipe en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr avec le mot-clé RTR611431

Jérôme Jaegle
à l'approche du
Bocuse d'or

lhotellerie-restauration.fr

r : Bocuse d'or 2011

Juan Andrés R. Morilla au bout de son rêve

Malgré le renoncement de sa fédération, faute de sponsors, Juan Andrés Rodríguez Morilla participera à la finale du Bocuse d'or en janvier prochain, à Lyon. Le jeune chef espagnol mise sur une gastronomie très attachée à la tradition et au terroir andalou. Par Francis Matéo



Juan Andrés Rodríguez Morilla a reçu un coup de massue en septembre dernier.

Après avoir passé avec succès les dernières sélections pour le Bocuse d'or en juin 2010, le chef espagnol apprend le désistement de sa fédération nationale, faute de sponsors, dans la course au titre de plus grand cuisinier du monde. Cependant, le candidat n'accuse pas longtemps le coup : il décide immédiatement d'aller voir les organisateurs du concours, à Lyon, pour leur annoncer qu'il souhaite poursuivre la compétition, quitte à en assumer seul toutes les obligations.



Retrouvez Juan Andrés Rodríguez Morilla en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr avec le mot-clé RTR311844

Son handicap : un budget limité

En janvier prochain, Juan Andrés Rodríguez Morilla sera donc le premier chef à participer pour son propre compte à une finale du Bocuse d'or. À 29 ans, le chef andalou du restaurant El Claustro de Grenade (aménagé au sein de l'Hôtel AC) a conscience de la difficulté : il disposera d'un budget très limité (à peine plus de 180 000 €) par rapport aux 23 autres concurrents. Un handicap qu'il espère surmonter en mettant en valeur un savoir-faire qui s'appuie largement sur la tradition et le terroir, et qui lui a valu le titre de Meilleur chef d'Espagne en 2009. "Je vais bien évidemment travailler à partir de mon identité culinaire espagnole, avec mes racines andalouses, en utilisant les épices, l'huile d'olive et tous ces ingrédients indissociables de ma cuisine", commente Juan Andrés Rodríguez Morilla, qui s'est aménagé une salle à proximité de son restaurant pour suivre un entraînement quotidien. Le chef peut également compter sur l'appui de ses pairs dans cette aventure, dont l'entraîneur D. Joaquin Felipe, mais aussi Pedro Subijana (restaurant Akelare à San Sebastian), ou encore Dani Garcia, autre grand représentant de la gastronomie andalouse. Juan Andrés R. Morilla espère par ailleurs trouver de nouveaux sponsors pour l'accompagner dans son rêve : "Il n'était pas question de m'arrêter en chemin, parce que ce concours est unique au monde, et c'est aussi une façon de rendre hommage à Paul Bocuse, qui représente un exemple pour nous tous."

RESTAURANT EL CLAUSTRO

HOTEL AC PALACIO DE SANTA PAULA · GRAN VÍA DE COLÓN 31
18001 GRANADA - ESPAGNE
TÉL. : 00 34 958 805 74

WWW.RESTAURANTEELCLAUSTRO.COM

SUITE PAGE 154



la qualité professionnelle
de la cuisine à la salle

pro.mundi



Assiette
White Source
à partir de
4,40€^{HT}

Des tendances
à suivre...



Pro.mundi est la marque distributeur des enseignes
Ecotel, Chomette Favor
et du nouveau site de vente en ligne
www.chomettedirect.com

Chomette  Direct

www.chomettedirect.com

Chomette  Favor

www.chomette.com

 ecotel

www.ecotel.fr

154 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration



Les 23 et 24 janvier

Coupe du monde de la pâtisserie 2011

Dans le cadre du Sirha, 20 équipes - composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier - concourront à la Coupe du monde de la pâtisserie pendant deux jours. Le challenge : réaliser, en seulement dix heures, trois entremets chocolat, trois entremets glacés aux fruits, une sculpture sur glace, une sculpture en chocolat, une sculpture en sucre filé et un dessert à l'assiette. Placée sous la présidence de son fondateur, **Gabriel Paillason**, la Coupe du monde de la pâtisserie accueille en 2011 deux présidents d'honneur, **Usuke Takahashi** et **Kazuaki Takaï**, présidents des deux plus importantes associations professionnelles japonaises, professionnels de renommée internationale et figures emblématiques de l'ouverture du concours à l'art pâtissier du monde entier. À noter que la France, lauréate de l'édition 2009, ne pourra pas participer au concours en 2011.

WWW.CMPATISSERIE.COM • WWW.SIRHA.COM



L'édition 2009 de la Coupe du Monde de pâtisserie remportée par la France.

LES PAYS PARTICIPANTS

Issus du top 7*

- Belgique
- États-Unis
- Japon
- Corée du Sud
- Italie
- Pays-Bas

Open de France de dessert (Paris - mars 2010)

- Espagne
- Royaume-Uni
- Maroc (Wild Card)
- Russie
- Tunisie

Asian Pastry Cup

(Singapour - avril 2010)

- Singapour
- Malaisie
- Taiwan
- Chine

Copa Maya

(Mexico - septembre 2010)

- Mexique
- Argentine
- Uruguay (Wild Card)
- Brésil
- Colombie

* Les 7 pays les mieux classés des deux dernières éditions. La France figure dans le top 7 mais ne peut participer en tant que lauréate 2009

■ Sixième Sens, collections Scènes de la table

En partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, Sixième Sens 'collections Scènes de la table' sera plus qu'une simple vitrine statique, et déclinera 4 ambiances autour des arts de la table. Chacune d'entre elles, conçues par des étudiants de l'Institut Paul Bocuse et un décorateur, sera réalisée avec les toutes dernières gammes d'arts de la table, du mobilier et de la décoration fournis par des exposants et partenaires du Sirha. Ce restaurant unique et éphémère fonctionnera sur trois temps de consommation - le petit-déjeuner, le déjeuner et le goûter - qui permettront d'apprécier et d'utiliser toute la variété des produits et matériels présentés.



Tél. : +33 (0)450 83 00 85
www.ksd.fr / email@ksd.fr

CONCEPTEUR DEVELOPPEUR
DE
SYSTEMES
D'ENCAISSEMENTS
ET DE
CONTRÔLES

Notre atout,
Votre différence !

●●●●●●●●●●

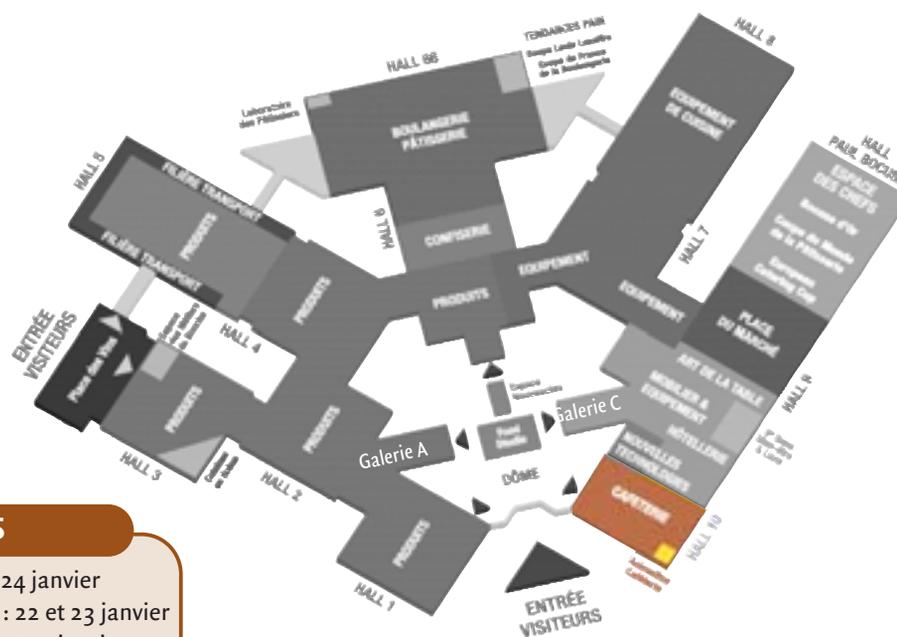





Présent au Sirha
Stand 10E44 Hall 10

HALL 10 CAFETERIE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES**EXPOSANTS**

Brita	10F26
Eurocave	C207
Infhotik	10E50
Jtech	10G49
KSD	10E44
Monbana	10F32
Nestlé®	10F22
Vectron	10D45

**CONCOURS ET ANIMATIONS**

- World Barista Championship (WBC) : 23 et 24 janvier
- World Cup Taster's Championship (WCTC) : 22 et 23 janvier
- World Latte Art Championship (WLAC) : 23 et 24 janvier

mix n' match
BY LOTUS PROFESSIONAL
www.mixnmatch.eu

Découvrez votre style

Venez nous rencontrer au SIRHA hall 9 stand J18

Lotus PROFESSIONAL

Lotus Professional lance sa nouvelle collection Art de la Table Mix n' Match 2011

Mix n' Match permet de facilement coordonner serviettes et rappage pour dresser des tables modernes et tendance, dans le style qui vous ressemble. Mixez produits, couleurs et décors selon votre personnalité et créez une décoration qui ne manquera pas de faire forte impression auprès de vos convives.

SERVIETTES DE TABLE - SETS DE TABLE - TETE A TETE - Pochettes

156 SUR LE SIRHA

L'HôteDerle Restauration

Purity Steam de Brita, pour une meilleure qualité de cuisson



Le filtre Purity Steam 450/600/1 200 protège efficacement les fours contre le calcaire. Il garantit également une meilleure qualité des cuissons. La qualité constante de l'eau pendant toute la durée d'utilisation du filtre préserve la fraîcheur, le goût des aliments et le croustillant des viennoiseries.

Avec le Purity Steam, les problèmes du quotidien sont oubliés. Les buses ne se bouchent pas car le traitement d'eau empêche les dépôts de calcaire et par conséquent les arrêts qu'ils occasionnent. Les frais de fonctionnement sont réduits, car il n'y a pas d'usure prématurée du matériel. L'économie d'énergie sera effective car toute accumulation de calcaire se ressent dans la consommation.

TÉL. : 01 69 11 36 40

PROFESSIONNEL@BRITA-FRANCE.FR

WWW.BRITA.FR

STAND IOF26

Infhotik V4, logiciel de gestion CHR complet

Infhotik V4 a été conçu pour que ses différents modules offrent la plus grande souplesse d'utilisation, de convivialité et d'efficacité. Deux nouveautés sont présentées dès à présent : le module Spa et le module Séminaire, qui prennent en compte l'objectif premier de l'hôtelier-restaurateur, celui d'optimiser sans cesse la vente et la commercialisation de ses chambres avec son pôle restauration. Une page offerte depuis plus de dix ans sur un site portail : www.hotels-voyages.com, avec une maintenance disponible 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24, avec également une mise à jour incluse, et différentes interfaces - Reservit 'Gold' et d'autres en cours -, ainsi que la certification à la norme NF Service Formation 2010.

TÉL. : 04 50 57 46 68

INFHOTIK@INFHOTIK.COM

WWW.INFHOTIK.COM

STAND IOE50



Leading in POS Technology

Vectron POS SteelTouch

Grande. Puissante. Stylée.

La nouvelle caisse en acier inoxydable Vectron POS SteelTouch possède un design élégant et grand écran TFT de 15 pouces soit 38,1 cm. Visitez notre stand lors du salon Sirha ou notre site internet www.vectron.fr pour recevoir toutes les informations sur ce nouveau produit ainsi que sur toute notre gamme de POS.



22.-26.01.2011
Sirha Lyon - halle 10, stand D45

Nouvelle interface KSD/Infhotik



Afin d'apporter une solution globalisée et parfaitement intégrée pour les clients, KSD et Infhotik ont développé en partenariat une interface de transfert automatique entre le front office hôtelier Infhotik et les systèmes KSD au restaurant. La sauvegarde se fait sur clé USB. La gestion des vendeurs se fait via des clefs électroniques magnétiques.

WWW.KSD.FR

STAND IOE44

Nouvelle gamme de desserts Nestlé®

Pour sa nouvelle gamme de desserts, Nestlé® présente de nouveaux étuis et des recettes améliorées. La texture des mousses a été améliorée pour une meilleure tenue. Avec son conditionnement en étui, plus pratique et plus clair, l'identification des produits est accélérée grâce au nouveau packaging. Trois innovations : Coulant au chocolat, Mousse blanche décor et Panna cotta. Toutes ces préparations sont rapides et faciles à mettre en œuvre.



WWW.NESTLEPROFESSIONAL.FR

STAND IOF22

Monbana mise sur l'intemporel carré de chocolat

Monbana revient sur ce grand classique à travers deux nouvelles gammes : Pures origines et Voyage. Pures Origines propose 5 variétés de carrés de chocolat noir. Identifié grâce à un code couleur et une illustration évocatrice, chaque pays donne le ton avec des notes de dégustation bien spécifiques. Voyage : une collection de 4 parfums gourmands - noir orange, noir céréales, lait nougat ou choco-caramel - et des emballages aux visuels de paysages enchanteurs. Autre exclusivité destinée aux professionnels des CHR, un kit café gourmand, une grande première chez Monbana : chaque kit comprend les éléments nécessaires à la mise en œuvre de 100 cafés gourmands sur la base d'une verrine chocolat noir, une verrine chocolat blanc, et une rose des sables ou un financier.

TÉL. : 02 43 05 42 48

WWW.MONBANA.FR

STAND 10F32



CONCOURS ET ANIMATIONS

■ World Barista Championship (WBC) :

Championnat de France de barista

Dimanche 23 et lundi 24 janvier 2011

Les vrais sommeliers du café !

Le candidat doit préparer :

- 4 espressos parfaits,
- 4 cappuccinos onctueux,
- 4 cocktails originaux à base d'expresso.

■ World Cup Taster's Championship (WCTC) :

Championnat de France de cup tasting

Samedi 22 et dimanche 23 janvier 2011

Cette compétition passionnante consiste en la dégustation d'une série de 'triangulaires' devant le public.

■ World Latte Art Championship (WLAC) :

Le Championnat de France de Latte Art

Dimanche 23 et lundi 24 janvier 2011

Cœurs, fleurs, créations originales... Tout est permis pour ces artistes du cappuccino qui tracent des dessins avec la mousse de lait. Une nouvelle tendance mondiale dans l'art de présenter le café.



HALL 10
STAND 10G49

bipeurs
serveurs

prévenez silencieusement
vos serveurs lorsque
les plats sont prêts

 Jtech.fr

 info@Jtech.fr

 01 75 00 09 00



JTECH
FRANCE
LA BONNE VIBRATION

158 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Hôtellerie Restauration

ALIMENTAIRE

ARTS DE LA TABLE

ÉQUIPEMENTS

INFORMATIQUE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

À l'occasion du Sirha, le point sur l'approvisionnement alimentaire

Comparez la répartition de votre budget alimentaire

Sur un budget alimentaire de 100 €, la dépense moyenne est de :

- 22,90 € pour les produits frais ;
- 12,40 € pour les boissons froides ;
- 12,30 € pour les produits surgelés ;
- 10,50 € pour les vins.

WWW.CHD-EXPERT.FR



Source : Grande étude nationale 2010 CHR par

CHD-Expert, basée sur un échantillon représentatif de 5 955 établissements.

Pour connaître les dépenses moyennes selon le type d'établissement (restaurant, brasserie, hôtel-restaurant, restaurant rapide, etc.), consultez la suite de cet article avec le mot-clé **RTR0866** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr. Vous pouvez également comparer les différentes dépenses en fonction du nombre de couverts et du ticket moyen repas.

Comparez la part de votre budget alimentaire sur votre CA

Restaurant : 28 %

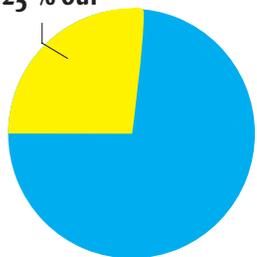
café-restaurant-brasserie : 31 %

Boissons incluses.

Source : Panel Conso-CHD - L'Hôtellerie Restauration, Baromètre trimestriel.

Avez-vous agi sur la qualité des achats suite à la baisse de la TVA ?

23 % oui



Certes, il a surtout été question d'investissement (68 %), de baisse des prix (63 %) et d'emploi (48 %) à la suite de la baisse de la TVA mais l'amélioration de la prestation a été une action proposée par 23 % des restaurants.

Source : Panel Conso-CHD - L'Hôtellerie Restauration, Baromètre trimestriel.

La gamme Roomservice d'Heinz s'enrichit



Heinz prend soin d'une clientèle premium en enrichissant sa gamme Roomservice avec deux nouvelles recettes proposées dans des petits pots individuels en verre. La gamme qui se composait de Heinz Tomato Ketchup, Mayonnaise et Moutarde en grains, est élargie avec une véritable Moutarde de Dijon, typiquement française, et avec une Sauce HP, typiquement anglaise.

WWW.HEINZFOODSERVICE.FR



l'hotellerie-restauration.fr

Hénaff propose ses produits sous la marque Hénaff Restauration



Hénaff, première marque de pâtés et rillettes appertisés en France, propose dorénavant ses produits sur le marché des CHR sous la marque Hénaff Restauration. Hénaff grandit : la

société a réalisé cette année 1 % de son CA sur ce nouveau segment. La gamme restauration est constituée du Pâté Hénaff, des rillettes de porc, des verrines et des saucisses. La marque devrait séduire les professionnels de la restauration grâce à la lisibilité des contenus de ses produits, un enjeu de taille lorsque l'on sait que les consommateurs sont de plus en plus soucieux de l'origine des produits inscrits sur les cartes. La production est réalisée sur le site historique de Pouldreuzic (29).

WWW.HENAFF.COM

Trois sauces desserts en plus pour Greci

Greci France a décidé d'enrichir son offre de sauces pour desserts. Pour réaliser encore plus de desserts irrésistibles et savoureux, la gamme Prontofresco se dote de trois nouvelles générations. Aux sauces chocolat, caramel et fruits des bois viennent s'ajouter les sauces fraise, mangue et sabayon préparées selon des recettes exclusives, à partir d'ingrédients d'excellente qualité, qui assurent une saveur riche et naturelle. Très concentrées, elles sont idéales pour agrémenter ou décorer les desserts.

WWW.GRECI.COM



Réservé aux professionnels



ProWein

To Another Great Year

www.prowein.com

ProWein 2011 – Les bonnes affaires commencent ici

- 3.395 exposants de 51 pays*
- Zone de dégustation exceptionnelle
- Programme d'accompagnement très complet
- Exposition spéciale vins bio et écologiques

*chiffres ProWein 2010

27.-29.3.2011
Düsseldorf, Allemagne

Salon International Vins et Spiritueux

Billets d'entrée en ligne sous
www.prowein.com/ticket_2

Forfaits voyage/hôtels:
Düsseldorf Marketing & Tourismus GmbH
Tél. +49(0)211/17202-839
messe@duesseldorf-tourismus.de
<http://business.duesseldorf-tourismus.de>

PROMESSA
3, rue de la Louvière
BP 37
78512 Rambouillet Cedex
Tél : +33 (0) 1 34 57 11 44
Fax : +33 (0) 1 34 57 11 40
E-Mail : promessa@promessa.com



Messe
Düsseldorf

160 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Écologie Restauration

ALIMENTAIRE ARTS DE LA TABLE ÉQUIPEMENTS INFORMATIQUE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

Mobilier et arts de la table sur la Toile pour 2imahl

2imahl lance une nouvelle boutique en ligne dédiée au mobilier et à l'art de la table : www.ambiance-restaurant.com. Ce site propose une solution complète pour équiper et aménager l'intérieur et l'extérieur. Les professionnels des CHR y trouveront les grandes marques de l'art de la table (Bauscher, Peugeot, Schott-

Zwiesel, etc.) ainsi qu'un mobilier de qualité professionnelle destiné à un usage intensif. Les frais de port sont offerts à partir de 450 € de commande.

TÉL. : 04 97 02 80 28
INFO@2IMAHL.FR
WWW.AMBIANCE-RESTAURANT.COM



Les pochettes de couverts à usage unique de Calita

Pratiques, solides et élégantes, ces pochettes papier, imprimées en quadrichromie, peuvent être fournies avec une serviette jetable double épaisseur ouate. Hygiéniques, ce sont les seules pochettes pour couverts à pouvoir être dotées d'un rabat qui protège totalement les couverts et la ser-



viette. Idéales pour le service en terrasse, elles protègent de la poussière et la serviette ne s'envole plus. Un gain de temps indéniable lors de la mise en place. Ces pochettes sont un excellent support publicitaire : le rabat détachable permet par exemple l'impression d'une carte de

visite ou autre information à conserver par le client. Calita propose une personnalisation 100 % libre et gratuite, aucun surcoût sur le nombre de couleurs, photos, textes, logos.

TÉL. : + 31 20 616 36 32
INFO@CALITA.NL
WWW.CALITA.NL

Succès garanti avec les mini-cocottes de Vega



Vega propose les mini-cocottes, pour présenter les mets de façon originale. La société Vega présente dans son catalogue et sur son site internet une large gamme de miniatures. Déclinées dans toutes sortes de couleurs et de matériaux (céramique, fonte, polypropylène et verre très résistant), elles sont idéales pour une présentation individuelle et pour mettre en valeur plats salés comme sucrés. Elles permettent une utilisation au four, au micro-ondes et au congélateur (celles en polypropylène passent au micro-ondes et résistent à la surgélation). Toutes sont déclinées en plusieurs contenances.

TÉL. : 08 21 23 03 13 • SERVICE@VEGA-FR.COM • WWW.VEGA-FR.COM

lhotellerie-restauration.fr

Jouez la tendance bistrot avec Pro.mundi



Dans la tendance bistrot, la nouvelle assiette Plancha a été spécialement conçue pour la dégustation des viandes et des planches apéritives. Parce que le plaisir passe aussi par la praticité, des empreintes ont été prévues pour accueillir vos sauces et condiments. Pour plus de raffinement, l'assiette Plancha est associée ici au couteau à steak Gran Chaco, au manche en bois profilé, ainsi qu'aux poussoirs sel/poivre en inox Tonus, le tout chez Pro.mundi, marque exclusive des enseignes Ecotel, Chomette Favor et du site de vente en ligne de ce dernier.

WWW.CHOMETTEDIRECT.COM

WWW.ECF.FR

Verres & Décors : couleurs assurées dans les assiettes

Verres & Décors a de l'audace. On n'hésite pas à remettre de la couleur dans ces assiettes carrées, à l'intérieur rouge ou jaune. Originales et créatives, elles procurent, à elles seules, de la gaieté sur la table et l'envie d'en dévorer le contenu.



TÉL. : 01 48 18 03 35

CONTACT@VERRESETDECORS.COM

WWW.VERRESETDECORS.COM

Ambiance Restaurant

CONCEPTEUR
FABRICANT
DISTRIBUTEUR




MOBILIER HÔTELS
RESTAURANTS
COLLECTIVITÉS

&

ARTS DE LA TABLE








www.ambiance-restaurant.com

162 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Actualité Restauration

ALIMENTAIRE

ARTS DE LA TABLE

ÉQUIPEMENTS

INFORMATIQUE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

Les produits alimentaires sous surveillance avec Hygialim



Voici le premier système de télé-surveillance de températures sans câblage à installer soi-même. Le Cobalt d'OCEASOFT permet de contrôler les températures, en temps réel et à distance, des chambres froides et des fours. Une surveillance centralisée et instantanée : en un clin d'œil, on localise la

panne d'une chambre froide, frigo ou four sur le PC. Traçabilité et sécurité des données : une gestion automatisée des relevés de température avec archivage pour une mise en conformité HACCP homologuée EN12830. Il est possible de recevoir des alertes par téléphone, SMS ou e-mails, ce qui

permet d'éviter la perte des denrées alimentaires. L'installation est simple (hotline disponible) et sans câblage, le système fonctionnant par transmission radio.

TEL : 02 99 35 64 50
CONTACT@HYGIALIM.COM
WWW.HYGIALIM.COM

Cuisson et conservation sous vide avec le C200 Chariot de Fomma



L'ensemble C200 Chariot de chez Fomma permet, dans un minimum de place, de préparer toutes les bases culinaires et produits cuits sous vide. Il permet de préserver, voire exacerber, les qualités organoleptiques des aliments. La cuisson sous vide réduit les pertes de poids et augmente la durée de vie des stocks. Le service est maîtrisé en limitant le 'coup de feu'. Les bases culinaires peuvent être préparées à l'avance, ce qui économise temps et main-d'œuvre tout en préservant la qualité. Le C200 Chariot est muni d'un tiroir pour sacs, d'un thermomètre avec sonde sous vide qui sonne lorsque la température souhaitée est atteinte, et de bien d'autres fonctions...

La cuisson sous vide réduit les pertes de poids et augmente la durée de vie des stocks. Le service est maîtrisé en limitant le 'coup de feu'. Les bases culinaires peuvent être préparées à l'avance, ce qui économise temps et main-d'œuvre tout en préservant la qualité. Le C200 Chariot est muni d'un tiroir pour sacs, d'un thermomètre avec sonde sous vide qui sonne lorsque la température souhaitée est atteinte, et de bien d'autres fonctions...

TÉL. : 01 47 35 88 22
CONTACT@FOMMA.NET
WWW.FOMMA.NET

Frigoflex, des caissons robustes à encaster dans le véhicule

Frigoflex lance une nouvelle gamme de caissons réfrigérés amovibles, de 22 à 915 litres, à encaster à l'intérieur des véhicules. Les caissons frigorifiques embarqués sont une solution souple et pratique pour les professionnels devant transporter des denrées périssables dans le respect de la chaîne du froid. Ils offrent aussi la possibilité de maintenir la marchandise réfrigérée hors du véhicule en branchant la prise 230 V. La température est régulée, de -24 °C à +25 °C. Ces caissons sont fabriqués en polyéthylène. Ils sont donc



robustes et faciles d'entretien (conformément à la norme HACCP 93/43/ECC).

TÉL. : 01 30 68 54 76
FRIGOFLEX@EBERSPAECHER.COM
WWW.FRIGOFLEX.COM

Le Centre de formation d'Alain Ducasse

Le Centre de formation d'Alain Ducasse dévoile son catalogue de formation 2011 et son nouveau site internet interactif.

WWW.CENTREFORMATION-ALAINDUCASSE.COM

Grosfillex

G-Glass, nouvelle gamme de chaises d'intérieur.

WWW.GROSFILLEX.COM

Supratech

Sèche-mains très efficace en vitesse de séchage, anti-vandalisme, et d'un encombrement extrêmement réduit.

WWW.AUTOSANIT.COM

Gem 1 Resin de Neoz ou comment s'éclairer sans fil



Gem 1 Resin de Neoz est une lampe de table sans fil rechargeable de Monaco Lighting Design. Grâce à sa source de lumière halogène, elle est 20 fois plus brillante qu'une bougie, sans les inconvénients de l'odeur et de la fumée. Elle a une autonomie de 33 heures pour une seule charge et indique le niveau de charge de la batterie. Atouts non négligeables, elle fait économiser 1 000 bougies à l'année et toutes les pièces sont recyclables.

MONACOLIGHTINGDESIGN@MONACO.MC
WWW.MONACOLIGHTINGDESIGN.COM

La Minix de Rotowash, autolaveuse compacte à batterie

Comme toutes les Rotowash, la Minix, autolaveuse à batterie, se caractérise par sa simplicité, sa polyvalence et son efficacité sur 100 % des sols. Grâce à sa batterie NiMH de conception française, elle offre une maniabilité et une autonomie inégalées. Son volume et son poids réduits en font le matériel idéal pour les locaux encombrés : cuisine,

chambre, salle de bains... ainsi que pour nettoyer sous le mobilier avec ses 21 cm de hauteur. La X 30 complète la nouvelle génération 2010 composée de 4 versions et 4 largeurs, pour couvrir tous les besoins des hôtels, restaurants... Utilisable indifféremment sur sols souples, antidérapants et moquettes avec un temps de séchage ré-

duit, elle favorise le nettoyage en journée, respecte l'environnement et réduit l'exposition aux troubles musculo-squelettiques.

TÉL. : 02 47 41 55 66
INFO@ROTOWASH.FR
WWW.ROTOWASH.FR



Réunir : pour conquérir les organisateurs de manifestations professionnelles

Réunir est une entreprise de communication et de marketing qui opère depuis 1986 sur le marché des réunions professionnelles : séminaires, congrès, événements. Réunir répond à un double besoin : les organisateurs de séminaires et événements sont à la recherche de lieux et prestataires pour leurs manifestations professionnelles. Et les établissements (hôtels, centres de congrès, restaurants...) et les prestataires (traiteurs...) ont eux besoin de se faire connaître auprès des organisateurs de séminaires. Réunir regroupe 6 outils adaptés pour conquérir ces derniers : le guide *Réunir*, le site internet, Réunir cherche pour vous (apporteur d'affaires gratuit), la location de fichiers, le magazine *Réunir* et le salon Réunir.

TÉL. : 01 53 61 60 00
ELSA.CANO@REUNIR.COM
WWW.REUNIR.COM

REUNIR

winterhalter

-48%

de consommation électrique*





Winterhalter invente la gamme UC Energy
Récupération des buées** et garantie d'un confort de travail.

Venez découvrir nos innovations et assister à des démonstrations !

Salon SIRHA
Hall 8 | Stand 8 B14
22 au 26 janvier 2011
Lyon | Eurexpo

Winterhalter
38/40 route de Brignais
69630 CHAPONOST
Tél. : 0 820 204 205
S.A.V. : 0 820 204 203
Fax : 0 820 204 221
infos@winterhalter.fr
www.winterhalter.fr

164 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Économiste Restauration

ARTS DE LA TABLE

ÉQUIPEMENTS

INFORMATIQUE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

Titres-restaurants Pro, Tick&Kad, chèques-vacances avec Anikop



Les professionnels des CHR peuvent recevoir une grande quantité de titres-restaurants et de chèques-vacances par jour. Pour faciliter leur comptabilité, Anikop (société du groupe LDLC) a créé des logiciels de gestion des titres de paiement. Ces logiciels lisent, trient, tamponnent et archivent l'ensemble des titres de paiement. Pour une plus grande efficacité, le massicot Anikop ANCV permet en une seule pression de découper facilement une centaine de chèques-vacances ou titres-restaurants.

TÉL. : 04 27 46 32 91

COMMERCIAL@ANIKOP.COM

WWW.ANIKOP.COM

Business Table, pour réserver en ligne ses repas d'affaires

BusinessTable

Innovante, la solution Business Table est idéale pour développer la clientèle

des affaires (individuels et groupes) du restaurant. Chaque collaborateur d'une entreprise peut réserver en ligne ses repas d'affaires. Le référencement est simple et rapide, et Business Table certifie sa visibilité auprès des interlocuteurs de l'entreprise lors des réservations fréquentes des repas d'affaires. Avec plus de 2 000 sociétés et quelque 1 500 000 collaborateurs ayant accès à ses services, Business Table est l'un des leaders de la réservation de restaurants sur ce secteur. De grands groupes tels que Schlumberger, le groupe La Poste, Accenture, Areva et bien d'autres ont adopté cette solution.

TÉL. : 08 26 02 40 40

DEVELOPPEMENT@BUSINESSTABLE.FR

WWW.BUSINESSTABLE.FR

Availpro suit la satisfaction des clients au plus près



Quelle est la satisfaction globale de mes clients ? Comment évaluent-ils la qualité et le standing de mes chambres ? Mes clients recommanderaient-ils mon hôtel ? Availpro a les réponses. La nouvelle fonctionnalité, intégrée dans l'extranet, va permettre de suivre au plus près la satisfaction des clients. On accède facilement à une vue à la fois globale et détaillée pour chaque questionnaire. Cette démarche a été mise en place pour bénéficier d'une perspective parlante et fiable. Elle permet ainsi de disposer d'un outil de pilotage pour optimiser les prestations mais aussi d'utiliser sur son site ou dans ses e-mailings les citations positives des clients. Le questionnaire de satisfaction s'adapte si besoin à la spécificité de l'offre. Tous les canaux de distribution sont concernés par cette enquête de satisfaction (sauf ceux qui ne communiquent pas l'adresse e-mail des clients).

TÉL. : 01 58 62 58 23

SALES@AVAILPRO.COM

WWW.AVAILPRO.COM

Yourcegid, des modules de gestion qui vous font gagner du temps

Cegid propose un logiciel destiné aux hôteliers-restaurateurs indépendants. Pour la gestion de l'hôtel, le logiciel comprend un planning réservation, un fichier clients et un cardex. La tarification se fait automatiquement. Un module restaurant est intégré en option. Concernant la gestion du restaurant, l'encaissement est tactile, avec une prise de commande mobile (Ordeman). Il propose une impression personnalisée (en-tête, pied de page, logo, visuel...) sous différents formats. Un module stocks (en option) permet de gérer les articles de cave et de bar, la réception des marchandises... Des statistiques du chiffre d'affaires et du nombre de tickets par tranche horaire peuvent être établies.



TÉL. : 08 11 88 48 88 • CHR@CEGID.FR • WWW.CEGID.FR/CHR



we make it happen

*Une nouvelle génération
de chariots de service
des chambres*



Une gamme complète
associant expérience
et créativité



CADDIE S.A.
291 rue de Lattre de Tassigny
BP 47 - 67301 Schiltzheim cedex
Tél : +33 (0) 3 88 83 90 90
Fax : +33 (0) 3 88 83 67 94
E-mail : caddie@caddie.com
Site : www.caddie.fr

166 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Annuaire Restauration

Diadao : des fiches Facebook et Twitter à l'image de son hôtel

Facebook et Twitter constituent pour les hôtels et les restaurants un vecteur complémentaire de réservations directes. Diadao propose la création de fiches Facebook et Twitter sur mesure. L'agence accompagne ses clients dans la mise en œuvre et la gestion de leur présence web communautaire, en intégrant tous types de contenus liés à l'image de l'établissement : descriptif des prestations, lien vers le site officiel, diaporamas photos, vidéos... Diadao peut également intégrer sur le profil Facebook un QuickSearch connecté à l'interface de réservation

qui permettra aux internautes de consulter en temps réel les disponibilités de l'hôtel. Une opportunité pour capter un nouveau public et maîtriser son 'e-réputation'. Les sites sociaux peuvent donc générer des réservations, grâce à la personnalisation des contenus et l'intégration directe du moteur de réservation par Diadao.

TÉL. : 04 67 40 22 73

CONTACT@DIADAO.FR

WWW.DIADAO.FR

WWW.FACEBOOK.COM/DIADAOPRODUCTIVE



EBP Bar & Restaurant, une gestion de A à Z

EBP Bar & Restaurant est un logiciel alliant simplicité et performance pour tenir la gestion de la caisse et gérer efficacement son établissement : achats, ventes, stocks, gestion des serveurs, politique de fidélisation... Avec EBP Bar & Restaurant, les professionnels de la restauration disposent d'un outil de gestion 100 % adapté à leur activité : personnalisation des menus, gestion en temps réel des commandes et de l'occupation des tables, envoi des commandes en cuisine et préparation des plats au rythme du service, enregistrement des commandes et encaissement des clients, le tout en quelques clics.

TÉL. : 01 34 94 80 80

INFO.FR@EBP.COM

WWW.EBP.COM



Édition du guide 'Tout sur vous' d'Eliophot

Estimant que pour la communication de chaque maison, sa commercialisation, son devenir, il fallait concevoir une sorte de mode d'emploi, Eliophot a conçu et édité les guides *Tout sur vous* et *Absolument tout sur vous et sur votre maison*. L'essentiel y est exposé depuis la nécessité d'avoir une identité visuelle jusqu'au choix de son site internet, de l'incitation à jouer du pouvoir des mots, des photos, à la nécessité de développer sa visibilité, ses réservations en ligne et ses ventes sans intermédiaire.



TÉL. : 04 42 39 93 13

CONTACT@ELIOPHOT.COM

WWW.ELIOPHOT.COM

MyBizness Restauration d'Ekito : simple et efficace

À la portée de tous, le logiciel MyBizness apporte gain de temps et sérénité. Destiné aux entreprises de 1 à 10 salariés, il permet de connaître en temps réel tous les indicateurs indispensables afin de gérer au mieux l'activité d'un restaurant. En seulement 10 min d'utilisation par jour, les professionnels peuvent connaître l'état réel de leur activité et se consacrer l'esprit libre à leur cœur de métier. MyBizness traduit immédiatement et en termes simples (nombre de couverts à réaliser) un discours comptable souvent technique, peu compréhensible et qui arrive souvent trop tard.

TÉL. : 06 72 21 13 74

CONTACT@MY-BIZNESS.FR

WWW.MY-BIZNESS.FR



Chloë, logiciel hôtelier pour les hôtels, bars, restaurants

Chloë permet de modular son logiciel de gestion. Au-delà de ses nombreux atouts fonctionnels bien connus, Chloë est aussi apprécié pour sa simplicité d'utilisation et un paramétrage souple et puissant. Il s'adapte au mode de fonctionnement de chacun. La réactivité et le dynamisme des équipes de la société assurent une maintenance de qualité.



TÉL. : 05 56 34 82 12

SPHERE@SPHERE-INFORMATIQUE.FR

WWW.CHLOE.SPHERE-INFORMATIQUE.NET

Les Palmes de la Restauration se déplacent à Deauville

Lundi 21 février 2011 dès 18h00

QUI SERA LA PALME D'OR FRANCE ?

- Joosbayoo (Paris 1^{er})
- KGB - Kitchen Galerie Bis (Paris 6^e)
- La Pâtisserie des Rêves (Paris 16^e)
- Our Kebab (Paris 1^{er})
- Roule Galette (Paris 3^e)
- Rutabaga (Paris 2^e)
- Tea by Thé (Paris 1^{er})



QUI SERA LA PALME D'OR INTERNATIONALE ?

- Hachapuri (Moscou, Russie)
- Josephine's (Anvers, Belgique)
- Kitchen Guerilla (Hambourg, Allemagne)
- La Baracca - Cucina Italiana (Munich, Allemagne)
- La Rue Le Bec (Lyon, France)
- Moskvich (Moscou, Russie)
- PB2 (Neuilly-sur-Seine, France)
- Tête Pressée (Bruges, Belgique)

Palmes de la Restauration

by Leaders Club France et International

Informations et inscriptions :
www.palmesdelarestauration.fr

Au Centre International de Deauville
 dans le cadre de l'Omnivore Food Festival

Partenaires France :



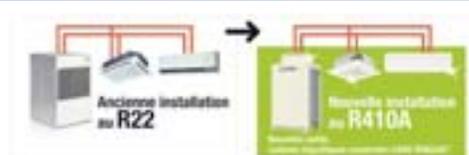
Partenaire International :



168 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'ACTUELLE Restauration

La technologie R22 Replaces de Mitsubishi Electric, l'adaptation facile



Suite à la dernière réglementation européenne instaurée sur le fluide frigorigène R22, Mitsubishi propose la technologie R22 Replace. Elle permet de changer les groupes extérieurs ainsi que les unités intérieures d'une installation de chauffage-climatisation tout en conservant les liaisons frigorifiques existantes. Adaptation facile à la plupart des systèmes existants, pas de remplacement des liaisons frigorifiques, réutilisation des câbles d'alimentation et de communication existants... autant d'éléments qui permettent de réduire considérablement la durée de l'intervention, et donc le coût de mise en conformité. La technologie R22 Replace est, à ce jour, la seule technologie qui puisse remplacer n'importe quelle installation existante, quelle que soit sa marque d'origine. Le professionnel améliorera le bilan énergétique des locaux, en réduisant jusqu'à 40 % de sa consommation énergétique.

N° AZUR : 0 810 407 410

CONTACT@MITSUBISHIELECTRIC.FR

WWW.MITSUBISHIELECTRIC.FR

Interfaces de connexion bornes et serrures d'accès pour GeHo

GeHo développe une gestion automatisée des hébergements (plannings et facturation) permettant le lien entre un système extérieur de distribution de chambres (DAC/Borne : Ariane...) et la gestion des serrures d'accès de types digicode ou badges (Winkey...). Le système permet d'étendre la simplicité de gestion des hôtels low cost à des hôtels classiques, tout en gardant la puissance et la souplesse de travail d'un logiciel de gestion des réservations et facturation hébergement. Ce système augmente l'amplitude horaire des ventes des prestations (24 h/24) en maîtrisant les coûts du personnel.

TÉL. : 08 20 20 67 89

GEHO@GEHO.FR

WWW.GEHO.FR



ReservIT hotel, moteur de réservation pour le site internet de l'hôtel

Non seulement ReservIT hotel permet à un établissement de se doter d'un moteur de réservation sur son site internet, mais il s'agit également d'un outil permettant de centraliser et de piloter les canaux de distribution connectés directement aux nombreux partenaires chaînes et institutionnels ainsi qu'aux principaux distributeurs d'hôtels via ExplIT (GDS et IDS/ADS).

TÉL. : 01 44 73 57 30

MARIE.NOEL@INTERFACE-TECH.COM

WWW.INTERFACE-TECH.COM



Nouvelle version pour Fiducial Hôtel-Restaurant

En plus des fonctionnalités classiques de gestion hôtelière, Fiducial Hôtel offre au professionnel l'opportunité de développer simplement son activité et de maximiser son chiffre d'affaires en commercialisant ses chambres en ligne. Grâce aux interfaces AvailPro et Reserv'IT (certification Gold), l'hôtelier décide en un clic, depuis le planning central, de la mise en vente de ses chambres sur internet et adapte son offre (disponibilité, tarif) en temps réel au besoin du moment. La vente en ligne est possible par chambre ou par type,



en mode allotement ou pour l'intégralité des chambres. L'utilisateur dispose d'une visibilité complète de l'occupation de son hôtel et peut gérer, sans quitter le planning ni multiplier le nombre de clics, toute son activité (réservations, arrivées,

départs). Côté restaurant, le tactile est complété par le PDA. Pratique et sécurisé, il optimise le service en salle en le rendant plus rapide : le bon de commande papier est supprimé et les allers et retours en cuisine sont limités.

WWW.FIDUCIAL-INFORMATIQUE.FR

Cooktel.com

est à la fois une solution web efficace pour recruter de nouveaux clients et un outil pour animer sa clientèle existante.

WWW.COOKTEL.COM

ARTS DE LA TABLE

ÉQUIPEMENTS

INFORMATIQUE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

Suivre la formation aux bonnes pratiques d'hygiène sur CD-Rom

Ce CD-Rom est destiné aux restaurateurs ne pouvant se déplacer pour faire leur formation obligatoire aux bonnes pratiques d'hygiène. Une formation simple, attractive et interactive chez vous, à votre rythme. La formation en matière d'hygiène doit être renouvelée et justifiée par une attestation exigée lors des visites des services de contrôle (DDPP). Les salariés manipulant des denrées alimentaires (possibilité d'utiliser vos DIF), les restaurateurs, les centres de formation (support de cours) et les maîtres d'apprentissage peuvent utiliser ce CD-Rom. Cette méthode permet de se former de façon ludique sans quitter son lieu de travail. Une succession de 50 questions illustrées par des vidéos permet de trouver les réponses puis de les valider. Le questionnaire peut être arrêté puis repris à tout moment.



DVCONSULTANT@DVHACCP.COM
WWW.DVHACCP.COM

Soligerm, un désinfectant toutes surfaces

Soligerm de Solipro est un dégraissant désinfectant ultra concentré qui dissout rapidement toutes les graisses et élimine la plupart des micro-organismes responsables des intoxications alimentaires. Bactéricide et fongicide à 1 % (10 ml/l, 5 min, 20 °C, conditions de saleté) selon les normes européennes EN1276 et EN1650, Soligerm a obtenu l'homologation du ministère de l'Agriculture n° 9900118, ce qui permet de bénéficier d'une TVA à 5,5 %.



845BOAL@BOLTONSOLITAIRE.FR

TÉL. : 01 46 67 58
WWW.SOLIPRO.FR

Qualiséal

Mise en place et suivi d'un plan de maîtrise sanitaire (formation, diagnostic, assistance technique). WWW.QUALISEAL.FR

Arclynn

Plaques en composite résine de différentes tailles, de finition lisse, blanche et brillante, et produites en France.

WWW.ARCLYNN.COM

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'HERDO DES C.H.R. LHOTELLERIE-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 : _____

DEPUIS 30 ANS, AU SERVICE DE L'EXIGENCE HÔTELIÈRE

Une implantation élargie, des experts à votre écoute, plus de 10 000 références en ligne...

vous êtes servis !

Présent au **SIRHA**
Stand 9F06 - Hall 9

BOS

NOUVELLE AGENCE
à Lyon

é q u i p e m e n t
h ô t e l i e r



Commander en ligne sur

www.bos-equipement.com

N°Indigo 0 825 877 690

0,125 € TTC / MN