

L'Hôtellerie Restauration

4 octobre 2012 N° 3310

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Nous, c'est 100% en direct

my box factory

Vous vendez [ENFIN]
vos coffrets cadeaux
sans distributeur.

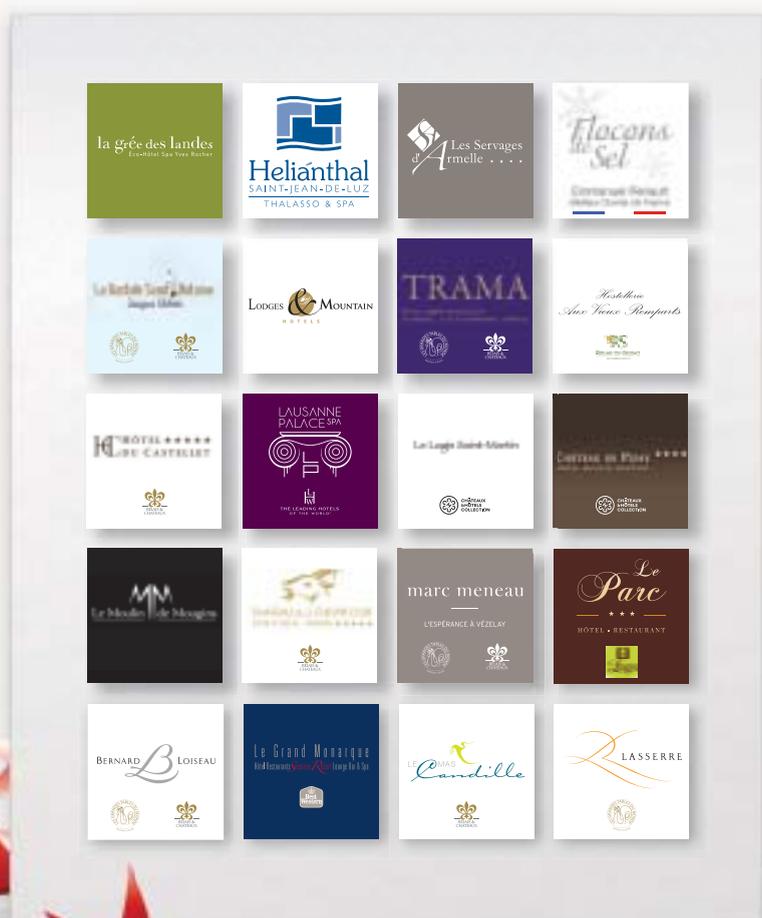


Soyez prêts pour Noël
Contactez-nous au 01 45 01 84 04

En direct ?
Découvrez au dos...



Plus de 250 établissements, ont déjà
leur boutique & leurs coffrets cadeaux personnalisés



100% en direct | 0% de commission | 100% sur-mesure

Pour créer les vôtres :

Contactez nos experts au 01 45 01 84 04 - www.myboxfactory.com

4 octobre 2012 N° 3310

L'Hôtellerie Restauration

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

La restauration de demain

Midi/Soir - Terroir/Exotisme - Santé/Plaisir
Seniors/Juniors - Rapidité/Gourmandise

Vos clients vont tout vous demander

pages 4-6



Vie syndicale, page 10

Les dirigeants
de la CPIH
reçus par
la ministre
Sylvia Pinel

Restauration, page 12

Les Maîtres
restaurateurs
du Var **fêtent**
la gastronomie

Concours, page 12

Meilleur apprenti
de France cuisine
froide : **9 lauréats**

Hôtellerie, page 15

Les agences
de réservations
en ligne **dans**
le collimateur
de l'Upih



SECRETS DE CHEF

**TROIS RECETTES
D'OLIVIER BELLIN**
pages 104-111

Toutes les nouveautés des arts de la table

pages 81 à 92

L'ESPRIT D'ÉQUIPE NOUS ANIME DANS UN SEUL BUT



Leader de la distribution de boissons sur le circuit hors domicile, le réseau C10 s'engage chaque jour pour vous servir et vous accompagner. Cette volonté d'être à vos côtés anime l'ensemble de notre réseau national et de ses 188 adhérents distributeurs indépendants. Cet esprit d'équipe tourné vers votre seule satisfaction est pour vous une garantie d'être toujours servi au mieux. Car, pour nous, les 3500 salariés du réseau C10, la personne la plus importante, **c'est vous.**



C10 • Fournisseur de toutes les boissons

www.c10.fr

L'édito

Trop, c'est trop

Du gel du barème de l'impôt sur le revenu à la suppression des prélèvements libérateurs sur les revenus du capital, en passant par la limitation de la déductibilité des frais d'emploi à domicile ou la création d'une tranche d'imposition sur le revenu à 45 %, le contribuable français va devoir réviser à la baisse son mode de consommation. **D'autant que les fameuses classes moyennes (en gros, presque tout le monde), courtisées par les hommes politiques comme jamais, ont déjà été lourdement pénalisées avant l'été par la suppression de l'exonération fiscale des heures supplémentaires, une décision qui relevait manifestement davantage d'une manœuvre politicienne que d'une sage mesure de gestion des finances publiques.**

L'activité de la profession étant intimement liée d'un côté à la marche des affaires (ça ne s'annonce pas très bien non plus) et de l'autre à la consommation des ménages (pour leurs loisirs notamment), l'enjeu sera d'autant plus fort au cours des prochains mois.

Et puis, comme une mauvaise nouvelle n'arrive jamais seule - souvenez-vous de l'expression très chiraquienne selon laquelle "*les emm..., ça vole toujours en escadrille !*" - il se trouve que les comptes sociaux ne sont pas plus florissants que ceux de l'État. Afin de trouver 4 à 5 milliards d'euros en 2013 pour la Sécurité sociale, le Gouvernement ne manque pas d'imagination : taxe sur la bière, hausse du prix du tabac, augmentation des cotisations des commerçants et indépendants...

Bref, si l'on ose dire, la richesse nationale - déjà lourdement affectée à la dépense publique - va subir une amputation supplémentaire de 25 à 30 milliards d'euros au motif du rétablissement des comptes de l'État. La profession est loin d'être épargnée par ce train de mesures.

Et comme la volonté de maîtrise de la dépense publique risque de ne pas porter ses fruits dans un avenir immédiat, il faut déjà réfléchir au budget 2014 : et voilà la TVA remise en question. Nous aurons forcément l'occasion d'en parler.

L. H. R.

L'Hôtellerie Restauration

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

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15

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

journal@hotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0915 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 64 403 • ISSN 2117 8917

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE

CE NUMÉRO DE 116 PAGES COMPORTE UN ENCART 21MAHL,
UN ENCART BANQUE DE SAVOIE, UN ENCART EUROCHEF
ET UN ENCART BULLETIN D'ABONNEMENT.

Presse PRO

4-15 L'actu de la semaine

16-17 Courriers des lecteurs et Blogs des Experts

18 Où sont les femmes ?

Farah Benallal, seconde en salle son mari **Akrame Benallal**, restaurant Akrame à Paris

20 Les artisans de l'excellence

Hugues Persyn, distillateur de genièvre à Houlle

22 Service en salle

Patrick Faurisson, maître d'hôtel conteur au Puits Saint-Jacques à Pujaudran

24-36 et 93-94 Restauration

- 24** L'Air de famille à Bordeaux **26** Restaurant Dominique Bucaille à Manosque • **Karim Saïfi**, chef de l'Underbar à Toulouse
28 Restaurant de l'Hôtel de ville à Crissier (Suisse)
30 Brasserie Chavant à Grenoble **32** Villa Madie à Cassis
• L'Étage à Lyon **33** Le Saint-Maurice à Mirepoix **34** **Christophe Dufossé** en Chine **36** Le Temple à Alès **93** Pie Five Pizza Co
94 Tripes & Cie à Limoges

41-72 Petites annonces

37-40 et 73-92 Produits et Équipements

37-40 Foie gras et produits de fête **73-80** Accompagnements et fruits **81-92** Arts de la table

96-103 Hôtellerie

- 96** Le miel du Mandarin Oriental Paris **98** L'Hôtel Saint-Barth Isle de France, à Saint-Barthélemy **100** L'agence d'architecture d'intérieur Noor **101** L'Auberge de l'Isard à Saint-Lary
102 Marriott lance sa marque Autograph en France
103 L'Hôtel Arc de triomphe Étoile Paris

104-111 Secrets de chef

Olivier Bellin secoue le terroir breton

112 À lire

113 Agenda

Segmentation entre restaurants du midi et ceux du soir, offres facilement identifiables, sensibilité à l'argument santé, sécurité et traçabilité alimentaires, séduction des seniors sont autant d'enjeux pour la restauration de demain.



Les tendances de la restauration en Europe

Le 28 janvier 2013, à Lyon (69), la première édition du Sirha World Cuisine Summit réunira les plus grands experts internationaux de la restauration. À cette occasion, ces derniers ont planché sur le futur du secteur au niveau mondial. Les résultats de l'étude seront dévoilés lors de ce Davos de la cuisine. Nous vous révélons en avant-première les six dynamiques identifiées pour le 'food service' européen et les grandes lignes qui seront explicitées devant un bon millier de professionnels en marge du Sirha.

DYNAMIQUE 1 : UNE PRISE DE CONSCIENCE MONDIALE DE LA FINITUDE DE LA PLANÈTE ET DE SES RESSOURCES

Les matières premières alimentaires se raréfient. Les professionnels européens de la restauration conçoivent des solutions défensives - protégeant la santé du consommateur - plutôt qu'un équilibre entre l'offre et la demande. Dans tous les pays européens, on ressent ainsi un besoin de traçabilité des origines des produits consommés, mais également une sécurité

totale des processus de transformation.

DYNAMIQUE 2 : SANTÉ-PLAISIR EN TOUTE SÉCURITÉ DANS UNE EUROPE BIPOLAIRE

En Europe, la santé au restaurant est une préoccupation centrale mais des disparités se font jour : une santé revendiquée au Nord face à une santé douce au Sud (France, Italie, Espagne). En Europe du Sud, on évite de parler de diététique trop ouvertement pour ne pas faire fuir le client. En revanche, on note un consensus européen autour d'une pâtisserie moins riche en matières grasses, moins sucrée et déclinée en mini-formats.

DYNAMIQUE 3 : UNE EUROPE GOURMANDE, OUVERTE MALGRÉ ELLE

Dans toutes les régions du monde, on observe une diffusion lente et progressive de goûts internationaux, à défaut d'être globaux. Une culture du goût 'mainstream' se met en place et la crainte d'une uniformisation est bien présente. Paradoxalement, l'ouverture sur le monde permet de découvrir de



Marie-Odile Fondeur, directrice générale du Sirha et directrice du pôle agroalimentaire de GL Events Exhibitions.

nouvelles cuisines, ce qui est porteur de créativité.

DYNAMIQUE 4 : UN MONDE VIEILLISSANT ET MÉTISSÉ

Les experts voient dans les populations seniors et métissées (plus jeunes) un réservoir pour la restauration en Europe. L'ouverture sur le monde varie entre l'Europe du Nord, qui montre une réelle attirance pour ce qui vient d'ailleurs (exotisme et 'fusion food'), et l'Europe du Sud, qui envisage plus facilement son ressourcement dans son terroir. La France est particulièrement prête à mixer ses cuisines régionales et d'autres plus exotiques.

DYNAMIQUE 5 : LES EUROPÉENS VEULENT UN MARKETING INVISIBLE

La volonté de changement continu devient le moteur de la consommation. Conditionnée par les propositions marketing, l'exigence de compréhension immédiate impose une grande simplicité et force à développer de nouveaux concepts de restauration.

DYNAMIQUE 6 : DES OFFRES DE RESTAURATION DIFFÉRENTES SELON LES HEURES ET LES JOURS

La restauration doit s'adapter à des amplitudes horaires de plus en plus larges, voire du service continu, ou se résoudre à faire un choix. La segmentation entre la restauration de jour et celle du soir et du week-end est bien en route. Menu et ambiance de jour doivent se différencier de ceux du soir, avec un rapport rapidité, santé et fonctionnalité le jour, à opposer à lenteur et émotion le soir.

NADINE LEMOINE

Sirha World Summit Cuisine, congrès réservé aux professionnels, le 28 janvier 2013, de 9 heures à 21 heures, à la Cité du centre des congrès de Lyon. www.sirha-world-cuisine-summit.com

SFR Pro

EXCLUSIVEMENT AU

1001

Gratuit depuis un fixe en France métropolitaine



Acceptez les paiements par carte, pas les problèmes qui vont avec.

Pack Métier COMMERÇANTS

Une solution
monétique
complète et fiable



La box Pro de SFR.

sfr.pro Offre soumise à conditions, valable en France métropolitaine du 12/09/12 au 18/11/12. Souscription au 1001 (appel gratuit depuis un poste fixe en France métropolitaine 7j/7 de 8h à 22h). Engagement de 48 mois pour la solution monétique aussi appelée offre « TPE ». Offre valable pour les clients box/box Pro de SFR. Offre box Pro : le piratage nuit à la création artistique. Offre soumise à conditions, disponible en ZONES ÉLIGIBLES À L'ADSL SFR (sous réserve de compatibilité technique et d'éligibilité). Détails et conditions sur sfr.pro. Offre « TPE » : transfert du 1001 vers un conseiller clientèle SFR Business Team (appel gratuit depuis un poste fixe en France métropolitaine 7j/7 de 8h à 22h) pour la souscription. L'offre « TPE » est une offre SFR Business Team, SFR Business Team est une marque SFR du groupe SFR à destination des entreprises. La souscription à l'offre « TPE » implique le respect des prérequis techniques et administratifs tels que décrits dans les conditions particulières relatives à la gamme de services monétiques M2M et nécessite l'acceptation préalable du Bon de Commande, des Conditions Générales SFR Business Team et des Conditions particulières relatives aux Services M2M SFR Business Team. Elle donnera lieu à l'émission d'une facture SFR Business Team. Le client de l'offre « TPE » est informé et accepte que son Pack Commerçants est alors constitué de deux contrats distincts. Par ailleurs, il bénéficiera de deux services clients distincts (box/offre « TPE ») et de SAV distincts (box/offre « TPE »). S'agissant de deux contrats distincts, la résiliation de l'un de ces deux contrats n'entraînera pas la résiliation de l'autre. En cas d'utilisation de l'offre « TPE fixe », la résiliation de son offre box/box Pro ne permettant plus de remplir un des prérequis techniques, il conviendra alors d'y substituer, le cas échéant, une nouvelle offre ADSL. Frais d'acquisition du TPE et d'accès au service. **Détails, tarifs et conditions sur www.sfrbusinessteam.fr.**

Carrément vous.

Le World Cuisine Summit, qui se déroulera le 28 janvier 2013 à Lyon, s'annonce comme une mine d'informations pour les professionnels. Dans 10 pays, des experts dont de nombreux chefs ont été 'cuisinés' afin de mieux cerner les attentes des clients en phase avec l'évolution des modes de vie.



Restauration de demain : les axes d'innovation

QUELLES GRANDES TENDANCES ?

- La restauration thématique, par la déclinaison d'un concept central autour d'un produit, d'un mode de préparation, de cuisson... Par exemple : les bouillons ou les boulettes...
- La signature créative d'un chef qui inspire à la fois la composition de la carte, mais également le design et l'ambiance du lieu.
- La théâtralisation, la sophistication des présentations et des arts de la table.
- La généralisation du design et du soin apporté aux décors des restaurants.
- La diffusion des cuisines ouvertes, permettant l'interactivité ou la co-création avec les clients.
- La création d'événements et de divertissements dans le restaurant pour surprendre le client.
- Les programmes de fidélisation et des 'smart' services pour réserver, commander et se faire livrer.

QUE TROUVERA-T-ON DEMAIN AU MENU DES RESTAURANTS EN EUROPE ?

- Des légumes mis à l'honneur, diversifiés et

accommodés de manière esthétique, originale et créative.

- De la viande rouge, segmentée entre bas morceaux cuisinés de manière savoureuse (à basse température, par exemple) et morceaux nobles et d'origine certifiée en positionnement premium.
- Plus de viandes blanches, plus saines et moins onéreuses.
- Des poissons d'élevages locaux ou d'eau douce, espèces moins goûteuses, pour satisfaire un consommateur de plus en plus friand de poisson.

QUELS MODES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON SONT LES PLUS PORTEURS ?

- Moins de friture, de pâtés ou de terrines qui manquent de légèreté.
- Plus de préparations wok, vapeur, plancha, à cru, marinées, en bouillon, émulsion, espumas voire cryobrûlage, perçues comme plus saines et aptes à mieux respecter ou sublimer l'intégrité du produit.
- Des marqueurs aromatiques frais et naturels, combinés à l'épicé venu d'Asie pour l'aspect fusion.

Source : Sirha World Cuisine Summit



Le groupe des experts réuni par **Marie-Odile Fondeur**, directrice générale du Sirha, pour la présentation à la Mutualité à Paris, des premiers enseignements de l'étude qui sera dévoilée en janvier prochain lors du World Cuisine Summit.

Plancher cabine
(cellule rapportée classe C 7,3 m³)



Cabine approfondie Gris Aluminium



Blue Line

VOTRE MÉTIER
EST UNIQUE,
VOTRE PEUGEOT
AUSSI.

EXPERT CONFORT
HDi FAP

au prix spécial de
13 400 €^{HT(1)}
sous condition de reprise⁽²⁾

★ BETC EURO RSCG - Automobiles PEUGEOT S2 144 503 RCS Paris.

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL Consommation mixte (en l/100 km) : 6,7. Émissions de CO₂ (en g/km) : 177.

Rendez-vous sur peugeotwebstorepro.com

(1) Somme restant à payer pour l'achat d'un Expert confort Blanc 227 L1H1 1,6L HDi FAP 90ch neuf, hors options, déduction faite d'une remise de 7161€ HT sur le tarif Peugeot 12D conseillé du 02/07/2012 et de 1000€ HT de Prime Verte Peugeot⁽²⁾. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et flottes, valable du 1^{er} septembre au 31 décembre 2012 pour l'achat d'un Expert confort Blanc, neuf, hors options, dans le réseau Peugeot participant. (2) Prime verte Peugeot de 1000€ HT pour la reprise d'un véhicule de plus de 10 ans destiné ou non à la casse et pour l'achat d'un véhicule VUL neuf, à usage professionnel. Véhicules présentés avec transformation et/ou peinture en option. Les stickers présentés sur les véhicules ne sont pas disponibles à la vente.



Paris Le 27 septembre dernier, le salon de l'emploi dans les CHR a fait à nouveau le plein au Centquatre (XIX^e).

Belle affluence pour la 3^e édition du salon LHR Emploi



Une cinquantaine de recruteurs ont reçu les visiteurs.

Près de 4 000 personnes avaient procédé à une pré-inscription en ligne pour le salon LHR Emploi, qui s'est tenu le 27 septembre dernier au Centquatre (Paris, XIX^e). Cela démontre, s'il le fallait, que le secteur intéresse. Au total, 4 419 visiteurs ont participé à ce rendez-vous professionnel. Une cinquantaine de recruteurs attendaient les candidats, recueillaient les C.V. et procédaient sur place aux premiers entretiens. Dans une période où le chômage fait rage, le nombre de postes proposés - plus de 3 500 - témoigne du dynamisme de l'hôtellerie-restauration. *"Ce qui nous paraît le plus important, c'est la variété des postes. De la restauration collective aux grandes chaînes hôtelières en passant par la restauration rapide ou la restauration commerciale, les visiteurs avaient le choix."*



L'occasion de prendre contact avec de nombreuses enseignes.

Quant aux recruteurs, ils semblent satisfaits de la qualité des C.V.," déclare **Bertrand Milinaire**, directeur général de **L'Hôtellerie Restauration**. Une journée fructueuse donc pour les enseignes de la restauration comme de l'hôtellerie, mais aussi pour les chercheurs d'emploi et les jeunes en quête d'un premier poste. *"Le salon LHR Emploi est devenu un rendez-vous incontournable de la profession,"* ajoute-t-il. Prochaine édition : le 21 février 2013.

TEXTE : NADINE LEMOINE / VIDÉO : CÉCILE CHARPENTIER



Retrouvez le salon LHR en vidéo avec le mot-clé **RTR923323** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre.

En Bref

Les étoilés Relais & Châteaux reçoivent les stars à la Cité européenne du cinéma

Pour l'inauguration de la Cité européenne du cinéma à Saint-Denis (93), **Luc Besson** a invité près de 450 convives - parmi lesquels **Robert De Niro**, **Gilles Lellouche**, **Jamel Debbouze**, **Sophie Marceau** ou **Carole Bouquet** - à un dîner d'exception coréalisé par quatre grands chefs Relais & Châteaux. Aux fourneaux : **Jean-Georges Klein**, de l'Arnsbourg-Hôtel K à Baerenthal (57) ; **Guy Martin**, du Grand Véfour à Paris (1^{er}) ; **Jean-Michel Lorain**, de la Côte Saint-Jacques & spa à Joigny (89) et **Jean-Pierre Vigato**, d'Apicius à Paris (VIII^e). Pour cette



Jean-François Ferret (directeur général des Relais & Châteaux), **Jean-Michel Lorain**, **Robert De Niro**, **Guy Martin** et **Jean-Georges Klein**.

soirée, ils signaient respectivement The Lips de Salvador Dali, badiane et noisette, un Homard sur une salade croquante de légumes et pamplemousse, rehaussé au basilic, puis un Filet de bar cuit doucement et servi sur un bouillon épicé au lait de coco et combava, tomate confite et poêlée de légumes nouveaux et enfin un Rafrâichi d'agrumes à la cardamome et badiane, sorbet Campari.

L. C.

ON SAIT MAINTENANT QUI EST LE CHEF !

Faites la chasse aux idées reçues ! Affirmez-vous !

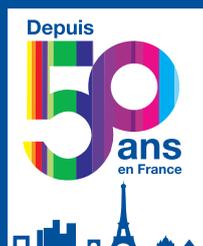
Si l'organisation et la performance sont les clés du succès, alors les étiqueteuses professionnelles Brother sont la solution. Profitez de leurs fonctionnalités avancées, du large choix d'applications offert et d'une qualité d'impression testée jusqu'à l'extrême.

**Avec des étiquettes qui vous ressemblent...
Maintenant le boss, c'est vous !**

BOSS

COLLEZ UNE ÉTIQUETTE...

QUI VOUS RESSEMBLE



Gérard Guy, président de la CPIH, Philippe Lefèvre, secrétaire général, et Robert Touchet, président national des restaurateurs, ont été reçus à Bercy par la ministre du Tourisme. Micro tendu au dirigeant de la confédération à la sortie de cette réunion. PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Les dirigeants de la CPIH reçus par Sylvia Pinel

Sylvia Pinel est une ministre des plus cordiales et très au fait des problèmes des TPE et de la ruralité. Nous lui avons rappelé les tenants et aboutissants du dossier de la TVA et le tsunami sur l'emploi et l'investissement qui allait arriver si le taux devait être relevé. Nous avons également parlé du paracommercialisme : les salles des fêtes dans lesquelles on fait tout et n'importe quoi, les invitations à des dîners 'presque parfaits' payants (...). Concernant les chambres d'hôte, nous n'avons rien contre celles-ci : elles participent au maillage du territoire mais elles doivent avoir les mêmes obligations que nous en termes de sécurité incendie, par exemple. Nous lui avons donné l'exemple d'un hôtel de sept chambres qui devait fermer par ce qu'il n'avait pas les moyens d'effectuer les travaux qu'on lui imposait. L'hôtelier a donc décidé de transformer l'établissement en chambres d'hôte (...).

On vient d'annoncer une augmentation probable des droits d'accises sur la bière, dont le montant doublerait. Cela conduirait à une augmentation de 0,5 € du prix de vente du demi de bière. Jamais les consommateurs ne



Sylvia Pinel.
"une ministre très au fait des problèmes des TPE", selon Gérard Guy.

vont croire que cette augmentation est due à une montée des droits et ils vont mettre ça sur le compte des cafetiers. On ne peut pas multiplier indéfiniment les taxes et les charges sans tuer une activité. C'est pourtant ce qui risque de se passer (...). La loi sur l'accessibilité est inapplicable en l'état. Et puis, on ne peut pas justifier de retour sur l'investissement (...). Le dossier des nouvelles normes se poursuit et il faudra faire le point en 2013. Il y a aussi la fiscalité du plan

comptable. Nous estimons qu'il est urgent de revoir la durée des amortissements avec des fonds sur douze ans et des murs sur vingt-cinq ans. Dernier volet évoqué, la transmission des entreprises. Il est très difficile pour des jeunes d'accéder aux reprises. Nous devons pouvoir compter sur le contrat de génération et la banque d'investissement. Le Gouvernement, nous a assuré M^{me} Pinel, a engagé une réflexion sur ce problème de la transmission : c'est un sujet très sensible chez nous." ■

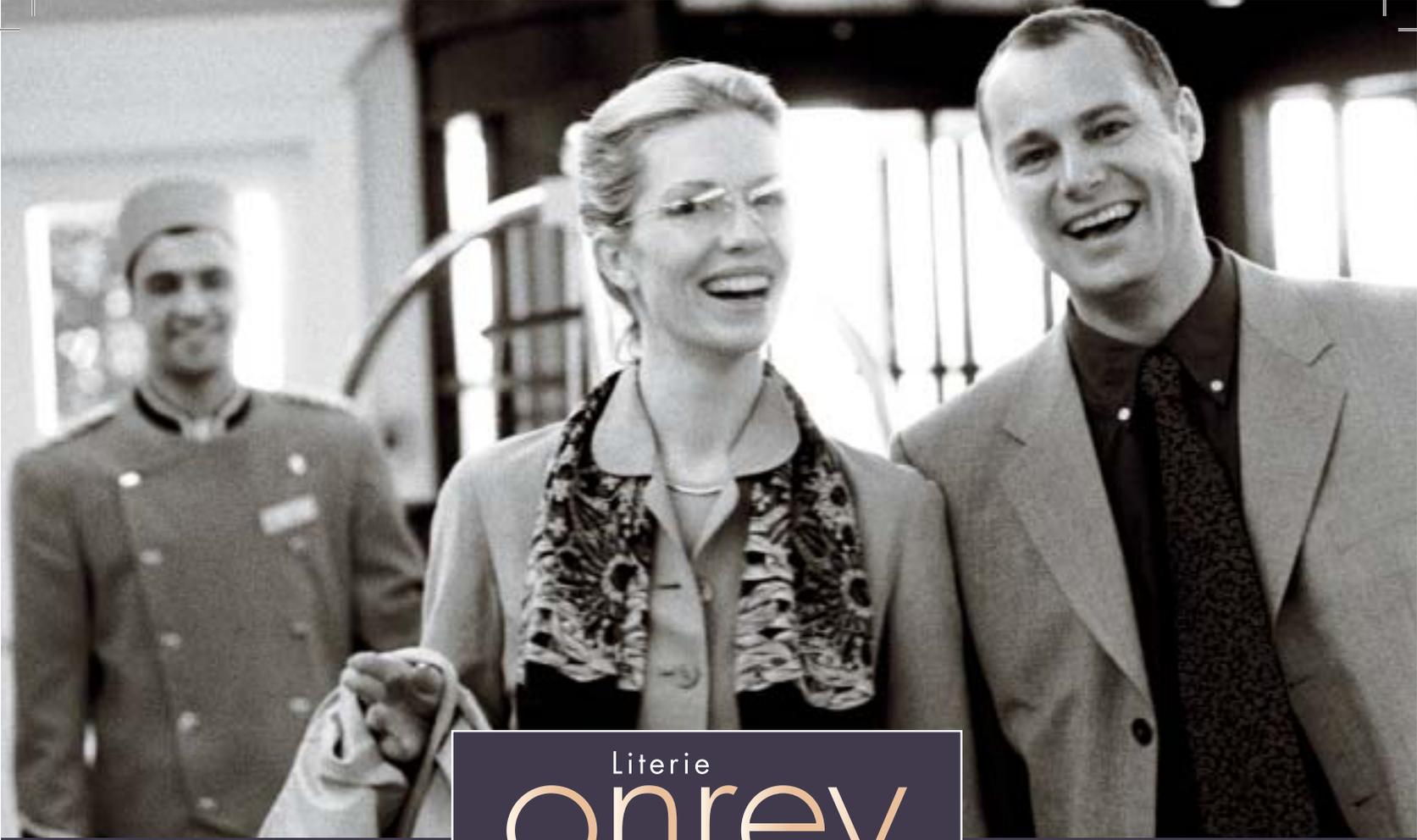
En bref

Un accord paritaire pour lutter contre le travail illégal dans les HCR

Lors de la commission mixte paritaire du 18 septembre, les partenaires sociaux ont conclu un accord de lutte contre le travail illégal dans le secteur des HCR. Il a été signé par l'ensemble du collège patronal (CPIH, Fagiht, GNC, Synhorcat, SNRTC et Umih) et FO, la CGC et la CFTC côté salariés. La CFTD et la CGT

réservent leur position mais n'excluent pas de le signer. Ce texte précise les actions qui seront menées par le secteur pour sensibiliser et informer les entreprises sur leurs obligations vis-à-vis du travail illégal et de sa prévention. Les syndicats s'appuieront sur leurs antennes départementales et régionales pour assurer un relais avec les entreprises en se rapprochant, si besoin, des mairies, des préfetures et de

tout organisme susceptible de diffuser l'information. L'accord prévoit également la création d'un observatoire qui assurera la mise en œuvre et l'évaluation des actions conduites, analysera les difficultés rencontrées et élaborera les futurs programmes d'action. Par cette signature, les organisations du secteur réaffirment leur préoccupation au sujet du respect des règles en matière d'emploi et de lutte contre le travail dissimulé. P. C.



Literie
onrev
 HÔTELLERIE

LES MEILLEURES LITERIES FONT LES MEILLEURS CLIENTS



© Matton images - Ephery & Sens

ACTIVE AIRSYSTEM® : LES MATELAS RESPIRENT LA SANTÉ

Choisir une literie Onrev, c'est assurer à ses clients le bonheur des bonnes nuits.
 Avec ACTIVE AIRSYSTEM®, vous prenez encore plus soin d'eux. L'ACTIVE AIRSYSTEM® est une ventilation naturelle qui élimine l'humidité provoquée par le dormeur. Ainsi, vos matelas sont toujours secs et sains.

www.onrev-hotellerie.fr



De nombreux chefs se sont mobilisés lors de la Fête de la gastronomie pour proposer des menus spécifiques dans leur restaurant ou dans les établissements scolaires du département.



Alain et Olivier Mari, père et fils, chefs cuisiniers au Moulin du Gapeau, à Belgentier.

En prélude à la Fête de la gastronomie, les chefs **Frédéric de Barsony** (Le Plein Sud au Pradet), **Alain Audibert** (Le Gros Ventre à Toulon) et **Georges Gioia** (L'Auberge de Camp du Castellet) ont proposé un déjeuner découverte autour

Une semaine festive avec les Maîtres restaurateurs du Var

du poisson aux élèves du lycée hôtelier Saint-Louis de Toulon et du centre de formation Prom'hôte de Saint-Raphaël. Le but était de transmettre leur savoir-faire aux jeunes et de les guider dans la préparation d'un menu gastronomique. Les chefs ont choisi des espèces souvent méconnues en cuisine (mulet, bogue, sabre, murène, etc.), fournies par des pêcheurs adhérant au concept Pescatourisme. Une quinzaine de Maîtres restaurateurs du Var ont pris part à l'opération en proposant, eux, un menu spécial sur le thème Tradition et création.

Pour le chef étoilé **Lionel Desbrosses** (Auberge de la Tuilière à Carnoules), la Fête de la gastronomie constitue "un moyen d'apporter un nouveau regard sur les produits locaux qui restent assez traditionnels. C'est aussi un moment convivial qui permet aux clients de découvrir les chefs et leur cuisine". Déjà acteur de la manifestation l'an dernier, **Alain Mari**, chef du Moulin du Gapeau à Belgentier, a créé un menu ambitieux intitulé Architecture géométrique, pour un ticket moyen autour de 45 €, contre 70 € habituellement. "Avec l'opération Tous au

restaurant, cette semaine festive autour de la gastronomie représente pour nous un apport de clientèle dans un mois habituellement assez calme", se félicite-t-il. L'établissement affichait complet pour le dîner plusieurs jours à l'avance. Un bémol cependant : "la difficulté à faire venir les clients au déjeuner et le faible nombre de restaurateurs varois participants", constate Alain Mari. "En étant plus nombreux, l'opération serait plus connue et cela nous permettrait d'attirer plus facilement les clients."

MARIE TABACCHI

Paris La 10^e finale du concours national de cuisine froide a réuni 29 jeunes talents au CFA Médéric (XVII^e).

Neuf Meilleurs apprentis de France cuisine froide consacrés

Trente apprentis - parmi lesquels huit jeunes filles - s'étaient qualifiés pour la finale du concours du Meilleur apprenti de France en cuisine froide. Suite au forfait d'un candidat, ils n'étaient plus que vingt-neuf à se présenter aux épreuves, au CFA Médéric (Paris, XVII^e), le 28 septembre dernier. "Le choix a été cornélien, confie **Jean-François Girardin**, Meilleur ouvrier de France et président du concours. Il est rare de voir une promotion aussi homogène en termes de qualité et de réalisation. Nous avons donc primé neuf concurrents mais les écarts de points sont faibles."

Yann Adingra, Hendry Angwe-Mezah, Grégoire Delaty, Sara Felix, Anthony Grosbois, Xavier Koenig, Morgan Patchay, Mohammed Abdelkader-Moussa et Alexis Thauvin ont reçu leur prix sous l'œil attentif du jury composé de Meilleurs ouvriers de France, de compagnons des devoirs unis, de Maîtres cuisiniers de France ainsi que des représentants de l'Éducation nationale et de professionnels. Les candidats, déjà vainqueurs du concours régional, devaient réaliser cette année un Unilatéral de bar avec son tapis



Le président du jury, **Jean-François Girardin**, entouré des neuf lauréats.

volant de légumes et sa duxelles sauce cerfeuil, puis un dessert ayant comme base une sauce émulsionnée au yaourt pomme, caramel et sauce chocolat. Selon plusieurs membres du jury, la relève gastronomique est largement assurée, au regard de la qualité d'exécution des plats qui ont été présentés à ce concours.

A. J. A.

Et si la réussite de votre activité passait par ce fil

Pour EDF Pro, vous aider à développer votre activité, c'est vous simplifier la gestion de vos contrats d'énergies. Grâce à l'espace Client Pro, vous pouvez consulter vos factures 24h/24, communiquer vos relevés d'index et payer en ligne votre consommation réelle sans avance de trésorerie.

Découvrez tous les avantages de l'espace Client Pro et créez le vôtre sur **edfpro.fr**



Forum de l'emploi de l'EPMTTH



Alain Mychajlow, directeur adjoint de l'EPMTTH, **Pierre Mendes**, chargé des relations avec les entreprises, **Isabelle Kieffer** et **Christophe Karleskind**, chargés du développement de l'apprentissage.

L'École de Paris des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie (EPMTTH) a organisé un forum de l'emploi le 26 septembre dernier et a déjà fixé les deux prochains les 24 avril et 26 juin. En ce qui concerne les projets, l'école envisage l'ouverture du nouveau BTS tourisme. Toujours sous la houlette de **Pierre Mendes**, chargé des relations entreprises, **Christophe Karleskind** et **Isabelle Kieffer**, chargés

du développement de l'apprentissage, les responsables du recrutement de Sodexo, Score, Sogeres, Accor, du Royal Monceau et de la Safranée ont reçu à tour de rôle les jeunes à la recherche d'un maître d'apprentissage. *"Nous avons particulièrement mis l'accent sur la présentation et la connaissance de l'entreprise, par le biais d'une campagne de communication préalable auprès de nos jeunes"*, confie Pierre Mendes.

La chaîne Chez Clément rachetée par SDW Services

Stanislas Dewynter, président de SDW Services, et **Jean-Michel Texier**, président du Groupe Frères Blanc ont signé un protocole de cession concernant l'enseigne chez Clément Restaurants d'hôtes. SDW Services a bien l'intention de développer l'enseigne en France et à l'international. De son côté, le Groupe Frères Blanc confirme qu'il souhaite se concentrer sur son *"cœur de métier, à savoir les grandes brasseries parisiennes haut de gamme."*

Jean-Michel Texier, président du groupe Frères Blanc et **Stanislas Dewynter**, président de SDW Services, ont signé le protocole de cession.



VENEZ NOURRIR VOTRE TALENT !

Plus de 40 formations dispensées par une équipe reconnue :

3 restaurants : 9 étoiles du 20 au 23 novembre • Banqueting : organisation, mise en place, régénération et envoi du 19 au 22 novembre • Recettes et menus à coûts maîtrisés du 26 au 28 novembre • Entrées et plats trois étoiles du 3 au 6 décembre • Les produits phares de chaque saison du 3 au 4 décembre • Créativité en buffets et brunchs du 5 au 6 décembre • Poissons et crustacés du 10 au 13 décembre...

Nouvelles formations et Catalogue 2013 disponibles sur notre site : réservez dès maintenant !

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

L'Union patronale de l'industrie hôtelière monte au créneau contre les pratiques abusives des opérateurs en ligne - et notamment Booking.com. Explications de Philippe Pain, président de la branche hôtels de l'Upih.

L'Upih dénonce les excès des sites de réservation



Philippe Pain, président de la branche hôtels de l'Upih est hôtelier à Versailles (78).

Le constat n'est pas nouveau mais il ne va pas en s'améliorant. Depuis le début de l'année, les sites de réservation en ligne, dont Booking.com, imposent de nouvelles "contraintes" aux hôteliers, dénonce **Philippe Pain**, président des hôteliers de l'Upih et membre de la Fédération française de l'hôtellerie de l'Umih. "Depuis janvier, les avis sur Booking.com sont devenus anonymes. Ce qui veut dire que tout le monde peut dire tout et n'importe quoi." Autre sujet de mécontentement : "Le 23 août, nous avons reçu un courriel de Booking.com nous annonçant [que leurs services] n'allaient plus nous communiquer le code de vérification au dos de la carte bancaire, sauf réponse contraire de notre part avant le 27 août. Ne nous

laisser que quatre jours pour répondre à ce message est scandaleux. Beaucoup de professionnels n'ont pas pu le faire et se retrouvent coincés si le client ne vient pas."

Autre reproche formulé par Philippe Pain : "Le site nous a indiqué qu'il allait revendre automatiquement les chambres annulées par le client. Nous n'avons encore eu que très peu de temps pour répondre, c'est-à-dire pour pouvoir mesurer l'effet de la mesure." Depuis le début du mois d'octobre - et cette fois, ce n'est pas une option - le site ne transmet plus aux hôteliers les e-mails des clients : "Nous ne sommes plus maîtres de la commercialisation de nos chambres. L'opérateur s'empare de la clientèle", s'insurge le dirigeant syndical. L'Upih, présidée par **Christian Navet**, et l'Umih 75, dirigée par **Bertrand Lecourt**, vont envoyer aux adhérents d'Île-de-France un questionnaire sur les relations entretenues avec les agences de voyages en ligne. "Il est très important de répondre, car nous allons pouvoir dresser un état des lieux." Philippe Pain souhaite que les réponses puissent leur parvenir avant novembre, c'est-à-dire avant le démarrage de la consultation publique sur la certification Afnor qui concernera cet aspect d'internet.

SYLVIE SOUBES

On n'est pas tous égaux face à la retraite

Mais vous êtes libre de choisir une épargne retraite labellisée.



Projet - © J. Rouxel - aaa - 2012 - F. Zuyvet

MÉDICIS RETRAITE MADELIN

Médicis retraite Madelin est la solution d'épargne retraite sur mesure spécialement conçue pour les travailleurs indépendants. Nos contrats de retraite en points labellisés vous garantissent la constitution d'une rente à l'abri des effets négatifs des crises financières.

- Frais réduits** En 2012, vos frais sur versements sont en baisse.
- Rente garantie** Quoi qu'il arrive, votre rente est garantie au moment de votre départ en retraite.
- Performance** Avec un taux de rendement retraite moyen à la liquidation de 8,76 %*, vous vous assurez une retraite performante.
- Simplicité** Chaque année, sans frais, vous pouvez modifier le montant de vos versements en fonction de votre trésorerie.

Qui d'autre que Médicis peut vous proposer de tels avantages ?

Renseignez-vous gratuitement :

N°Vert 0 800 240 240

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

www.mutuelle-medicis.com

*taux calculé sur la moyenne des retraites Médicis retraite Madelin liquidées en 2011 exprimant le rapport entre la rente perçue et les sommes investies durant la phase d'épargne pour la constituer.



VOTRE INDÉPENDANCE A UN BEL AVENIR

Mutuelle des Entreprises et des Indépendants du Commerce, de l'Industrie et des Services - 18 rue de l'Amiral Hamelin - 75780 Paris cedex 16 - Tél. 01 44 34 47 00 - Fax 01 44 34 47 01 - Mutuelle adhérente à la FNMF et soumise aux dispositions du Livre II du code de la mutualité - N° d'immatriculation au Conseil Supérieur de la Mutualité : 315 062 687.

16 □ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs des Experts

sur www.lhotellerie-restauration.fr

La formation à l'hygiène devient obligatoire à partir du 1^{er} octobre

Pourriez-vous nous rappeler quelles sont les conditions de l'obligation de formation à l'hygiène à partir du 1^{er} octobre 2012 ?

R. L.

L'obligation de formation à l'hygiène est issue de l'article 8 de la loi du 27 juillet 2010 relative à la modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP). Elle a été instaurée par l'article L.233-4 du code rural et la pêche maritime, qui indique : *“Le fonctionnement des établissements de production, de transformation, de préparation, de vente et de distribution de produits alimentaires peut être subordonné à la présence dans les effectifs de ces établissements d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné.”*

Les modalités pratiques de cette obligation sont définies par un décret du 24 juin 2011 et deux arrêtés du 5 octobre 2011 et du 25 novembre 2011, complétés par une note de service de la DGAL (direction générale de l'alimentation) du 24 avril 2012. Il s'agit d'une formation de 14 heures qui doit permettre à la personne concernée d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

À compter du 1^{er} octobre 2012, tous les établissements ayant une activité de restauration doivent avoir dans leurs effectifs au moins une personne formée ou détenant un diplôme figurant dans la liste de l'arrêté du 25 novembre 2011, ou encore ayant une expérience de 3 ans minimum en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire. Cette obligation concerne principalement les établissements de restauration traditionnelle et rapide, ainsi que les cafétérias et autres libres-services. D'autres activités de fourniture de repas, que ce soit à titre secondaire ou occasionnel, sont également concernées.

Les personnes titulaires de certains titres ou diplômes professionnels de niveau V ou au-delà sont réputées satisfaire à l'obligation de formation, à condition d'avoir obtenu leur diplôme après le 1^{er} janvier 2006.

Sont notamment concernés les diplômes de niveau V délivrés par le ministère de l'Éducation nationale : BEP de la restauration et de l'hôtellerie, BEP restauration option cuisine, BEP option commercialisation et services en restauration, CAP agent polyvalent de restauration, CAP cuisine, CAP restaurant.

Au niveau IV sont recensés : BP cuisinier, BP restaurant, baccalauréat professionnel restauration, baccalauréat professionnel option cuisine, baccalauréat professionnel option commercialisation et services en restauration. Au niveau III, on trouve le BTS hôtellerie-restauration option B.

Dans les titres à finalité professionnelle, sont reconnus : titre professionnel d'agent de restauration, titre professionnel de cuisinier, mais aussi les titres délivrés par la chambre de commerce et d'industrie de Paris-École Ferrandi.

En cas de contrôle, vous devez apporter à l'inspecteur la preuve de la détention de l'un de ces diplômes ou d'une expérience de 3 ans. Dans le cas contraire, le responsable doit faire suivre la formation à au moins un salarié, mais il peut également la suivre lui-même. La formation doit être assurée par un organisme déclaré et enregistré auprès de la Draaf (direction régionale de l'alimentation et de l'agriculture). Par exemple, en Picardie, vous pouvez retrouver la liste de ces organismes sur le site régional : <http://draaf.picardie.agriculture.gouv.fr>. Allez dans la rubrique actualités, puis dans la section 'formation à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale'. En cas de contrôle, l'attestation délivrée par l'organisme de formation doit pouvoir être présentée à l'inspecteur. En cas de non-respect de cette obligation, la formation devra alors être effectuée dans les meilleurs délais. ■

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

□ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ? Rendez-vous sur les Blogs des Experts

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Bail traiteur : quelles sont les activités autorisées ?

Bonjour, pourriez-vous me dire quelles sont les activités que l'on peut exercer avec un bail traiteur à Paris, et celles qui ne sont pas autorisées ? Je me demandais si ce type de bail pouvait contenir des restrictions telles que les grillades ou fritures. En vous remerciant pour vos réponses.

MP

L'activité de traiteur étant celle de préparation de plats cuisinés, on peut penser que les fritures, à partir du moment où elles participent à l'élaboration de plats cuisinés, y sont incluses.

Bien évidemment, la destination du bail s'apprécie par rapport à la commune intention des parties, de sorte que je vous invite à solliciter l'examen de votre bail par un spécialiste. Celui-ci pourra également apprécier, en fonction de la configuration des lieux et de l'éventuelle installation d'un extracteur avec l'autorisation du bailleur, l'acceptation par ce dernier de grillades et fritures.

Je pense enfin qu'il serait opportun, dans la mesure du possible, d'obtenir du bailleur, par un éventuel avenant, qu'il admette le caractère inclus de l'activité de grillades et fritures dans celle de traiteur, ce qui évitera toute discussion ultérieure. Cela me paraît d'autant plus judicieux que les

tribunaux ont considéré que la consommation sur place dans une boutique dont la destination est celle d'alimentation ou de vente à emporter, ne constitue pas une modification de la destination. Et à l'inverse que :

- la vente à emporter n'est pas incluse dans l'activité de restaurant, salon de thé, pâtisserie ou dans celle de restauration, pizzeria, bar, brasserie ;
- l'activité de charcuterie n'est pas incluse dans celle de boucherie ;
- l'activité de restauration rapide n'est pas incluse dans celle charcuterie-traiteur.

Il importe donc que vous ayez la certitude que l'activité que vous envisagez est bien autorisée... Lire la suite de la discussion avec le code

RTK4307 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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



Rejoignez MICHELIN Restaurants,

le site internet de référence pour la recherche de restaurants dans toute la France !

Menus, descriptions, mot du chef, réservation en ligne, actualités, offres spéciales...

Choisissez ce que vous souhaitez mettre en avant !

OFFRE PROMO : 2 mois gratuits
Pour toute souscription avant le 31 octobre 2012 !

Rendez-vous sur pro.michelin.restaurant.fr
ou appelez le **0811 87 12 04**
(numéro vert - coût d'un appel local)

MICHELIN Restaurants, le partenaire d'un métier de passion



18 Où sont les femmes ?

Autodidacte, la jeune femme seconde son mari Akrame, chef étoilé du restaurant qui porte son prénom à Paris. Entourée d'une équipe jeune et enthousiaste, elle veille à tout côté salle comme en famille.

Farah Benallal : "Je ne suis pas dans le protocole"

Akrame est passionné par la cuisine. Et lorsqu'il en parle, il transmet sa passion. La mienne est venue de notre rencontre et je ne revendique, dans ce domaine, aucun héritage familial", déclare, les yeux brillants, **Farah Benallal**. La jeune femme aurait pu découvrir la cuisine plus tôt et s'enflammer pour cet art de "donner du bonheur aux autres". Mais sa mère - qui cuisinait à la maison - n'a pas donné à cette native du Mans le feu sacré. Pas plus que son père **Mostefa**, qui tint pourtant à Tours un restaurant oriental à l'enseigne Le Rabelais. À Tours, Farah était amie avec **Hanane** dont le frère, un certain Akrame - originaire d'Algérie et établi en France en 1998 -, adorait la cuisine. C'est en faisant sa rencontre qu'elle découvre l'univers de celui qui deviendra l'homme de sa vie, et qui travaille alors au Luxembourg.

RÊVE DE GAMINE

Farah et Akrame se marient le 15 juillet 2006. L'idée de travailler ensemble n'a pourtant pas encore germé. Akrame bouge beaucoup, découvre la cuisine de **Ferran Adrià** en Espagne, tandis que Farah poursuit ses études commerciales. Son rêve de gamine était pourtant ailleurs. Celle qui s'amusa à habiller ses poupées à sa manière se voit bien styliste pour vêtir ses contemporains. Mais il faudrait aller dans une école spécialisée, loin de la famille, et sa mère s'y oppose... Farah travaille alors chez France Télécom, et devient mère d'un petit **Yssam**. Akrame, lui, obtient son premier poste de chef au château des Sept Tours à Courcelles-de-Touraine à une quarantaine de kilomètres de Tours. S'ensuit l'aventure, tôt avortée, du Trendy,

un lieu vite à la mode qui s'étend sur plusieurs centaines de mètres carrés. Trop grand sans doute... Le cuisinier se remet en selle avec l'Atelier d'Akrame, toujours dans sa ville d'adoption. "Il a remodelé le lieu, proposé sa propre cuisine et tout a bien marché pendant six mois", évoque Farah. Jusqu'en juin 2010 et



Farah Benallal seconde son mari **Akrame Benallal**, chef étoilé du restaurant Akrame à Paris (XVI^e).

un dépôt de bilan qui mène le couple à deux décisions majeures : quitter leur ville pour la capitale et travailler, enfin, ensemble. "Nous en avons envie. C'était aussi une manière de se réaliser. Même s'il avait traversé pas mal d'épreuves, Akrame avait envie de tirer un trait et de rebondir", raconte Farah.

"JE N'ÉTAIS PAS EFFRAYÉE À L'IDÉE DE CHANGER DE VOIE"

Les voilà donc à Paris, avec leurs deux enfants : Yssam, l'aîné, et **Selma**, la cadette, alors âgée de

dix-huit mois. Rue Lauriston, une opportunité se présente. En avril 2011, le restaurant de 26 places portant le prénom de son mari ouvre ses portes et "c'est devenu une évidence qu'on ne pouvait que travailler ensemble", assure Farah. Autodidacte ? "C'est vrai, s'amuse-t-elle, mais je n'étais pas effrayée à l'idée de changer de voie. Je pense au contraire m'être épanouie." Grâce à Akrame, à l'évidence. "Bien sûr, il m'a beaucoup appris. Et en particulier à être moi-même. Je ne suis pas dans le protocole et l'essentiel pour moi, même s'il peut y avoir une ou deux petites fautes, est qu'elles ne se reproduisent pas et que les clients soient ravis."

Et que le cuisinier n'ait à penser qu'à ses fourneaux. "Depuis que nous travaillons ensemble, je règle tous les problèmes. Il peut se concentrer sur sa cuisine et évoluer. Je ne goûte pas tous ses plats, faute de temps. Mais quand ça me plaît, je le dis. Et inversement. C'est important pour Akrame. Il n'a pas eu une enfance facile, s'est toujours battu et a toujours foncé. Il fait les choses avec le cœur." Important comme cette étoile au guide Michelin décrochée en mars 2012. "Nous étions contents et fiers. Même si nous travaillons avant tout pour nos clients - dont la satisfaction passe en premier -, nous avons toujours eu un grand respect pour ce guide", dit-elle. Farah est aussi revenue à sa passion d'enfance, puisqu'elle dessine des tenues griffées SFYA pour son mari, dont le nom provient des prénoms de toute la famille : Selma, Farah, Yssam et Akram. **JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE**

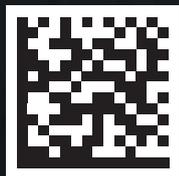
Akrame • 19 rue Lauriston • 75016 Paris •
Tél. : 01 40 67 11 16

BABA AU CALVADOS, POMMES CONFITES, PRALINÉ, GANACHE MONTÉE À LA MANZANA



RCS B 389 330 739 - Crédit photo: Yves Bagros - SCORE DDB

NOUVEAU PACK



Découvrez toutes
nos recettes normandes
en flashant ce code



PROFESSIONNEL



Retrouvez nos actualités sur le nouveau site www.elleetvire-pro.com

Houille Depuis près de quarante ans, Hugues Persyn fait chanter le grain pour fabriquer du genièvre, une eau-de-vie que les restaurateurs de l'Audomarois s'arrachent.

Hugues Persyn, distillateur de genièvre

À chaque fois qu'il évoque son genièvre, **Hugues Persyn** a la voix posée et le geste lent. Loin de la Hollande, ce Français de Saint-Omer (62) distille dans le respect des matières et des feux. Il a créé une eau-de-vie de céréales, répondant au nom de genièvre, tout droit venue du temps jadis.

La distillerie de Houille, rachetée par la famille Persyn en 1921, a elle aussi gardé les contours du siècle passé. Le bâtiment aux briques rouges abrite deux alambics ainsi que des greniers à grains qui fleurissent le seigle et l'orge. L'activité de la distillerie a pourtant varié selon les époques : dans les années 1960 et 1970, le genièvre était cantonné au zinc des cafés où il jouait le rôle d'additif. Dès 1975 et pour les vingt années suivantes, cet alcool devient incontournable, au moins dans la région de l'Audomarois. Plus qu'un digestif, le genièvre s'apparente à un extraordinaire exhausteur de goût pour tous les restaurateurs locaux qui, désormais, se l'arrachent. La prévention contre l'alcoolisme donne, dans la foulée, un léger coup d'arrêt à la distillerie Persyn. L'entreprise renoue avec le succès à partir des années 2000.

La famille Persyn met un point d'honneur à fabriquer le genièvre dans les règles - et les parfums - de l'art. Le secret de Houille tient en effet à quelques ingrédients. D'abord, il faut choisir les meilleures céréales. *"L'eau-de-vie se fabrique à partir de l'orge maltée, du seigle et de l'avoine. La récolte de ces céréales, venant exclusivement de*

cultures proches, doit être bien sèche et le grain doit sentir bon, précise Hugues Persyn. *Nous n'hésiterons jamais à payer quelques euros de plus pour disposer des plus belles matières premières."* Chaque année, la distillerie rentre ainsi entre quarante et cinquante tonnes de



Hugues Persyn : "L'eau-de-vie se fabrique à partir de l'orge maltée, du seigle et de l'avoine."

céréales. Ensuite, c'est au tour de l'assemblage. Tous les grains vont être broyés et grossièrement réduits en farine. La première opération de transformation consiste à mélanger ces matières premières avec de l'eau chaude (72 °C à 78 °C). Cette étape va permettre la transformation de l'amidon en sucre. Ce mout sucré s'appelle le maltose. Il sera refroidi trois heures plus tard avec de l'eau, puis agrémenté de levure de boulangerie. *"Au bout de trois jours, on obtient le mout fermenté, qui sera ensuite distillé."*

UNE SCIENCE DES ASSEMBLAGES

Dans cette chimie du cuivre et du feu, il faut savoir prendre son temps. L'usage veut ainsi que l'on pratique, sur une flamme douce, la triple

distillation. *"Au troisième passage en alambic, explique Hugues Persyn, on termine en y ajoutant une poignée de baies de genièvre. Selon les quantités, les parfums et les arômes seront très différents."* Une méthode, dite 'hollandaise', à triple rectification, qui nécessite trente-deux à trente-

six heures de chauffe. Le genièvre aura ainsi été distillé à 40 % (voire jusqu'à 55 %) d'alcool. Les foudres et les tonneaux feront le reste. Car une fois fabriqué, Hugues Persyn va élever son genièvre, le faire vieillir pour l'amener à maturation. *"Il faut à l'eau-de-vie cette conclusion du bois, ce séjour paisible pour trouver son exacte musique."* Selon la qualité recherchée, le produit peut ainsi séjourner entre un et huit ans dans les barriques. Un peu comme un vin, le genièvre va ainsi affirmer sa personnalité. *"Certaines*

bouteilles vont même subir jusqu'à neuf distillations. C'est le cas pour notre collection appelée Genièvre-Carte noire."

Entretien de la flamme depuis près de deux cents ans, la genièvrerie de Houille et ses six employés, tous originaires des environs, ne s'attache pas à la rentabilité à tous crins, mais plutôt à l'excellence de son savoir-faire. Résultat : le genièvre des Persyn est aujourd'hui acheté dans toute la Flandre, voire au-delà, en Hollande. Aujourd'hui, les restaurateurs représentent d'ailleurs une très grande partie de la clientèle de la distillerie.

MYLÈNE SACKSICK

Distillerie Persyn • 19 route de Watten • 62910 Houille • Tél. : 03 21 93 01 71



Patrick Faurisson se déplace entre les tables du Puits Saint-Jacques à Pujaudran (32) ; il amène le pain à un client, plaisante avec un autre mais surtout, il s'anime quand il décrit les plats, les produits, évoque les citrons de **Michel Bachès** à Eus (66). Patrick Faurisson est maître d'hôtel, mais il est plus que ça, un véritable poète gastronome.

“Je suis celui qui va mettre en avant la cuisine du chef, qui va sublimer ses plats, raconter une histoire autour de la cuisson, de la cueillette, de la présentation, des producteurs...”

DU TACT AVANT TOUT

En salle, on ne s'adresse pas de la même manière à une femme d'un certain âge ou à une jeune fille. Il y a un code à respecter et ce sont les petits détails

qui laisseront une bonne ou une mauvaise impression au client. *“Quand on se trouve face à des messieurs en déjeuner d'affaires, on sait qu'il faut faire court, sans trop d'humour. On peut être beaucoup plus léger s'il s'agit d'un couple. Il faut être positif et très observateur. Si en cuisine, il y a le feu, c'est le sourire en salle qui va gommer cette pression”*, indique

EN DATES

- 1972** : CAP au lycée d'Occitanie à Toulouse
- 1972** : Le Moulin de Moissac, 1 étoile Michelin
- 1975** : Maître d'hôtel au restaurant Matet à Tournefeuille pendant sept ans
- 1981** : Il achète un bar-hôtel-restaurant à Monsempron-Libos dans le Lot-et-Garonne
- 1990** : Il rejoint **Jean-Pierre Retureau** au Puits Saint-Jacques à Pujaudran

Pujaudran Le maître d'hôtel du Puits Saint-Jacques n'est pas homme à faire des histoires, mais plutôt à en raconter. Il est incollable sur son établissement, sa région, ses plats...

Patrick Faurisson, le maître d'hôtel conteur



Patrick Faurisson :
“Si en cuisine, il y a le feu, c'est le sourire en salle qui va gommer cette pression.”

“ Mon rôle est aussi de mettre en valeur le travail de l'équipe, son savoir-faire et son talent. ”

Patrick Faurisson

Si vous pouviez donner des conseils ?

- Faire le travail avec passion.
- Savoir être à l'écoute des clients, amusant ou bien discret s'il le faut.
- Faire en sorte que le client se sente comme “à la maison”.
- Mettre en valeur le travail de son équipe, son savoir-faire et son talent.

“Je vis mon travail avec passion, avec le cœur, s'enthousiasme Patrick Faurisson. Quand vous recevez des amis, vous sortez du bon vin, vous mettez les petits plats dans les grands. Au restaurant, c'est la même chose, nous sommes contents de recevoir nos clients. Nous sortons les plus belles assiettes. C'est un effort pour que tout soit parfait mais aussi un plaisir. Voir des étoiles dans les yeux de nos clients, ça n'a pas de prix !” ■

Dorisse Pradal

Le Puits Saint-Jacques

- Place de la mairie • 32600 Pujaudran
- Tél. : 05 62 07 41 11
- www.lepuitsaintjacques.fr

CLUB MED/BOS ÉQUIPEMENT HÔTELIER : LE MÊME SENS DES VALEURS

Depuis 2004, le Club Med a mis en place une politique d'achats exemplaire dont l'un des objectifs est de bâtir des relations à long terme avec des fournisseurs stratégiques. Bos Équipement Hôtelier fait partie des heureux élus depuis l'origine. Rencontre avec Amar Koulouh, Responsable Achats Exploitations Club Med et Patrick Nicolle, Responsable Comptes Clés chez Bos Équipement, qui nous expliquent en quoi cette relation leur a permis de créer de la valeur dans leurs entreprises.

Lorsqu'en 2004 le Club Méditerranée a entamé son repositionnement, il a également entrepris une refonte totale de sa politique d'achats. Celle-ci accompagne désormais la stratégie du groupe, car elle apporte de la valeur à l'entreprise elle-même, mais aussi à toutes celles qui travaillent pour elle. Bâtie autour de différents axes dont le principal consiste à nouer des relations à long terme avec les fournisseurs dits «stratégiques», elle a permis depuis 3 ans de réduire sensiblement les coûts et de développer une dynamique d'équipe performante pour améliorer le produit final : la qualité de séjour des clients du Club Med. «*Cette politique est le fruit de notre culture*» explique Amar Koulouh, Responsable des Achats Exploitations du Club Med, «*elle fait appel à nos valeurs pionnières qui nous permettent d'avoir toujours une longueur d'avance*».



Amar Koulouh, Responsable Achats Exploitations Club Med et **Patrick Nicolle**, Responsable Comptes Clés chez Bos Équipement Hôtelier : «*En mutualisant nos compétences nous sommes plus performants*»

UNE RELATION GAGNANTE !

Dès la mise en place du projet, Bos Équipement Hôtelier, fournisseur historique du groupe, a été séduit. «*Leur discours faisait écho à des discussions que nous avions aussi au sein de notre propre entreprise*» souligne Patrick Nicolle, Responsable Comptes Clés. Depuis, le distributeur a construit une relation totalement nouvelle avec le Club Med qui a permis aux deux protagonistes de

progresser main dans la main. «*En mutualisant nos compétences, en établissant des partenariats gagnants gagnants, en innovant aussi bien dans nos process que dans nos offres commerciales, nous avons créé de la valeur ajoutée*» explique Patrick Nicolle. Aujourd'hui par exemple, via un intranet, chaque village est en mesure d'accéder à sa propre mercureiale, peut passer et suivre ses commandes, visualiser l'état de ses livraisons en cours ou de ses factures. «*Plus qu'un simple système d'e-procurement, cet outil nous a permis d'optimiser le pilotage de nos achats. En réduisant nos coûts fixes et en facilitant le quotidien de nos équipes, chacun gagne en temps et en efficacité*».

valeur essentielle pour le groupe, sans oublier l'accélérateur mis sur le développement des achats responsables qui respectent bien entendu l'écologie, mais aussi les hommes. C'est sur ces bases que le village de Valmorel (73) a été conçu. Pour Amar Koulouh «*Il n'y avait qu'un seul objectif, obtenir le meilleur résultat qui soit, grâce à la réunion des meilleures expertises*». Ce standard de qualité fait désormais référence puisque le futur village de Pragalato en Italie sera réalisé sur ce modèle. «*Pour favoriser l'innovation, nous sortons de la relation transactionnelle, nous attendons même que nos fournisseurs nous challengent pour être toujours plus performants*» conclut Amar Koulouh.

UNE OUVERTURE D'ESPRIT

Bos Équipement Hôtelier ne joue pas qu'un rôle de plateforme, c'est un partenaire actif et réactif à la fois, force de proposition puisque nous travaillons avec lui en toute transparence... Nos équipes et les leurs mettent en commun le sourcing le plus pertinent et ainsi Bos Équipement Hôtelier est même capable d'intégrer des industriels avec lesquels il ne travaillait pas jusque-là. Son ouverture d'esprit est pour nous un atout» confirme Amar Koulouh qui rappelle que la politique achat du Club Med est aussi basée sur l'éthique et la déontologie, une

Club Med Valmorel (73) - Réalisation Bos Équipement Hôtelier - © P. Gal



Restauration

Bordeaux Entre la gastronomie pratiquée auprès de grands chefs étoilés parisiens et la convivialité du bistro-nomique, Jean-Luc Beaufiles, a choisi. Son premier restaurant ouvert avec son épouse Annabelle revisite avec rigueur et créativité les plats traditionnels.

L'Air de famille revisite la tradition à la sauce bistro-nomique

Le restaurant L'Air de famille, à Bordeaux (33) a été racheté en août 2010. Nul besoin de changer le nom de la table tant il reflète l'esprit de cette maison chaleureuse et gourmande.

"J'adore travailler avec les plats traditionnels et leur donner un coup de jeune, sans partir dans des délires", confie le chef-propriétaire, **Jean-Luc Beaufiles**, l'air espiègle.

Formé à une cuisine gastronomique avec **Christian Le Squer** au Pavillon Ledoyen (Paris, VIII^e), chez **Hélène Darroze** (Paris, VI^e) et trois ans au Ritz (Paris, I^{er}) auprès de **Michel Roth**, Jean-Luc Beaufiles a découvert l'art de la bistro-nomie chez l'Ami Marcel (Paris, XV^e), l'adresse créée par **Éric Martins**. À Bordeaux, il en a gardé l'essence : petite salle avec 24 couverts, des produits frais de saison, un menu carte écrit sur l'ardoise (17 € le midi, 27 € le soir) et un plat à 15 € le midi, 22 € le soir. Trois propositions sont faites en entrée, plat et dessert, auxquelles s'ajoutent des suggestions *"selon les arrivages et l'humeur du moment"*.

APPROVISIONNEMENT LOCALVORE

Pour s'approvisionner, le cuisinier ne va pas chercher bien loin. Il se rend au marché des Capucins et dans le quartier. *"C'est l'une des raisons qui nous a fait acheter ici. Nous n'avons pas d'employé, aussi le temps nous est compté"*, explique Jean-Luc, ravi de disposer d'excellents



L'Air de famille, une affaire de couple. **Annabelle** est en salle et son époux **Jean-Luc Beaufiles** aux fourneaux.

fournisseurs à sa porte, dont le fameux torréfacteur Café Régus. Mais il y a aussi les incontournables produits de Normandie dont est originaire le couple. Comme l'andouille de Vire acheminée par le beau-père du chef que l'on retrouve sur un pain perdu et livarot ou avec un dos de cabillaud poêlé. Autre best of, la tête de veau que l'on retrouvera, entre autres, en carpaccio avec des condiments italiens... *"Je la mets à toutes les sauces !"*, confie Jean-Luc

qui ne veut pas en faire pour autant une spécialité, lui qui aime tant se renouveler. Dans un quartier où les restaurants sont nombreux, L'Air de famille n'a guère mis de temps à fidéliser une clientèle à l'affût d'une cuisine singulière. ■

BRIGITTE DUCASSE

L'Air de famille

- 15 rue Albert Pitres • 33000 Bordeaux
- Tél. : 05 56 52 13 69
- <http://lairdefamille.fr/cuisine.php>
- lairdefamille.bordeaux@orange.fr



**LA SALADE
D'Auvergne
C'EST VOUS
LE CANTAL AOP
EN DÉS
C'EST
PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL**



NOUVEAU
Cantal AOP en dés
Prêt à l'emploi

Multi-usages : en entrée
salade ou plat.
A chaud comme à froid.

Fabriqué, sélectionné,
découpé et emballé,
dans notre fromagerie
de Riom-ès-Montagne.



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr



Après trois ans passés à Grambois (84), le chef vient d'ouvrir son nouveau restaurant dans une maison de charme au cœur de la ville.

Retour à Manosque pour Dominique Bucaille

Dominique Bucaille s'est rarement éloigné de ses terres, de l'hostellerie de la Fuste à sa première table à Manosque, avec une parenthèse au Cap d'Antibes (06) puis trois ans à Grambois (84), où il tenait jusqu'à l'hiver dernier l'auberge des Tilleuls. Aujourd'hui, avec son épouse **Lydia**, il dit avoir trouvé leur "maison de cœur", une bastide du XVIII^e siècle qu'ils viennent d'acheter et de restaurer pour un million d'euros.

ESPRIT DE FAMILLE

Attaché au terroir, fidèle à ses producteurs, Dominique Bucaille propose légumes, pommes de terre Monalisa, agneau, gibier et truffes. Il parle de renaissance dans



© JEAN BERNARD

Lydia, Dominique et Julia Bucaille se sont installés dans une bastide du XVII^e siècle à Manosque (04).

cette maison de charme aux notes contemporaines, avec cheminée d'époque, terrasse, bassin à l'ancienne, jardin des simples (médicinal) et jardin potager. "Je partage les fourneaux avec ma fille **Julia**, passionnée de simplicité et de beaux

produits. À ma cuisine traditionnelle revisitée - cappuccino de Monalisa et truffe d'été, selle d'agneau au sautoir, pigeonneau et légumes mijotés en cocotte... -, elle apporte une note féminine et beaucoup de fraîcheur après son apprentissage chez **Jean-Marc Banzo** à Aix-en-Provence et ses années à Paris auprès de **Christian Constant, Michel Roth et Christian Le Squer** à Ledoyen, où elle a terminé chef de partie." Père et fille proposent une gastronomie légère, en deux menus (45 et 75 €), pour 32 couverts et 10 en salon privé.

JACQUES GANTIÉ

Restaurant Dominique Bucaille • 715 avenue des Savel • 04100 Manosque • Tél. : 04 92 77 59 37 • www.restaurant-bucaille.com

Toulouse Ce candidat remarqué de l'émission Masterchef (TF1) en 2011 occupe son premier poste de chef depuis deux mois.

Karim Saïfi, une autre vie après la télévision

A 22 ans, **Karim Saïfi** reconnaît que sa prestation dans l'émission Masterchef (TF1) en 2011 a "accélééré les choses". "La télé m'apporte des clients, c'est indéniable. Mais je veux que ce soit ma cuisine qui les fasse revenir", souligne-t-il.

Tessa Repiquet, la propriétaire du restaurant, affirme : "Quand il s'est présenté, je ne le connaissais pas car je ne regardais pas Masterchef. J'ai été séduite par sa façon de concevoir la cuisine." C'est, pour elle aussi, une première expérience dans

le métier. Titulaire d'un master en gestion, elle a intégré une licence en management restauration à Tours puis elle a ouvert au mois de juin l'Underbar, dans le centre-ville de Toulouse (31).

UNE CARTE DE TAPAS LE SOIR

Karim Saïfi a carte blanche. "Le matin, il m'indique les plats qu'il a choisis. Je lui demande uniquement de respecter les coefficients, ce qu'il fait très bien", précise Tessa Repiquet. Le menu du déjeuner est à 13,90 euros, le plat du jour à 9 euros.



Karim Saïfi, chef de l'Underbar à Toulouse (31) : "La télé m'apporte des clients, c'est indéniable."

Le soir, c'est une carte de tapas qui est proposée. Karim Saïfi revendique une "cuisine française raffinée, innovante et jolie à voir." Cet été, les clients

étaient invités à choisir eux-mêmes les tomates qu'ils voulaient manger en carpaccio. Karim Saïfi est secondé par **Jérôme Hirbé**, de dix ans son aîné. Il regrette cependant de ne pas avoir "travaillé dans de grandes maisons." "J'ai les bases, un minimum de technique mais il me manque l'expérience." Il ambitionne d'avoir un jour son propre restaurant.

BERNARD DEGIOANNI

Underbar • 3 rue Tripière • 31000 Toulouse • Tél. : 05 34 33 87 64 • www.underbar.fr



LA SAUCE C'EST VOUS, LE RENDEMENT C'EST LIAISONS ET CUISSONS DE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

40%
DE GAIN
MATIÈRE*



**IDÉALE
EN CUISINE**

Liaison parfaite
nappante
et homogène

Gain de temps*



* Test effectué sous contrôle d'huissier.

De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr



Pour la réouverture de son établissement, Benoît Violier a convié chefs et amis à découvrir le nouveau visage de la maison où l'humain a une place essentielle.

La nouvelle vie de l'Hôtel de ville de Crissier



L'équipe de **Benoît Violier**.

Benoît Violier, 3^e chef-propriétaire de L'Hôtel de ville de Crissier après **Fredy Girardet** et **Philippe Rochat**, a fait vivre une mutation sans précédent à la célèbre maison suisse, fondée en 1953. Il a invité ses amis et chefs à redécouvrir l'établissement qu'il a voulu à son image : humain et passionné. Ce surdoué des concours a été l'élève de chefs, comme entre autres, **Joël Robuchon**, **Frédéric Anton**, **Benoît Guichard**. Il est aussi passé par les plus grandes maisons comme Lenôtre ou le Ritz. Il rejoindra Crissier en 1996, et réussira le concours de MOF en 2000. Formé par Fredy Girardet et Philippe Rochat, il est respectueux de la tradition. En 2005, quand l'établissement est consacré parmi les meil-

leurs restaurants du monde, Benoît Violier est chef de cuisine. Les propositions abondent. *"J'ai tout refusé, je ne voulais pas partir. Ici, il y a un esprit maison. Le personnel n'est pas anonyme, la considération existe, ce que je n'ai pas vécu chez beaucoup de grands où l'on reste un numéro."*

Philippe Rochat, qui souhaite se retirer, lui propose alors de reprendre l'Hôtel de ville, comme Fredy Girardet l'avait fait pour lui. Il accepte et ensemble, ils préparent la transmission de la maison.

GRANDS TRAVAUX

Le projet a mûri longuement. *"La maison datait d'un siècle. C'était un bâtiment historique, avec une cave en terre battue. Il fallait tout refaire. J'ai visité beaucoup*

de cuisines de confrères en France, à New York, en Espagne. Je voulais une cuisine qui offre un confort de travail pour mes équipes, des grandes fenêtres sur le jardin." Après quatre ans de réflexion, les travaux commencent par le sous-sol de 300 m² et la cave aux 62 000 bouteilles. La cuisine d'une surface de 220 m², est rénovée l'année suivante. Une zone de triage, une zone poisson, une légumerie et une chambre froide sont créées. *"Tout est fait dans le respect du développement durable et de l'individu."* La chaleur des moteurs des frigos chauffe l'eau. Le four se coupe automatiquement si la porte n'est pas ouverte pendant plus de 20 min. La laverie utilise une vapeur d'eau de récupération. Pour le personnel, les plans de travail sont à 92 cm de hauteur et 95 cm de profondeur. Huit fenêtres ont été percées pour faire entrer la lumière du jour. La cuisine est à hauteur de salle, ce qui évite les escaliers pour le service. La zone de réception et de triage intègre un contrôle qualité. Cet été, c'est la salle qui a été entièrement refaite, en quatre semaines et demie, du sol au plafond.

Brigitte Violier, qui a rejoint l'équipe en avril, met un point d'honneur à soigner l'accueil. *"Nous avons réduit notre nombre de couverts à 60. Nous avons repensé toute la décoration et apporté du confort aux clients avec des plafonds acoustiques, un éclairage et une sonorisation adaptée. Nous avons conservé et étoffé l'équipe. La prochaine étape des travaux sera une vinothèque et une boutique."* Les chefs qui visitent l'établissement sont très impressionnés. *"Nous sommes 45 à travailler ici. Tous des passionnés. Nous passons beaucoup de temps au travail. Il faut y être bien."* C'est chose faite. ■

Fleur Tari

L'ÉQUIPE DU RESTAURANT L'HÔTEL DE VILLE DE CRISSIER

Franck Giovannini : chef de cuisine, Bocuse de bronze en 2007 et Prix du poisson en 2011. Il dirige une équipe de 20 personnes.

Benoît Carcenat : sous-chef de cuisine

Julien Leroy : chef pâtissier

Michel Caimetto : sommelier

Alessandro Egidi : directeur adjoint du restaurant

Louis Villeneuve : directeur de service, 37 ans de maison, meilleur Maître d'hôtel Suisse 1991, Coupe de l'accueil club Prosper Montagné en 2004

Frédéric Reguin : directeur de service adjoint

Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier

• 1 rue d'Yverdon • CH-1023 Crissier • Suisse
• Tél. : 02 16 34 05 05



RÉINVENTEZ L'ÎLE FLOTTANTE AVEC LA CRÈME ANGLAISE AU Caramel, BEURRE SALÉ **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL**

NOUVEAU



Crème Anglaise au
Caramel Beurre Salé

Tous les usages
de la Crème Anglaise
avec un bon goût de
Caramel Beurre Salé



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr



Grenoble Depuis le 11 juin, Charles-Henri Ducret propose une nouvelle et troisième adresse aux Grenoblois : la Brasserie Chavant. Dans un décor élégant, il sert une cuisine fine.



La Brasserie Chavant a ouvert le 11 juin 2012.

À tout juste 26 ans, **Charles-Henri Ducret** dirige plusieurs maisons. En 2008, il donnait au restaurant de son père **Henri**, le Louis 10, dans le Park Hôtel, un style nouveau avec la complicité du décorateur **Tony Lemâle**. Un établissement que le chef, **Jérôme Lebeau**, propulse depuis plus d'un an en haut de l'affiche. En 2009, Charles-Henri Ducret se distinguait place Vaucanson avec le Yummy Sushi, confié à un maître japonais du sushi, **Yuji Hirofune**. Depuis juin 2012, nouveau

Brasserie Chavant : le nouveau défi de Charles-Henri Ducret

défi : l'ouverture d'une brasserie gastronomique cours Lafontaine en lieu et place du Claridge, le QG de générations de lycéens, juste en face du lycée Champollion. Le changement de décor est complet : la Brasserie Chavant baptisée ainsi en référence à cette famille de restaurateurs grenoblois (Bresson) réputée dont il est le descendant, impose l'élégance des grandes brasseries parisiennes, revisitée par Les Héritiers (décorateurs du Strato, Courchevel).

UN ENSEMBLE BAROQUE

Le grand portrait d'**Émile**, premier de la dynastie de Chavant et arrière-arrière-grand père de Charles-Henri Ducret, ne pouvait trouver meilleur écrin pour épater la galerie : mosaïque au sol, grands miroirs, immense lustre de Murano d'inspiration XVIII^e, sièges médaillon... L'ensemble, baroque, offre, sur deux niveaux, un élégant écho au 'dress-code' masculin avec ses rayures, ses pieds de poule, ses tons ivoire et sable. Montant de l'investissement (hors achat du fonds) : environ 400 000 €. La carte est signée **Jérôme Lebeau**,



Charles-Henri Ducret est désormais à la tête d'un 3^e établissement.

la cuisine orchestrée par **Kreshnik Kuashiri** (second du Louis 10 pendant trois ans), les vins sélectionnés par **Jean-Charles Pouzeratte** (sommelier Chavant) et l'ensemble servi sur deux niveaux (120 m²) tous les jours, midi et soir. Et mieux vaut réserver car depuis son ouverture, ses 55 places intérieures et sa terrasse sont prises d'assaut. Risotto aux gambas tout au Safran (17 €) ou à la truffe (19 €), saumon bio cuit à basse température (16 €) ou Épaule d'agneau confite cinq heures et tomate citron (16 €), la carte invite, à de belles découvertes gustatives et à un plat du jour (le midi) à 11,90 €. ■

NATHALIE RUFFIER



Un élégant décor signé Les Héritiers.

Brasserie Chavant

- 2 cours Lafontaine • 38000 Grenoble
- Tél. : 04 76 87 61 83
- www.brasserie-chavant.fr

11-15 NOVEMBRE 2012 • PARIS-PORTE DE VERSAILLES • HALL 7.3

TRANSGOURMET MARKET

Plus grand, plus fort, plus frais !



L'événement culinaire du salon EQUIP'HOTEL !

PLUS GRAND :

plus de 250 marques de produits alimentaires pour les professionnels de la restauration sur un espace de 4600 m²

PLUS FORT :

plus de 30 démonstrations culinaires en continu, des innovations, des solutions rentables pour votre activité

PLUS FRAIS :

toutes nos solutions pour vos cartes, viandes fraîches, marées, primeurs, desserts...

Et toujours des offres exclusives et des promotions spécifiques !



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

EQUIP'HOTEL
PARIS
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
11-15 NOV. 2012

Demandez gratuitement
votre badge d'entrée sur :
[www.transgourmet.fr/
transgourmet-market](http://www.transgourmet.fr/transgourmet-market)

Cassis Pour son cinquième anniversaire, l'établissement a opté pour une cuisson unique au feu de bois.

Villa Madie : une cuisine de feu face à la mer



Le premier étage de l'établissement est désormais entièrement dédié à la cuisine de la mer au feu de bois.

proposait au premier étage une formule déjeuner plus légère, garde l'esprit de ce "restaurant imaginé pour un accès plus facile, avec des critères de service plus simples", selon Jean-Marc Banzo, mais elle a été relookée par l'architecte maison, **Philippe Puvieux**. L'endroit

est désormais entièrement dédié à la cuisine de la mer au feu de bois.

TROIS MODES DE CUISSON

Les plats s'articulent autour de trois modes de cuisson : rôtissoire, four à bois et grillade lyonnaise. La carte est clairement divisée par

sections : grillades, rôtisseries, braisages et gratins sont à l'honneur. Ainsi, les moules sont gratinées à la viennoise d'algues, les gambas sont enfournées avec du lard de Colonnata et les poissons du moment sont tout simplement grillés. Le menu du midi à 40 € est toujours d'actualité. En revanche, à la carte, les tarifs flambent vite (une moyenne de 18 € pour les entrées, 29 € pour les plats et 11 € côté desserts). Cette carte de mer et de feu est à découvrir au comptoir face aux braises ou avec vue sur l'eau, ou à plusieurs autour d'une table d'hôte. ■

CÉCILE CAU

La Petite Cuisine de la Villa Madie

• Avenue Revestel • Anse de Corton
• 13260 Cassis • Tél. : 04 96 18 00 00
• www.lavillamadie.com

La Villa Madie fête déjà ses cinq ans. La maison de **Jean-Marc Banzo** conserve sa vue imprenable sur mer et sa carte gastronomique au rez-de-chaussée mais, pour l'occasion, l'établissement s'offre un lifting à l'étage. La Petite Cuisine de la Villa Madie, qui

Lyon Guillaume Mallet est le nouveau propriétaire de cet établissement atypique, situé à l'étage d'un immeuble de la place des Terreaux.

Un jeune chef à l'Étage

À 21 ans, **Guillaume Mallet** est un jeune homme pressé. Alors qu'à son âge, ses confrères multiplient les expériences auprès de chefs, lui est déjà propriétaire de son propre établissement. Il y a un an, il rachetait l'Étage, un petit restaurant d'une trentaine de places sur la place des Terreaux. "Après mon CAP de cuisine, j'ai enchaîné les stages à Lyon et Paris, puis je suis parti travailler deux ans à Londres chez **Hélène Darroze**, qui faisait l'ouverture du Connaught Hotel. À mon retour sur Lyon, j'ai eu envie de me mettre tout de suite à mon compte. Il faut dire que je côtoie l'univers de la restauration depuis mon enfance, puisque mon père était chef exécutif dans le groupe Accor", explique-t-il.

UN ANCIEN APPARTEMENT

Ainsi, quand le jeune homme tombe par hasard sur l'Étage, c'est le coup de foudre. L'établissement est atypique puisqu'il est situé à l'étage d'un immeuble. "Il s'agit en fait d'un appartement de 90 m² qui a été transformé il y a trente ans en restaurant. Le lieu est plutôt connu à Lyon, grâce au précédent propriétaire, le



Guillaume Mallet, nouveau propriétaire de l'Étage à Lyon (69) : "Je côtoie l'univers de la restauration depuis mon enfance, puisque mon père était chef exécutif dans le groupe Accor."

chef **Jérôme Soonberg**." Seul en cuisine, Guillaume Mallet trouve son inspiration dans les produits du marché, en faisant la part belle aux ris de veau, au foie gras et au homard. L'établissement attire surtout une clientèle d'affaires mais aussi des couples qui apprécient l'intimité des lieux. ■

STÉPHANIE PLOUD

L'Étage

• 4 place des Terreaux • 69001 Lyon
• Tél. : 04 78 28 19 59 • www.letage-restaurant.com

Restauration

Mirepoix Famille de commerçants, les Rabaud se sont reconvertis dans la restauration il y a une dizaine d'années.

Le Saint-Maurice, une affaire de famille



L'établissement est situé sous les arcades de la principale place de Mirepoix.

On propose une cuisine de brasserie. L'été, nous avons une équipe de dix personnes contre cinq l'hiver. Le chef est avec nous depuis neuf ans, deux autres salariés sont là depuis huit et treize ans", souligne **Simone Rabaud**, la propriétaire du Saint-Maurice à Mirepoix (09). Bar à partir de 7 heures, l'établissement devient restaurant au déjeuner avant de se transformer à nouveau en bar et glacier jusqu'à 21 heures. Le Saint-Maurice dispose de 55 places à l'intérieur et 85 en terrasse, qui permettent de servir de 60 à 200 couverts par jour, selon la saison.

"J'AI TOUJOURS EU BESOIN DU CONTACT AVEC LES CLIENTS"

Tout a commencé par un salon de thé, que Simone et **Gérard Rabaud** ont acheté en 2000 et exploité pendant trois ans. Ils ont ensuite obtenu la licence IV, puis l'agence immobilière mitoyenne

a été mise en vente, ce qui leur a permis de s'agrandir. "Mon mari s'est dit : 'pourquoi ne ferions-nous pas de la cuisine ?' Au début, il s'est mis aux fourneaux, puis nous avons engagé un cuisinier", se souvient Simone Rabaud. Depuis, le Saint-Maurice n'a cessé de se développer. "J'ai toujours eu besoin du contact avec les clients. Mes arrière-grands-parents et grands-parents exploitaient une librairie-papeterie, mes parents un tabac-presse. J'ai travaillé avec eux jusqu'en 1999", rappelle-t-elle. L'année 2011 a été difficile avec le décès de Gérard Rabaud et un incendie d'origine criminelle qui a entraîné une fermeture de trois mois. L'affaire continue aujourd'hui avec l'aide de **Stéphanie**, la belle-fille de Simone Rabaud.

BERNARD DEGIOANNI

Le Saint-Maurice

- 10 place du Maréchal Leclerc
- 09500 Mirepoix
- Tél. : 05 61 68 25 81

**WORLD
CUISINE
SUMMIT**



SIRHA 2013

**BETTER
FOOD SERVICE
FOR A
BETTER LIFE***

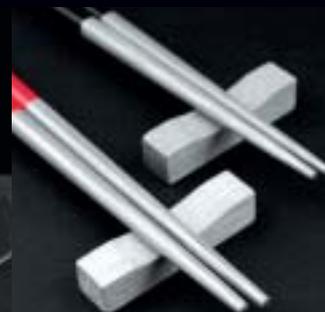
L'événement mondial de la restauration hors foyer

- ▶ Un laboratoire d'exploration de la restauration pour une vie meilleure
- ▶ Un show de démonstration culinaire et de réflexion pour action
- ▶ Les plus grands Chefs et experts mondiaux
- ▶ Une vision internationale des tendances validées par une étude sur 10 pays
- ▶ Plus de 1000 participants professionnels du monde de la restauration

28 janvier 2013 LYON, FRANCE

Informations et inscriptions sur

www.sirha-world-cuisine-summit.com



* Une meilleure restauration pour une vie meilleure



Un événement



Le 19 septembre, le chef messin était en Chine pour l'ouverture de son nouvel établissement dans un palace de Chengdu.

Dufossé inaugure son restaurant en Chine

Christophe Dufossé annonçait fin 2009 : *"Ouvre un restaurant en Chine, avec des partenaires [investisseurs] chinois, dans le plus grand hôtel de luxe de Chengdu, capitale d'une province de 14 millions d'habitants en pleine évolution économique. Je leur ai présenté mes produits et ma cuisine à l'occasion d'un événement gastronomique et ils m'ont accordé leur confiance en créant un restaurant résolument français."* Durant deux ans, le patron

de l'hôtel 4 étoiles La Citadelle et du restaurant étoilé Le Magasin aux vivres, situés à Metz (57), ne parlait que de cela. Le projet est aujourd'hui une réalité. Le By Dufossé a officiellement été inauguré le 19 septembre, *"en présence de Jean-Pierre Raffarin, ancien Premier ministre"*, précisait le carton d'invitation. Le restaurant gastronomique français occupe une partie du quatrième étage du JinJiang Hotel, un palace de 5 étoiles contrôlé par l'état, qui



"L'établissement de 2000 m² permettra d'incarner une certaine idée de la gastronomie française", précise **Christophe Dufossé**.

compte 800 chambres et une dizaine d'autres restaurants asiatiques. *"L'établissement de 2000 m² permettra d'incarner une certaine idée de la gastronomie française"*, précise le chef sur son blog. Comprendre qu'au-delà de la salle de restauration et de la terrasse, l'endroit accueillera également une cave à vins et une boutique gourmande.

LE PERSONNEL CHINOIS FORMÉ À METZ

Christophe Dufossé, qui n'est pas le propriétaire de ce restaurant mais son exploitant et le propriétaire de la marque, n'a pas l'intention de quitter Metz (il vise d'ailleurs une deuxième étoile) pour s'installer

définitivement en Chine. Mais il fera régulièrement la navette entre les deux villes. Pour assurer le quotidien, une équipe de professionnels français a été recrutée, notamment le chef de cuisine, le responsable de la salle, le pâtissier et le chef de la boutique. En ce qui concerne le personnel chinois en relation avec la clientèle, Christophe Dufossé en a accueilli une partie en stage dans son restaurant messin afin qu'il se familiarise avec les us et coutumes de la gastronomie française et s'initie à la langue de Molière. Mercredi 19 septembre, à 19 heures, Christophe Dufossé était aux côtés de son équipe pour l'inauguration.

JEAN FABIAN

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

Sial Hall 7
Stand M 033

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 kgs
- 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. 35 jours



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

La Ferme Mancelle - 60590 ERAGNY sur EPTE
Tél : 0333 032 32 27 47 67 - Fax : 0333 032 32 27 47 68
<http://www.fermedu-pre.fr>

FERME DU PRÉ
LE PLAIN DES OISEAUX

Être

utile à



Sandra,
Chef

C'est donner à ce
les moyens de mettre
les petits  dans les grands
avec de l'électricité
et du  naturel à prix fixe
sur trois ans

-10%
SUR VOS ABONNEMENTS
PENDANT
3 ANS**

Offre 2 énergies à prix fixe pendant 3 ans.

Avec de l'électricité et du gaz naturel à prix fixe* pendant trois ans, GDF SUEZ Énergies France vous permet de ne plus subir les variations du coût de l'énergie et contribue à une meilleure gestion de votre trésorerie.

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

** Cette remise annuelle, équivalente à 10% des abonnements annuels HT de gaz naturel et d'électricité, est valable pour toute souscription simultanée des contrats de vente de gaz naturel et de vente d'électricité, à prix de marché d'une durée de trois ans, avant le 31 décembre 2012.

 N° Vert : 0811 01 3000
(appel gratuit depuis un poste fixe).

 <http://pro.gdfsuez-energiesfrance.fr>

GDF SUEZ
Energies France

Alès Ancien lieu de culte, le bâtiment a été loué à deux associés qui misent notamment sur une clientèle faite d'amateurs de danses de couple.

De l'ancien temple au restaurant de tapas

Pour baptiser leur établissement ouvert début septembre, **Christophe Clot** et **Thibault Lauzol** n'ont pas fait dans l'originalité : Le Temple. L'ancien lieu de culte situé dans un quartier où se mêlent HLM et pavillons, était inutilisé en tant que tel depuis longtemps. Ils ont donc investi les lieux au mois d'avril dernier. Les travaux ont animé l'été des deux associés (l'un est assureur, l'autre comptable) qui se sont lancés dans cette aventure pour combler le vide qu'ils

ressentaient en tant que clients. *"On voulait à la fois créer un restaurant accueillant les clients de façon tardive, mais aussi permettre aux amateurs de danses de couple de bénéficier d'un espace original et convivial."*

"PORTIONS INDIVIDUELLES ENTRE 4 € ET 6 €"

Le restaurant occupe un tiers de l'espace, sous une mezzanine créée pour accueillir un salon. La piste de danse occupe le reste de la salle principale. Sur un côté, on trouve un bar et une cuisine. *"Nous avons*



Christophe Clot et **Thibault Lauzol** ont fait d'un temple un restaurant où l'on vient aussi pour danser.

Four mixte *Zénith*
Le futur maintenant

EQUIP'HOTEL PARIS
MISE EN VENTE EN FRANCE
1-15 NOV. 2012
Stand F057 - Pavillon 7.3

An advertisement for Bourgeois equipment. It features a chef in a white uniform and hat smiling in the foreground. Behind him are several large industrial kitchen appliances, including ovens and mixers. The background is a warm, orange-toned wall. The Bourgeois logo is at the bottom, with the tagline "La cuisine à son Zénith".

FRANCE

Bourgeois
La cuisine à son Zénith

www.bourgeois.coop - contact@bourgeois.coop

choisi de proposer une carte très complète de tapas dont les tarifs en portions individuelles varient entre 4 € et 6 €. C'est convivial et cela fixe moins l'idée d'un restaurant où l'on s'attable longuement. C'est pour cela aussi que nous avons opté pour des mange-debout et des tabourets hauts. Cela doit inciter les clients à aller danser..."

Ouvert du jeudi au samedi soir dans un premier temps, l'établissement pourrait bien, en fonction de l'intérêt suscité, ajouter le service du dimanche midi et permettre aux amateurs de rock, salsa ou swing de profiter du

lieu l'après-midi. Les deux associés, sollicités en ce sens, envisagent enfin de privatiser le lieu le mercredi pour des goûters d'anniversaire au cours desquels les enfants pourraient réaliser les gâteaux avec **Nathalie Clot**, la responsable de la cuisine, et profiter ensuite de la piste de danse. Ce ne sont pas les idées qui manquent et les deux associés ont foi en la singularité du lieu.

JEAN BERNARD

Le Temple

- 1 avenue Vincent d'Indy
- 30100 Alès
- Tél. : 09 80 71 66 18

Le foie gras de canard ou d'oie s'est très largement démocratisé ces dernières années. Les éleveurs produisent des foies de qualité et l'intérêt du consommateur va bien au-delà de la traditionnelle terrine. Exemple avec un classique : le Tournedos Rossini.

Marcel Mattiussi

Plat de fête : le Tournedos Rossini

Gioachino Rossini (1792-1868) était un compositeur italien et un gourmet qui avait ses habitudes au Café anglais à Paris. Après concertation avec le chef, celui-ci lui confectionna un plat à partir de bœuf, de foie gras et de sauce Périgueux qui devint l'incontournable Tournedos Rossini, dont voici **la recette p.37-38**

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tournedos de 0,200 kg chacun
- 4 escalopes de foie gras de 0,075 kg chacune
- 0,010 kg de parures de truffes
- 0,075 kg de beurre
- 1 échalote
- 4 tranches de pain de mie
- 0,20 l de fond de veau lié
- 0,10 l de madère
- Sel, poivre



www.boncolac.fr



APÉRITIFS SURGELÉS

Plateaux et pains surprises Boncolac, des nouveautés toujours plus gourmandes et inventives!

Les Nouveautés 2012

Des passionnés à vos côtés

Avec sa gamme de plaques de pains diversifiée, Boncolac est votre partenaire privilégié.

côté salé

LES prêts À SERVIR



Le plateau Pop Art'ifice
4 variétés très tendances!



Le pain surprise chaud « Le Gratiné » original et savoureux!



Les mini-wraps et les mini brochettes
Des plateaux inédits sans pain de mie.

LES prêts À GARNIR



Suggestions de présentation



La recette du Tournedos Rossini est relativement onéreuse, aussi certains remplacent le tournedos par du rumsteck et, parfois, le foie gras frais par du foie gras en terrine. Dans ce cas, il faut alors indiquer : **'Steak façon Rossini'**

PROGRESSION

Confectionner la sauce Périgueux

- Réduire à glace le madère avec l'échalote ciselée finement, du jus de truffes, du sel et du poivre.
- Ajouter le fond de veau lié et laisser mijoter une douzaine de minutes.
- Passer au chinois étamine, ajouter les truffes hachées et monter avec 25 g de beurre.
- Réserver au bain-marie.

Toaster les canapés

- Tailler le pain de mie à l'emporte-pièce, à la taille des tournedos.
- Les griller sous la salamandre et réserver.

Cuire les Rossini

- Chauffer un peu de beurre et une goutte d'huile dans une poêle et y cuire les tournedos suivant le degré désiré.
- Une fois cuits, les réserver sur une assiette retournée, saler, poivrer, retirer la ficelle et maintenir au chaud.
- Éliminer le beurre de cuisson et, dans la poêle bien chaude, saisir les escalopes de foie gras une minute de chaque côté.
- Les éponger sur papier absorbant et assaisonner.

DRESSAGE

- Poser les tournedos sur les canapés et déposer le foie gras dessus.
- Napper de sauce Périgueux et servir immédiatement.

Un très grand classique de la cuisine française toujours aussi apprécié.

Vin conseillé : un jurançon Jean-Louis Lacoste 2008 ou un lirac Brunel de la Gardine 2009.

On peut aussi améliorer la sauce Périgueux avec du foie gras. On obtient alors une **sauce périgourdine**.

- Faire réduire à glace de l'échalote ciselée avec du porto et un peu de jus de truffe.
- Mouiller avec une bonne demi-glace, saler, poivrer et laisser cuire une dizaine de minutes en dépouillant souvent la sauce.
- Passer la sauce au chinois, y ajouter de la truffe hachée et réserver au chaud.
- Écraser au tamis un peu de foie gras (en général on utilise des chutes) et travailler cette purée avec autant de beurre.
- Monter la sauce avec ce mélange : la périgourdine est alors prête.

Le foie gras donne un fondant exceptionnel à la sauce. Celle-ci accompagnera, par exemple, des suprêmes de volaille poêlés.

Il arrive que lors de la préparation des foies, il reste quelques parures. On peut les utiliser pour confectionner des **rissoles de foie gras** :

- Faire fondre dans un peu de beurre de l'échalote ciselée puis laisser refroidir.
- Éplucher, émincer et blanchir trois fois du gingembre frais, le rafraîchir, l'égoutter et le hacher.
- Couper des parures de foie gras en dés et les mélanger avec les échalotes et le gingembre haché.
- Abaisser de la pâte feuilletée, la détailler à l'emporte-pièce, badigeonner les bords de jaune d'œuf.
- Répartir le foie gras et replier la pâte en soudant soigneusement les bords.
- Frire à grande friture et servir aussitôt.

La surprise vient à la dégustation où l'on sent tout le moelleux de la farce au foie gras sous le croquant.



Blogs des Experts 'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur www.lhotellerie-restauration.fr

LE PLATEAU CRÉATION DE **BONCOLAC**, COLORÉ ET SOIGNÉ



Boncolac lance une nouvelle gamme traiteur salé, destinée aux professionnels de la restauration. On y trouve notamment le plateau Création. Son look est très soigné et il décline huit canapés qui étonneront par leurs associations de garnitures : • **Mini-club au thon**, olives noires et citrons confits, duo de pains violets • **Chiffonnade de**

saumon fumé, crème de citron et aneth, pain polaire • **Bloc de foie gras** sur compotée de pommes caramélisées aux graines de sésame, pain aux épices • **Brochette au fromage de chèvre** et chutney d'olives noires, duo de pain violet et de plaque de viennoiserie jaune • **Mini-entremets à la mousse de canard au foie gras**, purée de mangues et éclats de cacao, duo de pains noir et aux épinards • **Tomate séchée, marinée à la provençale** et fromage blanc, blinis au curry • **Magret de canard fumé aux éclats de noisette** sur confit d'oignons, pain aux épices • **Mini-club au délice de poivrons rouges séchés**, duo de pains brioché et à la tomate.

www.maison-boncolac.fr

VALETTE PROPOSE UN FOIE GRAS DE CANARD ENTIER ÉTONNANT EN BOUCHE

Valette propose un foie gras de canard entier mariné une nuit entière avec du sel rose de l'Himalaya et du poivre rouge de Pondichéry. À la dégustation, ce foie gras a une première approche légèrement sucrée, puissant sans trop l'être, avec des notes de fruits confits.

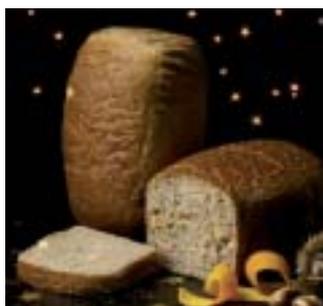
Tél. : 0 825 825 744

valette@valette.com

www.valette.com



UNE MULTITUDE DE PAINS SIGNÉS **PAUL**



Paul propose toute une gamme de pains spéciaux : pains à toaster, aux noix, de seigle, surprise... Deux nouveautés ressortent pour cette fin d'année : un petit pain aux six céréales et figues, croustillant et fruité à la fois, qui se marie à merveille avec le foie gras ; et un pain châtaigne orange (400 g), au caractère de notes fruitées, idéal avec du gibier et des viandes grillées.

www.paul.fr



Simplicité et maîtrise
des coûts portion,
**c'est le moment
de passer
au foie gras
surgelé**



Mini Escalope
25/40 G



Escalope Classique
40/60 G



Foie Gras
de Canard Cru
Eveiné
500 G



www.rougie.com



Produits & Équipements / Foie gras & produits de fête



UNE TOUCHE D'EXOTISME DANS LE FOIE GRAS ROUGIÉ

Rougié s'inspire une nouvelle fois de la cuisine d'Extrême-Orient et réussit le mariage du yuzu au foie gras de canard. Le yuzu, fruit d'Asie, est un ingrédient incontournable de la cuisine japonaise. Il apporte au foie gras une saveur acidulée et une subtile pointe d'amertume. Cet agrume est apprécié pour ses multiples vertus, et son goût entre le citron, le pamplemousse et la mandarine, qui vient naturellement équilibrer la douceur du foie gras. La terrine, aux formes arrondies, permet une parfaite tenue du produit et un tranchage facile. Les foies gras Rougié sont certifiés Origine France. Conditionnés en barquette de 500 g. www.rougie.fr

LES VIANDES FARCIES FESTIVES DE JEAN ROUTHIAU

Jean Routhiau propose des recettes de viandes festives farcies avec des préparations originales, réparties en deux catégories, les prêts à cuire et les déjà cuits.

Parmi les prêts à cuire, on trouvera par exemple le Filet de canette et farce duxelles de champignons de foie gras. Il peut s'accompagner d'un écrasé de pommes de terre ou de légumes de saison, avec une sauce aux cèpes. La viande se met au four à chaleur tournante, sans décongélation préalable, pour une durée de 50 min à 170 °C. Les autres viandes prêtes à cuire sont le Coquelet farci aux marrons et aux cèpes et la Poitrine de pintade farce aux cèpes et bolets. Dans la catégorie des déjà cuites figurent le Fondant de poulet farce rutabaga et carottes jaunes ou farce topinambours et fèves et le Pigeonneau farce foie gras et armagnac.

www.jean-routhiau.fr



LA BÛCHE DE NOËL DE TRADITION & GOURMANDISES



Les foies gras Tradition & Gourmandises sont élaborés à partir de matières premières issues des canards de la société, élevés en plein air, nourris avec une alimentation 100 % végétale et d'origine française. La maîtrise du produit, de l'élevage à la fabrication, garantit une parfaite traçabilité. Le chef de Tradition & Gourmandises développe des recettes personnalisées avec des formes originales comme La Bûche de Noël au foie gras de

canard entier mi-cuit, compotée de pommes et miel aux pétales de roses de Provins. La rose de Provins est une fleur originale et recherchée dont la qualité des pétales, cueillis un à un à l'heure de la rosée, permet de parfumer délicatement la compotée de pommes et miel qui vient enrichir le foie gras de canard entier. Conditionnée en bûche de 250 g.

www.traditionetgourmandises.fr

kifaikoi.com

Foie gras & produits de fête

Artzner Foie Gras Edouard : www.edouard-artzner.com • Barry Caillebaut : www.cacaobarry.com • Bridor Groupe Le Duff : www.groupeleduff.fr/fr/bridor.html • Cafés Richard : www.richard.fr • Caviar des Pyrénées : www.caviar-des-pyrenees.fr • Club Restauration : www.club-restauration.com • Coup de Pâtes : www.coupdepates.fr • Davigel (direction nationale) : www.davigel.fr • Délifrance SA : www.delifrance.com • Delpeyrat Restauration : www.delpeyrat.com/restauration-delpeyrat.html • Ernest Soulard : www.canard-soulard.com • Foie Gras Gaudin : www.foie-gras-gaudin.com • Godard : www.foie-gras-godard.fr • Kaviari : www.kaviari.fr • Le Fumet des Dombes : www.lefumetdesdombes.com • Le Saumon Écossais : www.saumonecossais.com • Labeyrie Restauration : www.labeyrie.fr • Lotus Bakeries France : www.lotusbakeries.com • Maison Boncolac : www.maison-boncolac.fr • Nestlé France : www.nestleprofessional.fr • Pebeyre SA : www.pebeyre.fr • Pernod Entreprise : www. Pernod.fr • Relais Gourmet : www.relaisgourmet.com • Rougié : www.fr.rougie.com • S.A.S. Chefcook : www.chefcook.fr • Saumon Steur : www.zalmhuissteur.nl • Sofimas : www.maison-masse.com • Unilever France : www.unilever.fr • Valette Foie Gras : www.valette.com • Valrhona : www.valrhona.com/fr

BROCHETTES TOUT FOIE GRAS ET TOUT MAGRET POUR LA MAISON MASSE



Les nouvelles Brochettes tout foie gras et Brochettes tout magret de la Maison Masse viennent compléter la collection des brochettes spéciales Green Cook (Brochette mixte foie gras et magret, Brochette spéciale canapés). Leur forme en cube permet une cuisson à la plancha.

À utiliser pour un plat classique, en snacking ou en assiette dégustation. Elles peuvent aussi être cuites sur l'appareil de cuisson Green Cook, fourni par la Maison Masse, qui ne dégage ni odeur ni fumée. Le carburant est un alcool de betterave naturel présenté en uni-dose adaptée au temps de cuisson de la brochette. Lorsque la flamme s'éteint, la cuisson est terminée. La Maison Masse propose le kit complet : appareil de cuisson, dose d'alcool préétablie et la gamme complète de brochettes.

www.maison-masse.com

Fonds de commerce

Classée au patrimoine mondial de l'Unesco, la cité des papes, haut lieu touristique, artistique et culturel, regroupe le plus grand nombre d'hôtels du Vaucluse et attire une clientèle internationale diversifiée. Tour d'horizon avec Jean-Yves Proust, directeur de l'agence Headlight Consulting.



PROPOS RECUEILLIS PAR TIPHAINE BEAUSSERON

Avignon, une destination de courts séjours culturels

L'Hôtellerie Restauration :

Quelles sont les caractéristiques du parc hôtelier avignonnais ?

Jean-Yves Proust : Les hôtels 2 étoiles dominent en termes de capacité d'accueil (1 chambre sur 3). Les 3 étoiles représentent quant à eux 30 % de la capacité d'accueil totale, et l'hôtellerie très haut de gamme est bien représentée avec 4 établissements 5 étoiles. Pour l'heure, seulement un tiers des hôtels est classé selon les nouvelles normes, avec un glissement des 2 étoiles vers le 3 étoiles.

Comment la capacité d'accueil a-t-elle évolué ?

Le nombre de chambres est stable depuis quelques années. Cela n'empêche pas que plusieurs hôtels indépendants changent de mains tous les deux ou trois ans. De nouvelles enseignes - Mercure, Novotel, all seasons - dans l'hôtellerie de chaîne ont également modifié le paysage hôtelier d'Avignon. Enfin, le marché des hébergements touristiques a vu apparaître depuis cinq ans des résidences hôtelières sur l'agglomération, avec 500 chambres supplémentaires qui représentent une nouvelle forme de concurrence pour les hôteliers.

La demande s'est-elle diversifiée sous l'effet de la crise ?

La ville d'Avignon voit apparaître depuis deux ans des clientèles nouvelles en provenance des BRIC



© THINKSTOCK

La clientèle d'affaires représente 40% de la fréquentation hôtelière d'Avignon.

AVIGNON EN CHIFFRES

Hôtels : 68, soit 28 % du parc hôtelier du Vaucluse

Chambres : 2 965

Taux d'occupation moyen des hôtels indépendants : 59,2 %

Taux d'occupation moyen des hôtels de chaînes : 65,2 %

Clientèle d'affaires/de loisirs : 40 %/60 %

Clientèle française/étrangère : 64 %/36 %

(Brésil, Russie, Inde, Chine) et ces marchés émergents représentent une opportunité de diversification pour asseoir le niveau d'activité des hôtels. La clientèle d'affaires est de plus en plus présente dans l'hôtellerie avignonnaise. Elle représente aujourd'hui 40 % de la fréquentation

hôtelière en moyenne sur l'année. Ce segment permet de compenser la baisse du taux d'occupation d'octobre à mars et d'offrir deux belles saisons au marché hôtelier. Toutefois, il semble encore difficile de parler d'Avignon comme d'une destination d'affaires. La sous-capacité d'accueil du palais des congrès, le manque d'hôtels de grande capacité, la concurrence et la proximité des pôles économiques régionaux sont autant de facteurs qui freinent le développement du segment affaires.

Comment se positionnent les hôteliers d'Avignon concernant les nouvelles normes d'accessibilité obligatoires en 2015 ?

Les travaux à envisager pour une mise aux normes d'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite ◆◆

Fonds de commerce

	Nombre de chambres à Avignon au 1 ^{er} janvier 2012	Nombre d'hôtels à Avignon au 1 ^{er} janvier 2012
Sans étoile	484	7
1 étoile	123	6
2 étoiles	980	27
3 étoiles	877	13
4 étoiles	273	8
5 étoiles	47	1

SOURCE : ADT VAUCLUSE

sont techniquement irréalisables pour les établissements situés intra-muros. Les hôteliers attendent donc une certaine flexibilité des commissions pour poursuivre leur activité et espèrent obtenir des dérogations dans le meilleur des cas.

Quels sont les enjeux pour l'hôtellerie d'Avignon dans les prochaines années ?

Ville de passage et de courts séjours, Avignon parvient difficilement à capter une clientèle sur plusieurs nuitées et entre en concurrence avec d'autres villes provençales perçues comme des destinations à part entière (Arles, par exemple). La durée moyenne de séjour - 1,6 jour - est faible et le nombre

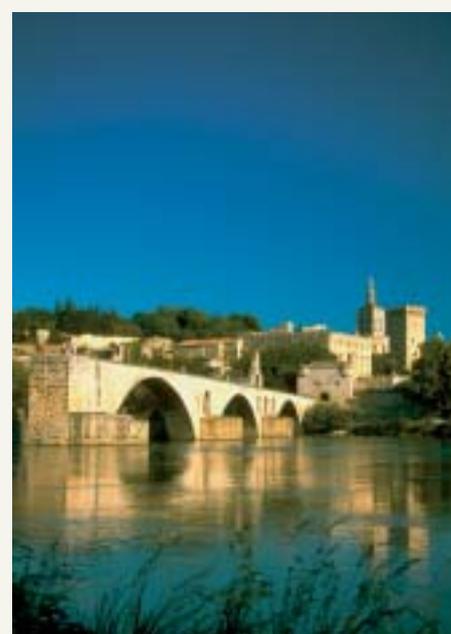
“ Ville de passage et de courts séjours, Avignon parvient difficilement à capter une clientèle sur plusieurs nuitées. ”

Jean-Yves Proust

de primo-séjournants est seulement de 25 %. L'arrivée de nouvelles nationalités étrangères, la bonne image de la destination et des chambres de qualité représentent un socle important pour consolider l'activité hôtelière. Néanmoins

LES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET TOURISTIQUE QUI VONT IMPACTER LA DEMANDE HÔTELIÈRE :

- un spectacle son et lumière dans la cour d'honneur du palais des Papes qui se déroulera de mi-août à fin septembre 2013 ;
- la rénovation du parc des expositions pour une mise aux normes et une capacité supplémentaire de 900 places à l'horizon 2013-2014 ;
- un projet de FabricA, lieu de répétition et de résidence d'artistes du Festival d'Avignon, qui sera opérationnel en juin 2013 ;
- une réouverture de la ligne TER Avignon-Carpentras et une liaison par rail entre les gares d'Avignon centre et TGV à l'horizon 2014 ;
- une liaison est-ouest, ou LEO, pour 2020, qui contournera la ville d'Avignon par le sud en reliant les autoroutes A7 et A9 ;
- un tramway avec deux lignes mises en service en 2016-2017



© THINKSTOCK

Depuis cinq ans, la concurrence des résidences hôtelières s'est accrue dans la cité des papes.

l'évolution des performances passera par un meilleur travail du yield par les professionnels et par une montée en puissance de l'événementiel sur la ville comme moyen d'attirer de nouvelles clientèles sur les périodes de moindre activité. ■

Headlight Consulting

- 11 rue de Courtalin • Bât A
- 77700 Magny-le-Hongre
- Tél. : 01 60 42 71 71
- www.headlight.fr

Pour Century 21 Hélios Commerces, spécialiste de la transaction CHR à Avignon, le travail d'analyse des bilans de l'affaire à vendre et de la faisabilité du projet de reprise est primordial en raison de la conjoncture économique incertaine. Le point avec Jean-Marc Oran, son directeur.

PROPOS RECUEILLIS PAR TIPHAINE BEAUSSERON

Prudence sur le marché des ventes de fonds à Avignon

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les spécificités du marché CHR dans votre région ?

Jean-Marc Oran : Ce secteur géographique est caractérisé par une forte affluence touristique de Pâques à mi-octobre, soit plus de la moitié de l'année. Cela marque une différence avec les affaires côtières dont la saisonnalité est davantage concentrée sur la période estivale, avec des exigences d'effectif saisonnier plus contraignantes et dommageables pour la rentabilité de l'affaire. En outre, bon nombre de candidats repreneurs optent pour l'arrière-pays méditerranéen après avoir constaté le niveau de prix prohibitif pratiqué sur la façade maritime.

La conjoncture économique a-t-elle durci le marché des ventes de CHR ?

Oui, la prudence est de mise chez les acquéreurs et du côté des banques. Ces dernières s'attardent davantage sur la cohérence du projet de reprise : performances affichées par l'affaire vendue d'une part, expérience professionnelle et capacités financières du repreneur d'autre part. D'où le rôle grandissant de l'agent Century 21 Entreprise et Commerce. En effet, une grande partie de notre mission consiste à effectuer en amont cette analyse de manière à ce que la vente aboutisse. Notre travail garantit l'équité de la transaction et sa faisabilité, il évite la déception engendrée par un projet non abouti.

Les banques font-elles une différence entre le repreneur professionnel et le primo-accédant ?

En général elles exigent 30 % d'apport pour un professionnel contre 40 à 45 % pour les primo-accédants. Mais cette tendance générale cohabite avec une règle

incontournable pour obtenir le financement nécessaire : la quotité d'apport personnel nécessaire de la part de l'acquéreur par rapport au prix de vente de l'affaire est directement liée au ratio entre ce même prix de vente et l'excédent brut d'exploitation généré par l'affaire. Une affaire vendue 3,5 fois son excédent brut d'exploitation (EBE) - le niveau standard du marché - nécessite un apport personnel de 35 %. Un prix de vente de 4 fois l'EBE nécessite 40 % d'apport personnel... Un hôtel-bureau vendu 5 fois son EBE exige la moitié de son prix de vente en apport.

Avec la crise, les repreneurs peuvent-ils suivre les exigences de banques en termes d'apport ?

Pas toujours. L'apport moyen que les candidats à la reprise mettent à la disposition de leur projet a tendance à diminuer. On peut l'expliquer par une baisse de leur patrimoine ou par une conséquence logique induite par la morosité ambiante qui incite le repreneur à conserver un peu de disponibilités au cas où le contexte économique viendrait à se durcir davantage.

Quelles sont les affaires qui se vendent le mieux et pourquoi ?

Les affaires se vendent d'autant plus



Jean-Marc Oran,
directeur de l'agence
Century 21 Hélios
Commerces à Avignon.

©STUDIOITALIANO.FR

cher que l'activité exercée n'exige pas de compétence technique spécifique. Ainsi, un hôtel-bureau - activité de loin la plus recherchée par la population croissante d'acquéreurs en reconversion professionnelle - se vendra jusqu'à 2 fois son CA hors taxes et jusqu'à 5 fois son EBE, alors que le même

établissement doté d'une activité de restauration se vendra 120 à 130 % de son CA HT, soit environ 3,5 à 4 fois son EBE. Un bar-brasserie réputé - qui nécessite plus un gestionnaire qu'un professionnel de la cuisine à sa tête - se vendra 90 à 100 % de son CA HT, alors qu'un restaurant traditionnel trouvera preneur entre 75 et 80 % de son CA, exigence d'un professionnel de la cuisine oblige. Une sandwicherie et/ou point chaud, trouvera preneur à 100 % de son CA. Même ratio pour une crêperie voire une pizzeria. À l'inverse, un restaurant gastronomique trouvera difficilement preneur à plus de 50 % de son CA. De la même façon, une boulangerie se vendra seulement 2 à 2,5 fois son EBE, soit environ 80 % de son CA, à un professionnel conscient des contraintes horaires de l'activité.

Century 21 Hélios Commerces

- 4 place Saint-Lazare • 84 000 Avignon
- Tél. : 04 90 84 21 21
- contact@helios-commerces.com

CENTURY 21 HÉLIOS COMMERCES

L'activité de l'agence est dédiée depuis douze ans à la vente exclusive de fonds de commerce dans le secteur CHR. Avec une agence principale à Avignon et une succursale à Valence, l'agence couvre la Drôme, l'Ardèche, le Vaucluse ainsi que les Bouches-du-Rhône, excepté l'extrême sud de ce département, notamment Marseille, pour lequel un projet d'implantation est en cours.

De très nombreux produits affichent désormais en toutes lettres 'naturellement riche en oméga 3', 'source d'oméga 3', 'bon rapport oméga 3/oméga 6'... À quoi correspondent ces appellations ? Que sont ces fameux omégas ? Et comment les intégrer dans une préparation et les mettre en valeur ?

Par Laurence Jaffré-Le Bouquin, diététicienne

Oméga-3, 6 et 9, un argument de vente ?

Les oméga-3 (acides gras linoléiques, eicosapentaénoïque - EPA - et docosahexaénoïque - DHA) sont des substances qui agissent sur les membranes cellulaires. Ces acides gras permettent également la régulation de la tension artérielle, l'élasticité des vaisseaux sanguins et interviennent dans les réactions immunitaires. Ils contribuent à la protection des artères et du cœur. L'organisme ne peut les fabriquer, d'où l'importance des apports alimentaires. Les meilleures sources sont le lin et les graines de lin, les noix, l'huile de noix, l'huile de carthame, de colza, de soja, de germe de blé, mais aussi les poissons gras (saumon, thon, sardines...) et autres produits de la mer. Certaines plantes comme le pourpier sont également riches en oméga-3. Pour que les œufs deviennent plus riches en oméga-3, certains éleveurs donnent des graines de lin aux poules. C'est le cas pour les producteurs de la filière Blanc-bleu-cœur (www.bleu-blanc-coeur.com),

BONS POUR LA SANTÉ

Les oméga-6 (acides gras linoléiques et arachidoniques) participent à l'équilibre cardiovasculaire, jouent un rôle dans l'immunité et ont des vertus anti-inflammatoires. Comme les oméga-3, ce sont des acides gras essentiels ne pouvant être fabriqués par l'organisme. Les meilleures sources (plus de 50 % d'oméga-6) sont les huiles de pépins de raisin, de tournesol, de noix, de maïs, de soja, de carthame, de sésame et la spiruline (algue provenant de certains lacs et mers intérieures du globe). Les oméga-9 (acide oléique) peuvent être synthétisés par l'organisme mais les apports alimentaires sont souvent insuffisants, d'autant plus qu'ils ont un rôle protecteur contre les maladies cardiovasculaires et permettent d'augmenter le bon cholestérol.



Les meilleures sources (plus de 50 % d'acide gras oléique) sont les huiles de noisette, de tournesol oléique (présentes dans de nombreux mélanges d'huiles pour friture), l'huile d'olive mais aussi l'huile de colza et l'huile d'arachide. La graisse d'oie et la graisse de canard viennent s'ajouter à cette liste (eh oui ! même le foie gras est bon pour la santé), ainsi que l'huile de foie de morue (également très riche en vitamine D, indispensable à la croissance).

LA RIVALITÉ ENTRE OMÉGAS

Consommés en excès, les oméga-6 empêchent les oméga-3 de jouer leur rôle, surtout en ce qui concerne la protection cardiovasculaire et peuvent même engendrer des maladies inflammatoires. Le rapport oméga-6/oméga-3 devrait idéalement se situer à cinq pour un. Il est donc primordial de varier les matières grasses pour éviter cette bataille entre acides gras. Par exemple, en utilisant un volume d'huile de colza pour trois volumes d'huile d'olive, on obtient un



Plante méditerranéenne au goût légèrement acidulé, le pourpier est une source très intéressante d'oméga-3.

Le tournesol oléique est une variété sélectionnée pour sa richesse en acide oléique, lui conférant une meilleure résistance à la chaleur et à l'oxydation.

rapport de un sur quatre, proche des recommandations. Quelques fabricants (Lesieur avec Frial et Isio 4 ou Tramier) proposent, pour vous faciliter la vie, des mélanges d'huiles ayant un rapport adapté.

LES UTILISATIONS EN CUISINE

La chaleur détruit une grande partie des oméga-3 et des oméga-6. Il est donc conseillé d'utiliser les huiles qui en contiennent à cru, ou de les faire cuire à basse température.

À noter : les huiles qui contiennent plus de 2 % d'acide gras linoléique ne doivent pas être utilisées pour la cuisson (et encore moins pour une friture) car elles se dégradent très facilement et deviennent alors toxiques. Exemples : l'huile de noix, de noisette, de soja... L'huile de colza est une exception car elle peut résister à un chauffage modéré. Plus une huile est riche en acides gras polyinsaturés, plus elle est fragile et s'oxyde rapidement. Veillez à bien refermer les bouteilles et à les utiliser rapidement. Choisissez des conditionnements adaptés à la demande : une huile de noix donne un parfum subtil à une simple salade d'endives mais elle peut également la rendre immangeable si elle est légèrement rance.

Sachant que la clientèle est de plus en plus sensibilisée aux problèmes liés à l'alimentation, que les maladies cardio-vasculaires représentent encore la deuxième cause de décès en France après les cancers en 2009 (selon l'Insee) et que les vertus de ces acides gras sont prouvées, pourquoi ne pas les mettre en avant, notamment dans le cadre d'un 'menu santé' associant oméga-3 et oméga-6 dans les bonnes proportions ? ■

Les garnitures d'accompagnement des plats sont bien ancrées dans les habitudes de la clientèle : le steak avec des frites, le petit salé avec des lentilles, le poisson avec des pommes vapeur, le veau avec des petits pois, et ainsi de suite. Pourtant les possibilités de changement sont infinies ; voici quelques exemples par catégorie.

Marcel Mattiussi

Des accompagnements originaux pour bousculer les habitudes

■ LE RIZ

Bien sûr, les riz pilaf ou créole et le risotto sont souvent proposés mais pourquoi ne pas essayer de diversifier.

RIZ SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS



- Cuire le riz créole, le rincer et l'égoutter.
- Nettoyer et escaloper un mélange de champignons des bois, les faire sauter à l'huile et au beurre puis,

dès que toute l'eau de végétation est évaporée, ajouter une persillade légère et réserver.

- Chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, y jeter le riz et faire juste dorer en remuant sans arrêt.
- Assaisonner, incorporer les champignons et de la tomate concassée.
- Mélanger soigneusement et servir aussitôt.

Le croustillant du riz et le moelleux des champignons donnent une garniture incomparable avec, par exemple, du poisson grillé.

■ LES PÂTES

En Italie, les pâtes sont traditionnellement servies en entrée. En France, elles accompagnent souvent le plat principal. Il existe une grande variété de pâtes soit fraîches soit industrielles. Leur nom est fonction de leur forme : tagliolini, tagliatelles, spaghetti, linguini, penne, farfalle, pipe, macaroni ...

FILET DE TURBOT, TAGLIATELLES DIEPPOISE

- Braiser les filets de turbot avec vin blanc et fumet de poisson, puis réaliser une sauce vin blanc et la monter au beurre.
- Incorporer dans la sauce des crevettes grises décortiquées, des moules ébarbées et quelques champignons cuits à blanc.
- Cuire les tagliatelles (fraîches ou industrielles), les égoutter et les assaisonner avec la moitié de la sauce.
- Dresser les filets sur les tagliatelles, ajouter une cuillerée de crème fouettée dans la sauce, napper et glacer ou non sous la salamandre.
- Servir aussitôt.

C'est une association exceptionnelle.



En fonction du plat qu'elles accompagnent la recette sera différente.

ne faudra saler que vers la fin de la cuisson.

■ LES LENTILLES

Les lentilles bénéficient en France d'une appellation d'origine contrôlée (AOC). Qu'il soit vert, brun, blond ou corail, ce légume peut devenir une garniture extraordinaire, d'autant qu'il n'est plus nécessaire de nos jours de le trier pour en éliminer les cailloux. En revanche, comme pour tous les légumes secs, il

■ LES HARICOTS EN GRAINS

La famille des haricots en grains comprend de très nombreuses variétés : le flageolet, le haricot blanc, le haricot rouge, le coco de Paimpol, le lingot, le Soissons, etc.

1. Les flageolets

Associé traditionnellement au gigot, le flageolet pourra accompagner bien d'autres plats. ➡

MOUSSELIN DE LENTILLES CHASSEUR

- Cuire les lentilles de façon classique puis les réserver.
- Faire fondre doucement un hachis de lard fumé, d'ail et d'oignon puis ajouter les lentilles ainsi qu'un peu de jus de cuisson.
- Donner une bonne ébullition puis mixer finement l'ensemble.
- Détendre la purée avec de la crème, vérifier l'assaisonnement puis, hors du feu, lier le tout avec 4 œufs entiers au kilo de purée.
- Verser dans des moules beurrés et cuire au four au bain-marie à 160 °C.
- Laisser reposer quelques minutes après cuisson, démouler et napper de sauce chasseur.

Cette garniture fondante, servie avec du petit salé grillé, fera le délice de vos convives.

74 Produits & Équipements / Accompagnements & fruits

■ FLAGEOLETS AU PISTOU

- Cuire les flageolets dans une grande quantité d'eau avec une garniture aromatique composée de carottes, d'oignons et d'un bouquet garni entourés d'une couenne de lard.
 - Saler en fin de cuisson.
 - Pendant ce temps, mixer ensemble des feuilles de basilic, d'ail, des pignons de pin et quelques cerneaux de noix. Détendre progressivement le hachis avec de l'huile d'olive.
 - Lorsque les flageolets sont cuits, éliminer la garniture aromatique et les égoutter légèrement.
 - Lier le tout avec le pistou et vérifier l'assaisonnement.
- Servir avec du lapin rôti aux herbes.
Cette garniture donnera du moelleux à la préparation.

2. Les haricots secs

Légumes campagnards par tradition associés aux différents cassoulets, les haricots secs peuvent rehausser de nombreuses préparations.

3. Le coco de Paimpol

Fier de son AOC, ce haricot sera un véritable délice en accompagnement de crustacés.

■ AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

Il y a, bien entendu, d'autres possibilités : artichaut, aubergine, courgette, choux, céleri (à la tomate), endive (à l'orange), carotte, navet, cardon ou fenouils.

MÉLI-MÉLO DE HARICOTS À LA LANDAISE

Ingrédients pour 4 personnes

- 0,100 kg de ventrèche
- 0,050 kg de graisse d'oie
- 0,100 kg de haricots blancs
- 0,100 kg de haricots rouges
- 3 poivrons : 1 vert, 1 jaune, 1 rouge
- 1 oignon, 2 oignons cloutés
- 2 bouquets garnis, 2 petites carottes
- 4 gousses d'ail, persil
- Piment d'Espelette, sel

Progression

Cuire les haricots

- Tremper séparément les haricots dans de l'eau froide pendant 2 heures.
- Les mettre, toujours séparément, dans des casseroles et les recouvrir largement d'eau froide, porter à ébullition, écumer et ajouter dans chaque casserole 1 bouquet garni, 2 gousses d'ail, 1 oignon clouté et 1 carotte en rondelles.
- Laisser cuire doucement, de 1 heure à 1 h 30, en fonction de la qualité des haricots : ne saler qu'en fin de cuisson.
- Une fois cuits, les réserver dans leurs cuissons.

Monder les poivrons

- Badigeonner les poivrons d'un peu

d'huile, les ranger dans un plat à rôtir et les mettre au four à 200 °C.

- Les retourner dès que la peau est bien colorée.
- Sortir du four et peler les poivrons délicatement. Les couper en deux, éliminer les pépins puis tailler la chair en mirepoix.

Terminer le méli-mélo

- Faire doucement suer l'oignon ciselé avec la graisse d'oie.
- Ajouter la ventrèche coupée en petits dés, laisser étuver puis ajouter les poivrons, les 2 haricots avec un peu de jus de cuisson.
- Laisser mijoter quelques minutes, saler et ajouter un peu de piment d'Espelette.

Dresser

- Verser le méli-mélo dans un plat rustique, saupoudrer de persil concassé et servir chaud.
- Préparation haute en couleurs et en goût.*

Vin conseillé : un cabardès Château Lorgueil 2009.



FENOUILS BRAISÉS À LA MOELLE

- Éplucher des fenouils, couper les tiges puis fendre le bulbe en deux.
- Faire revenir les fenouils avec des lardons, de l'huile d'olive et des gousses d'ail en chemise.

- Lorsqu'ils sont colorés sur les deux faces, mouiller à hauteur avec un fond de veau brun clair.

- Saler, poivrer et cuire à couvert au four à 180 °C.

- Une fois cuits, dresser les fenouils et réduire le fond de braisage à consistance, vérifier l'assaisonnement et passer au chinois.

- Pocher des dés de moelle dans de l'eau frémissante, les égoutter et les répartir avec du persil haché et de l'échalote ciselée sur les fenouils.

- Passer sous la salamandre et servir aussitôt pour accompagner par exemple des côtes de veau poêlées.

Langoustines grillées et mousseline de coco de Paimpol

- | | | |
|--|--|---|
| - Cuire les cocos, départ eau froide, avec une belle garniture aromatique. | cocos avec un peu de jus de cuisson. | d'un peu d'huile d'olive et les faire griller à la plancha uniquement côté carapace. |
| - Laisser mijoter une bonne demi-heure en ne salant qu'en fin de cuisson. | - Détendre légèrement la purée avec de la crème, de l'huile d'olive et d'assaisonnement. | - Assaisonner de fleur de sel de Guérande et servir aussitôt avec la mousseline de coco de Paimpol : un vrai délice de simplicité et de goût. |
| - Une fois bien cuits, éliminer la garniture aromatique et mixer les | - Réserver au chaud. | |
| | - Fendre des grosses langoustines, éliminer le boyau, les arroser | |

Blogs des Experts

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



L'Excellence des Classiques



- ➔ Des pâtes ultra résistantes en conditions extrêmes
- ➔ Une sauce généreuse et savoureuse



PANZANI - SAS au capital de 3 585 180 € - RCS Lyon 961 503 422 - Visuels non contractuels.

A retrouver dans d'autres recettes ...



de créativité et de service



UNE MARQUE FOOD SERVICE
www.lhotellerie-restauration.fr
www.panzanifoodservice.com

Depuis l'antiquité, on lui voue un culte. Vert, jaune verdâtre, rougeâtre ou bleu presque noir, le raisin fait le bonheur des amoureux du vin qu'il sert à produire.

FRÉDÉRIC JAUNAU, CRÉA'SAVEURS

Le fruit du mois : le raisin



LE CHASSELAS DE MOISSAC

Retrouvez la provenance, la maturité et les caractéristiques des variétés blanches en tapant le mot-clé **RTK6303** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



LE MUSCAT

Retrouvez la provenance, la maturité et les caractéristiques des variétés noires en tapant le mot-clé **RTK6303** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Le raisin est le fruit de la vigne. Issu de la famille des vitacés, il fait partie des fruits les plus anciens et les plus connus. La vigne peut mesurer plus de 17 m de long, mais il est nécessaire de la tailler pour favoriser la récolte.

Les grains de raisin sont de forme ronde, légèrement allongée, et sont regroupés en grappes.

Pour concentrer la saveur du vin, la vigne est taillée de façon à ne produire que quelques grappes. On compte en moyenne 50 grappes par pied de vigne. Celles-ci fleurissent au printemps et, les vendanges ont lieu trois mois plus tard, lorsque le raisin est mûr et prêt à être cueilli. La couleur des grains diffère selon leur provenance : vert (on le dit alors blanc), jaune verdâtre, rougeâtre ou bleu presque noir. La pulpe juteuse et sucrée est recouverte d'une peau claire qui, elle-même, est recouverte d'une fine pellicule poudreuse nommée pruine. Selon la variété, on peut trouver, ou non, des pépins dans la pulpe.

Il semblerait que la vigne soit originaire des côtes de la mer Caspienne et de l'Arménie. Les Égyptiens en faisaient déjà du vin il y a plus de 4 500 ans. En Chine, la culture du raisin serait peut-être encore plus ancienne. Les Grecs et les Romains en consommaient en abondance et n'hésitaient pas à vanter ses bienfaits sous les cultes de Dionysos et de Bacchus.

Les vignobles ont été plantés dans la vallée du Rhône par les Romains, puis les Gaulois prirent ensuite le relais pour favoriser la viticulture. François I^{er} a contribué à développer la culture du chasselas de Fontainebleau, mais il a fallu attendre la fin du XIX^e siècle pour apprécier le raisin de table.

• Provenance

Vaucluse, Gard, Bouches-du-Rhône, Tarn-et-Garonne, Hérault.

• Variétés

On distingue 3 grandes variétés de raisins :

- **les raisins de table**, consommés comme fruits ou utilisés en pâtisserie ou en cuisine. On distingue deux catégories : les noirs et les blancs ;

- **les raisins à vin** ;

- **ceux destinés à la production de raisins secs.**

Dès le XIII^e siècle, on consommait les raisins de Damas afin de les déguster tout l'année. Ce sont généralement des raisins de table qui sont déshydratés. Ils ont une peau tendre, une saveur exquise et un important taux de sucre. La déshydratation des raisins se fait surtout parmi les variétés suivantes : muscat, malaga, sultana et Thompson Seedless. On distingue également les raisins de Corinthe ou raisins Zante qui sont tout petits, de couleur noire et sans pépins. Ils sont utilisés presque exclusivement en pâtisserie.



Les grappes		
Forme, développement et coloration	Sont admis les légers défauts de forme, développement et coloration typiques des cépages	
Les grains		
Fermes, bien attachés et recouverts de leur pruine		
Catégorie extra	Catégorie 1	Catégorie 2
DÉFAUTS		
Exempts de tout défaut	Admis : • Légère malformation • Léger défaut de coloration • Légères brûlures de soleil	
TOLÉRANCE DE QUALITÉ		
5 %	10 %	10 %
TOLÉRANCE DE CALIBRAGE		
10 %	10%	10 %

• **Conservation et achat**

Ne pas laisser les raisins à température ambiante car ils ont alors tendance à sécher et fermenter. Afin de les conserver quelques jours, il est conseillé de les envelopper dans du papier absorbant puis dans un plastique perforé et de les placer au réfrigérateur. Pour les apprécier pleinement, il faut les sortir du réfrigérateur un quart d'heure avant de les consommer. Évitez surtout de les congeler. Le raisin supporte en revanche parfaitement la macération dans l'alcool.

• **Utilisation**

Le raisin est succulent nature, cuit, déshydraté et en jus. On peut l'incorporer aux salades de fruits, tartes, flans,

confitures. On l'utilise également en pâtisserie, comme les pommes ou les cerises. Il peut être incorporé aux sauces, farces, ragoûts ou salades composées. Il se marie volontiers avec la volaille, le gibier, le foie de veau, le canard, les cailles, le poisson et les fruits de mer. Il fait merveille sur la table en garniture (mais aussi pour être dégusté) sur un plateau de fromages. Le jus de raisin est très consommé et apprécié. Des pépins, on extrait une huile de table. Les feuilles de vigne sont également comestibles et utilisées farcies de riz ou de viande.

À savoir : la cure de raisin a des effets bénéfiques sur l'organisme avant l'hiver. Consommez-le donc sans modération en pleine saison.





Constructeur depuis 1955
d'équipements de grande cuisine

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

La cuisson est notre passion



- **Valeur calorifique**

- Pour 100 g de raisin : 80 calories ;
- pour 100 g de raisins secs : 310 calories.

- **Santé**

C'est l'un des végétaux de base d'une alimentation saine. Dès la fin du mois d'août, commencez une cure de raisin de culture biologique. Vous bénéficierez ainsi de ses exceptionnelles propriétés thérapeutiques. Très riche en glucides et en sels minéraux, le raisin est aussi un remarquable reconstituant. De surcroît, il facilite la digestion et le transit intestinal, stimule la vésicule

biliaire et exerce une action tonocardiaque. Vos enfants apprécieront sans aucun doute sa haute teneur en sucre. Si vous souhaitez optimiser l'action de ce fruit bienfaiteur, choisissez des raisins de culture biologique et préparez un grand verre de jus frais pour tout le monde à chaque repas.

- **Produits dérivés connus** : vin et huile.

Blogs des Experts 'Fruits et légumes : dictionnaire' et 'Sculptures sur fruits et légumes en décoration' sur www.lhotellerie-restauration.fr



RECETTE

YAOURTINE DE RAISIN MUSCAT DU VENTOUX

Jus de base : jus de raisins muscat

Matériel : centrifugeuse, bol mixer
Pour 4 verres de contenance de 33 cl

Ingédients pour 4 personnes

- 1 litre de jus de raisin rouge
- 1 yaourt bulgare nature
- 1 cuillère de coriandre fraîche hachée
- Quelques glaçons (10 environ)

Progression

- Dans le bol mixer, incorporer le jus de raisin, le yaourt, la coriandre, les glaçons. Faire attention que toute la glace soit broyée et que le jus soit bien émulsionné.
- Servir frais dans un verre à cocktail et le décorer d'une brochette de raisin muscat.



Une recette de **Frédéric Jaunault**, tirée de son livre *Les Nectars de Frédéric & autres délices* aux Éditions Chiron.

Troisième championnat de France artistique sur fruits et légumes



Cette 3^e édition se déroulera les 27 et 28 octobre 2012 dans la rue principale de Romorantin-Lanthenay (41). Le samedi 27 octobre de 7 h 30 à 11 h 45 puis de 14 heures à 17 h 30, quatre épreuves sur cinq se dérouleront devant le public. La 5^e épreuve consistera à réaliser et à terminer sur place une pièce artistique sur le thème des oiseaux de la forêt. Le dimanche 28 octobre, les vainqueurs se livreront à des démonstrations devant le public tandis que les pièces réalisées par l'ensemble des concurrents resteront exposées à proximité.

Sous le patronage de Frédéric Jaunault, Meilleur ouvrier de France 2001 catégorie fruitier-primeur, consultant-designer fruits et légumes, champion de France 2008 et champion d'Europe 2010 de sculpture artistique.



LUTOSA LA POMME DE TERRE DANS TOUS SES ÉTATS

Lutosa propose diverses spécialités de pommes de terre surgelées comme Pom'Rosas : trois garnitures non pré-frites à base de purée de pommes de terre, de forme torsadée. Elles sont délicatement assaisonnées et agrémentées de brocoli, céleri rave ou carottes/thym. Elles sont prêtes à cuire en 15 à 20 min au four. Lutosa propose aussi des purées de pommes de terre

aromatisées comme la purée Basilic, une combinaison de pommes de terre, d'huile d'olive extra-vierge et de basilic, ou la purée Truff, subtilement aromatisée à la truffe. À découvrir également : Croc'Apéro, snacks de 7 g/pièce, à base de purée de pommes de terre avec 3 saveurs différentes (argentine, grecque et italienne).

www.pinguinlutosa.com

LA TOMATE KUMATO® DE ROUGELINE



D'une couleur inattendue, la tomate Kumato ne paraît pas mûre mais elle a pourtant un goût surprenant, très doux. C'est une tomate très agréable à préparer. Elle est ferme, charnue, et de couleur verte, très peu acide. Cuite, elle ne perd pas son eau et garde son moelleux. Elle se mêle aisément aux épices et compote facilement en donnant un goût acidulé et sucré.

Tél. : 05 53 20 51 65

CARNAROLI D'UNCLE BEN'S, POUR UN RISOTTO RÉUSSI

Carnaroli est la référence italienne pour faire un bon risotto. Avec sa texture spécifique, il absorbe les saveurs des ingrédients afin d'obtenir un risotto crémeux, fondant et ferme à la fois. Conditionné en sac de 2,5 kg pour 35 portions. Uncle Ben's revendique ses engagements : un riz de qualité supérieure et non ionisé. Ses usines sont certifiées ISO 9002 et aux normes HACCP. Enfin, Uncle Ben's veille sur l'absence des 12 allergènes listés dans le décret n° 2005-944 du 2 août 2005 (annexe IV).

N° Vert : 0 800 83 36 92

www.unclebens.fr/foodservice



Le nouveau SelfCookingCenter® whiteefficiency®

Cuisson snacking : pressez simplement un seul bouton!



Le HiDensityControl® breveté – la qualité de cuisson réinventée

jusqu'à **30%** de capacité* en plus

jusqu'à **20%** d'énergie consommée* en moins

jusqu'à **30%** plus rapide*

Le nouveau HiDensityControl breveté® assure une qualité et une performance de cuisson exceptionnelles tout en consommant un minimum de ressources. Réalisez par ailleurs d'importantes économies de temps grâce à des charges mixtes intelligentes. Son utilisation est extrêmement simple: une vraie révolution. Son interface est intuitive et s'adapte automatiquement. C'est cela whiteefficiency®.

Participez au CookingLive de RATIONAL. Inscriptions sur www.rational-online.fr ou par téléphone au 03 89 57 05 55.

* par rapport au modèle précédent.



80 Produits & Équipements / **Accompagnements & fruits**

LE CERFEUIL TUBÉREUX, À REDÉCOUVRIR



La société Leclair est spécialisée dans la vente et la livraison de fruits et légumes auprès des restaurateurs. Les professionnels de la région Nord-Pas-de-Calais et de Belgique auront prochainement leur espace dédié sur le site www.leclair-min.com pour passer leurs commandes. Dans sa gamme, Leclair propose par exemple le cerfeuil tubéreux qui se distingue par sa robe grisâtre et son goût légèrement sucré, entre la pomme de terre et la châtaigne. Comme la pomme de terre, le cerfeuil tubéreux se cuisine de différentes façons : en purée, frites, potage, gratin ou poêlé. Il accompagne les salades, charcuteries et viandes cuisinées. On peut aussi le déguster en carpaccio.

TRAITEUR DE PARIS DU SOLEIL DANS LES ASSIETTES

Traiteur de Paris propose aujourd'hui des solutions culinaires en complément de ses produits finis. Elles deviennent ainsi des supports de créativité. Un exemple avec le Sablé houmous aux légumes du soleil qui est constitué d'une base crumble au thym, surmontée d'une crème d'houmous avec des légumes du soleil et du fromage de chèvre. Le Duo poivron-chorizo, est subtilement assaisonné. Il est réalisé avec une galette de pommes de terre surmontée d'un confit de poivrons et d'une mousse de chorizo, le tout agrémenté de poivrons grillés et quelques morceaux de



chorizo et de Manchego. Ces produits peuvent être proposés en entrée ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

Tél. : 0820 20 17 57
lechef@traiteurdeparis.com
www.traiteurdeparis.com

DES PÂTES AU BLÉ TENDRE DAVID LE RUYET

David Le Ruyet, agriculteur breton de 24 ans, a créé son entreprise en 2009 en lançant sur le marché une gamme de pâtes au blé tendre, blé que sa famille cultive dans le Morbihan depuis plusieurs générations. La vingtaine de variétés de pâtes porte des noms évocateurs : Tendripenn, Tendriatell, Rozenn, Likenn...

Le consommateur a le choix entre des formes classiques ou originales, mises en valeur par un packaging raffiné (boîtes et/ou sachets). David Le Ruyet

a mis au point une gamme très travaillée à destination des chefs avec herbes, épices, champignons... Les temps de cuisson varient entre 2 et 4 min.
leruyetdavid@yahoo.fr
www.le-ruyet.com



DE LA COULEUR DANS LES ASSIETTES AVEC LA PURÉE DE CAROTTES SICOLY®

Sicoly-Sicodis® propose la purée de carottes surgelée. 100 % naturelle, elle est riche en carotène, antioxydants et vitamines A, C et E. Adaptée pour les professionnels des CHR, elle rentre dans la préparation de plats sucrés, soupes, desserts, cocktails, smoothies. Les barquettes prêtes à l'emploi sont très pratiques, elles font gagner du temps et évitent toute perte de matière. Les purées ne comportent ni conservateur ni colorant et sont réalisées sans



adjonction de sucre ni de sel. Cela lui confère saveur et naturel. La purée de carotte vient compléter la gamme déjà existante : betterave, églantine, poivron rouge, potiron et tomate. Conditionnée en barquettes de 1 kg et 22 kg.

Tél. : 04 78 48 30 61
www.sicoly.fr

kifaikoi.com

Accompagnements & fruits

Andros Restauration : www.androsrestauration.fr • **Aviko France** : www.aviko.com • **Barilla France** : www.barillafoodservice.fr • **Bonduelle Food Service** : www.bonduelle-foodservice.fr • **Brake France Service** : www.brake.fr • **Club Restauration** : www.club-restauration.com • **Conserves France** : www.saint-mamet.com • **D'aucy Compagnie Générale de Conserve** : www.daucyfoodservices.com • **Davigel** (direction nationale) : www.davigel.fr • **Fructofresh** : www.fructofresh.com • **Interfel** : www.interfel.com • **Koppert Cress** : www.france.koppertcress.com • **Magda** : www.magda-surgeles.com • **Mars Foodservices** : www.mars-foodservice.fr • **Materne** : www.materne.fr • **MC Cain Alimentaire S.A.S** : www.mccain.fr • **Nestlé France** : www.nestleprofessional.fr • **Panzani Food Service** : www.panzanifoodservice.com • **Pomona Terre Azur** : www.pomona.fr • **Ponthier** : www.ponthiersa.com • **Rougeline** : www.rougeline.fr • **S.A.S. Chefcook** : www.chefcook.fr • **Transgourmet Opérations** : www.transgourmet.fr • **VSA Pinguinlutosa Foods** : www.lutosa.com/fr

Fonctionnalité, esthétique et solidité sont les trois qualités qu'un restaurateur attend d'un verre. Ce qui laisse la place à un large choix, tant les progrès techniques ont été nombreux dans le domaine de la verrerie

JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL

Les verres ou l'art de boire



Chaque élément doit être inspecté et d'une propreté irréprochable.



Lorsque le menu n'est pas connu à l'avance, une mise en place de base est réalisée.

L'anatomie d'un verre

Dominique Juif, gérant de la société Airhypro (négoce et vente en CHR de tous les produits des arts de la table en région Paca), est un grand connaisseur du verre et de son anatomie, et un distributeur partenaire de Guy Degrenne Hôtel et de Villeroy & Boch. Interview.

L'Hôtellerie Restauration :
Un secteur important dans votre activité est la fourniture des

verres, qu'en est-il exactement ?

Dominique Juif : Effectivement, la verrerie occupe une part non négligeable dans notre commerce, d'autant plus qu'il existe une quantité importante de produits, de différentes formes et qualités pour des utilisations diverses.

Quel est le type de verre le plus répandu en CHR ?

Il était d'usage, et cela

existe encore dans les grandes maisons, de disposer plusieurs verres sur les tables. Généralement, un grand verre à eau, un verre à vin blanc et un verre à vin rouge. Désormais, le restaurateur professionnel pose sur la table un verre à eau - de plus en plus de type gobelet coloré ou de forme originale - et un beau verre dit de présentation, qui peut être remplacé suivant

SUITE PAGE 82

Une fois la porte passée, le client, d'un regard circulaire, apprécie le décor puis évalue les tables et choisit celle à laquelle il aimerait être placé. Il se fait ainsi très rapidement une idée de l'accueil et du souci du détail qu'offre l'établissement. Sur la table, chaque élément doit être positionné avec exactitude pour créer un ensemble harmonieux. Lorsque le menu n'est pas connu à l'avance, une mise en place de base est réalisée et le changement de couverts est opéré au fur et à mesure du repas. Lorsqu'il s'agit d'un banquet, tous les couverts nécessaires au service sont disposés à l'avance. Il va de soi que chaque élément doit être soigneusement inspecté et d'une propreté irréprochable. Dans les écoles hôtelières, les professeurs

↔ la boisson choisie par les convives par un grand verre à bordeaux, à bourgogne ou à vin blanc.

Quelle est la qualité de ces types de verres ?

En dehors de certaines tables étoilées qui proposent à leur clientèle des verres réalisés d'une seule pièce et soufflés à la bouche, ils sont généralement dits mécaniques, avec des méthodes de fabrication et de composition différentes d'un industriel à l'autre. Pour les plus fins, le fabricant supprime le vermicelle - le petit renflement sur le pourtour - quelquefois important du rebord. Cette action offre un buvant plus confortable et donne une sensation plus fine en bouche lors de la dégustation des grands crus.

Combien y a-t-il de sortes de verres destinés aux grands crus sur le marché ?

Plusieurs milliers, mais nous avons les grands classiques, verres ballons de forme tulipe non évasés pour les bourgognes ou les bordeaux avec des capacités importantes de 47 à pratiquement 60 cl. Les vins blancs sont servis généralement dans des verres de 30 à 35 cl. On trouve naturellement les flûtes

à champagne, sachant que les coupes sont désormais - et le plus souvent - réservées pour les cocktails.

Ensuite, tous les verres dits de bar comme les gobelets, chopes et verres à Martini. Les fabricants rivalisent de créativité, tant sur les formes que sur les décors. Sur la table du restaurant, le verre ou gobelet à eau est souvent original et il a généralement une contenance de 20 à 35 cl.

Et sur les tables plus classiques ?

Dans de nombreux établissements, comme les brasseries, des verres trempés sont mis à la disposition de la clientèle. Des recherches importantes ont été faites pour en améliorer l'esthétique et la finesse. Nous trouvons sur le marché des verres trempés extrêmement solides, de toutes formes et, pour certains, au buvant très fin.

Que signifie le terme 'buvant' ?

Il existe de nombreux termes se rapportant à la verrerie. Le buvant est constitué par le contour et la partie supérieure du verre sur laquelle se posent les lèvres. La minceur du buvant et l'absence

de vermicelle sont un signe de qualité. Selon le type de verre, des angles particuliers dans le buvant permettent de diriger l'endroit où le vin tombe sur la langue afin de créer de meilleurs équilibres gustatifs. Ensuite il y a le calice, appelé aussi le bol, ou ballon. Sa forme et sa taille varient selon les cépages auxquels ils sont dédiés. Puis la cheminée, appelée aussi la paraison, qui part du fond du verre, puis se rétrécit vers le haut pour concentrer les arômes du vin. On en trouve un bon exemple dans les verres dits œnologie qui sont utilisés lors des dégustations grand public, des foires et des salons.

Y a-t-il d'autres termes à connaître ?

Bien sûr. L'épaule est la partie large du verre, elle ne doit pas être dépassée par le niveau de vin, ce qui aurait pour effet de refermer les arômes. La jambe est le pied qui permet de tenir le verre sans avoir à manipuler le calice, ni réchauffer le vin. Ce qui repose sur la table se nomme la cuvette. Et, reliant le calice et le pied, nous trouvons le bouton, souvent soudé, plus sensible à la cassure qu'un bouton coulé d'un seul tenant avec le reste du verre.

enseignent aux futurs maîtres d'hôtel l'art d'essuyer les verres avec leur linge, après les avoir passés au-dessus de la vapeur d'eau. On trouve désormais sur le marché de nouvelles machines qui offrent un séchage intégré parfait comme la Premax GCP de chez Hobart. Ce qui évite l'essuyage manuel et le risque de contamination microbienne supplémentaire.

QUELLES SONT LES QUALITÉS DU VERRE ATTENDUES PAR LE RESTAURATEUR ?

La fonctionnalité : un verre doit permettre de boire confortablement tout en mettant en valeur son contenu.

L'esthétique : quel que soit le standing de l'établissement, le responsable de la salle souhaitera disposer d'une verrerie adaptée et attrayante. La variété de l'offre actuelle permet un choix du verre du plus classique et discret à la pièce exceptionnelle au design recherché.

La solidité : le réassort qui doit être fait suite à la casse peut se révéler onéreux et complexe. Suivant le type de service et la taille de l'établissement, la solidité sera plus ou moins privilégiée. Elle a longtemps été considérée comme contradictoire avec l'esthétique : cela n'est plus aussi vrai aujourd'hui, grâce à l'incorporation de nouveaux composants qui permettent d'allier transparence absolue et solidité accrue. Les verres ainsi fabriqués peuvent affronter de nombreux lavages mécaniques intensifs sans que leur éclat initial ne s'altère.

Blogs des Experts 'Implanter et gérer votre restaurant' et 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' sur www.lhotellerie-restauration.fr

www.vaisselle-du-pro.com
www.guydegrenne-hotel.com
www.villeroy-boch.com/fr/fr/hotel-restaurant.html

NOUVEAU

VALORISEZ VOTRE OFFRE ET VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES AVEC

Leffe ROYALE

LEFFE, MARQUE INCONTOURNABLE DU CHR

Leffe est la marque :

- ❖ **Favorite** des français⁽¹⁾
- ❖ La plus associée à l'**apéritif**⁽²⁾
- ❖ En croissance exceptionnelle de **+ 59% en volume** depuis 2004 sur un marché CHR à -31%⁽³⁾
- ❖ À l'origine de la **valorisation du marché** bières CHR⁽⁴⁾



LEFFE ROYALE, UNE EXPÉRIENCE COMPLÈTE ET UNIQUE

UN VERRE SPÉCIFIQUE

- ❖ Le Calice Leffe Royale est plus haut que le Calice traditionnel, et est rehaussé d'**impressions or**
- ❖ La couronne gravée au fond du verre contrôle la **libération des bulles et des arômes**
- ❖ Le relief torsadé invite à explorer du toucher ce pied majestueux et gravé de la couronne, emblème de **Leffe Royale**

UN LIQUIDE D'EXCEPTION⁽⁵⁾

- ❖ Recette élaborée par **Charles Nouwen**, maître brasseur et héritier de la tradition Leffe
- ❖ La **levure unique**, signature des bières Leffe confère à Leffe Royale des notes de fruits jaunes, de banane, de clous de girofle et de vanille
- ❖ Les **3 houblons** utilisés dont 2 aromatiques : le houblon Cascade (notes citronnées) et le houblon de Poperinge (fruité et légèrement amer), procurent à Leffe Royale un **final plus sec** que les autres Leffe
- ❖ Degré d'alcool : 7,5%
- ❖ S'accorde idéalement avec **les poissons, fruits de mer et fromages tels que le Pont l'Évêque**

DISPONIBLE À LA PRESSION GRÂCE AU PERFECTDRAFT®

LES PROFESSIONNELS EN PARLENT...

"Leffe Royale, le haut de gamme de la bière, idéale à l'apéritif !"

M. Freusier, L'Art de Vivre - Lille
(1 fût 6L en moyenne par semaine).

PerfectDraft® : la technologie PHILIPS au service d'une qualité pression sur-mesure :

- Appareil professionnel innovant et fiable
- Format compact et peu encombrant, facile à transporter : L=30cm x H=50cm x P=50cm
- Qualité pression constante grâce au compresseur intégré
- Simplicité d'utilisation et d'entretien
- Bière servie à une température optimale
- Mini fût de 6L consigné garantissant, selon le produit, 20 à 30 jours de conservation après mise en perce



Également disponible en PBC 33cl. Pour plus d'informations, contactez votre délégué commercial AB-InBev ou rendez-vous sur www.chrexpert.fr

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

www.chrexpert.fr
Rentalisez votre établissement au maximum

Le vin doit être apprécié sous ses aspects visuel, olfactif et gustatif. Pour cela, le restaurateur doit choisir des verres de qualité correspondant à son budget et à ses capacités de stockage. PAUL BRUNET

De l'importance du choix des verres en restauration



les vins et autres boissons proposés, le budget, les possibilités de stockage - et c'est là un aspect trop souvent oublié. On choisit une verrerie différente pour un bar à vins, une brasserie, un triple étoilé... On n'utilise pas les mêmes verres pour des vins jeunes, sur le fruit, et des millésimes vénérables. Très souvent, le budget constitue une contrainte. Le prix varie de moins d'un euro à 70 € l'unité, selon le modèle choisi et le produit utilisé pour la fabrication (verre trempé, cristallin, cristal...). Pour un même nombre de verres, l'espace de stockage peut varier de 1 à 5. Pensez-y avant de passer commande.

Il faut prendre en compte la résistance et l'entretien. L'expérience prouve qu'en restauration, la casse, en particulier pour la verrerie, coûte cher. Il faut trouver un compromis entre la finesse du verre et sa résistance. Heureusement, de nos jours, la plupart des fabricants mettent sur le marché des verres conçus spécialement pour la profession.

QUELLES SONT LES ERREURS À ÉVITER ?

Il faut bannir les verres trop petits. Le volume doit être suffisant pour que, lorsque le verre est rempli aux deux tiers, on puisse effectuer un mouvement de rotation qui permet d'augmenter la surface en contact avec l'air afin de mieux percevoir arômes et bouquets. Mais il ne faut pas tomber dans l'excès inverse. Il est indispensable de pouvoir mettre le nez dans son verre, pas la tête.

On ne devrait jamais acheter un verre sans vérifier la qualité du buvant, c'est-à-dire le bord du verre. Il suffit de passer légèrement les extrémités de deux doigts. Pour un verre de qualité, il ne doit pas y avoir de bourrelet. En effet, c'est cette partie qui sera en contact avec les lèvres. Il faut proscrire les verres colorés et ceux aux pieds torsadés, les verres trop fragiles, difficiles à stocker et à nettoyer, les coupes pour les vins effervescents...

Quel bel objet que le verre ! Il est à la fois piège et présentoir : il retient le vin et il l'offre. Il me semble que le vin n'existe que par lui." Cette citation d'**Émile Peynaud** (1912-2004, œnologue et chercheur français, auteur de l'ouvrage *Le Goût du vin*, aux Éditions Dunod) met bien en évidence l'importance du verre dans l'appréciation du vin. C'est la raison pour laquelle le restaurateur qui crée son établissement ou celui qui souhaite renouveler sa verrerie doit être vigilant au moment du choix.

En effet, que de grands vins gâchés par de mauvais verres. Mais pas seulement les grands vins : tous méritent des verres qui permettront de les apprécier sous leurs différents aspects : visuel, olfactif et gustatif.

Cependant, après avoir mis en évidence l'importance du verre, des questions se posent : selon quels critères les choisir ? Quelles sont les erreurs à éviter ? À qui s'adresser ? En effet, la nature du verre, sa forme, son volume vont avoir une influence importante lors de la dégustation de chaque type de vin ou d'autres boissons.

SELON QUELS CRITÈRES CHOISIR SES VERRES ?

Le choix sera différent selon le type d'établissement,



OÙ SE PROCURER SES VERRES ?

Vous n'avez que l'embarras du choix. Vous pouvez vous adresser à l'un des nombreux fournisseurs de matériel pour CHR. Vous pouvez également vous rendre sur un salon professionnel. Dans le cas d'un achat important (création d'un établissement, renouvellement de la verrerie), c'est cette dernière solution qui doit être privilégiée. En effet, elle permet de comparer l'offre de différents fournisseurs et, pour chacun d'entre eux, les différents modèles. D'autre part, l'expérience prouve que les commerciaux présents sur les stands sont souvent d'anciens sommeliers ou/et des œnologues qui vont vous guider dans votre choix à partir des critères énumérés ci-dessus.

Toutefois, avant de vous rendre chez votre fournisseur ou sur un salon, pensez à consulter catalogues et commentaires sur internet.



ÉVOLUTION DE L'OFFRE

Jusqu'à la fin des années 1950, le verre a été considéré, essentiellement, comme un élément décoratif. D'où des verres colorés, aux formes tarabiscotées. Au début des années 1970, **Claus Riedel**, célèbre verrier autrichien, a présenté une première série de verres à vin, comprenant dix formes différentes. De nos jours, la plupart des fabricants sont dotés d'un service recherche et développement très performant, et offrent des verres pour chaque type de vin, voire pour chaque cépage. Arc international a mis au point un matériau



VEGA

Créateur d'univers et fournisseur
de matériel pour l'hôtellerie - restauration



Arts de la table, Traiteur
Buffet, Linge de table,
Mobilier, Signalétique,
Décoration, Luminaires,
Cuisine, Linge de lit, Linge
de toilette, Hôtellerie,
Vêtements professionnels

Demandez le CATALOGUE 2012 en flashant ce code

- Téléchargez l'application pour lire
un QR code sur votre smartphone

- Lancez l'application et flashez ce code
pour accéder à notre page internet



www.vega-fr.com Tél. : **0821 23 03 53**

N° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe



bénéficie de la norme ISO 3591 depuis 1977. Destiné, à l'origine, aux dégustations professionnelles, il s'est progressivement imposé en restauration. Critiqué par les puristes, il conserve sa place dans nos établissements, surtout pour le service du vin au verre. Parmi ses avantages : il est adapté à la dégustation (même s'il a quelques détracteurs), il peut

révolutionnaire, le Kwarx, qui permet au verre d'être plus brillant, plus transparent et plus résistant. Ce fabricant propose, entre autres, Arom'Up Fruity, conçu pour révéler les arômes fruités liés aux cépages, Arom'Up Oaky imaginé pour révéler les arômes boisés des vins (et donc les arômes développés par l'élevage en fûts). Riedel propose la gamme Spigela. La cristallerie de Baccarat, fondée en 1764, consciente de la diversité des vins dans le monde, vient de mettre sur le marché une gamme de verres universels sous le nom de Château Baccarat. Elle est réservée aux budgets confortables. Pour ceux qui sont plus modestes, et surtout pour le service du vin au verre, l'un des verres le plus couramment utilisé reste le verre Inao.

LE VERRE INAO

Ce verre, mis au point au début des années 1970 à la demande de l'Institut national de l'origine et de la qualité, d'où son nom, a été homologué par l'Afnor en 1971 et

être utilisé pour les différents types de vins et d'eaux-de-vie, il est facile à stocker et à transporter, peu fragile, son prix est raisonnable, il est facilement personnalisable (logo de l'établissement, repère de mesure en cl pour service au verre), etc.

VERRES SPÉCIFIQUES

Indépendamment des verres présentés ci-dessus, il existe des verres spécifiques à certaines régions, cépages ou appellations : Alsace, Sud-Ouest, Hermitage, Zinfandel, Jerez (copita), chinon - avec la mention "beuvez toujours, ne meurez jamais" : nous sommes au pays de Rabelais... Cette liste est non limitative. La plupart de ces critères s'appliquent également pour la verrerie destinée aux autres boissons, en particulier pour le bar.

Blogs des Experts 'Vin au restaurant' et 'Vins étrangers' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Un geste à ne pas négliger.

MICHEL BRUNET, FORMATEUR RESTAURANT, MAÎTRE D'HÔTEL

Comment bien prendre un verre en main en salle ?

Avec ou sans formation, on constate que les bases constituant les métiers de la salle sont

souvent ignorées ou négligées. Les techniques, gestes de base et bonnes pratiques permettent pourtant de donner une bonne image de l'établissement.

Voici un exemple pour savoir prendre les verres.



À NE PAS FAIRE

Pour des raisons d'hygiène et d'esthétique, il ne faut jamais prendre le globe du verre à pleine main. On évite ainsi les traces de doigts. Ces dernières, même si elles sont peu visibles, risquent de le devenir avec l'éclairage.

À FAIRE

Saisir le verre par le pied et le poser délicatement sur la table.

NEW KALIX

EXCLUSIVEMENT AU SERVICE DE LA RESTAURATION



Issu d'une technologie exclusive, **NEW KALIX** répond parfaitement aux exigences des professionnels de la Restauration.

Avec son nouveau design, NEW KALIX combine deux atouts majeurs : le **raffinement** (la transparence du verre, la jambe élancée et étirée sans marque de soudure, le buvant affiné agréable au contact des lèvres) et l'**extra robustesse** (un verre dont le processus de trempage a été renforcé pour une meilleure résistance aux chocs mécaniques et 2,5 fois plus solide qu'un verre normal).

Une gamme complète de verres à pied très élégante et fonctionnelle, adaptée à la dégustation du vin.



Burgundy
43,5cl



Goblet
34,8cl



Eau
27cl



Vin
22cl



Champagne
17cl

www.mybusiness.bormioliroccocasa.fr



Doit-on obligatoirement ouvrir les bouteilles de vin devant le client ? QUESTION POSÉE PAR LODDONLAD

Service des vins : les règles à respecter

Phil : Oui, c'est obligatoire. Le client a parfaitement le droit de refuser la bouteille si elle arrive ouverte devant lui, il en va d'ailleurs de même pour toutes les boissons à capsules ou bouchons (soda, eau...).

Il faut ouvrir la bouteille sous les yeux du client, pas sur la console à côté ni au bar. Si on est un minimum professionnel, on présente la bouteille au client et on l'ouvre ensuite pour la lui faire goûter.

Loddonlad : Bonjour Phil, merci d'avoir répondu. Pouvez-vous me préciser s'il s'agit d'une obligation légale (code du commerce, etc.), ou d'un usage ? Nous tenons une crêperie/saladerie et nous servons essentiellement du cidre que nous débouchons à table, tout comme les eaux minérales.

Ma question est d'ordre pratique puisque parfois les jeunes saisonniers ne maîtrisent pas l'usage du tire-bouchon et paniquent un peu devant le client. Lorsqu'ils ouvrent les bouteilles sur le guéridon, à deux ou trois mètres du client et le dos tourné, cela se passe mieux et ils posent le bouchon avec la bouteille.

Phil : Je ne suis pas juriste mais je sais que, mis à part dans le cas de la vente de vin au verre ou au pichet, les bouteilles de vin ou autres bouteilles capsulées doivent être ouvertes devant les clients.

C'est une mesure de protection du consommateur contre les fraudes qui nous y oblige. Je sais, par exemple, qu'un décret existe et qu'il

s'applique aux jus de fruits, aux jus de fruits concentrés et aux nectars. Il s'agit de l'article 5 du décret du 23 novembre 1978, qui indique en effet que dans les débits de boissons ou établissements servant des boissons à consommer sur place, les produits mentionnés à l'article 1^{er} (soit les jus de fruits et dérivés) doivent être offerts aux consommateurs dans leurs récipients d'origine.

Je pense que les mesures de protection du consommateur contre les fraudes s'appliquent à tous les produits (vins, eaux minérales...). Il doit exister un décret quelque part, mais je ne le connais pas. Et pour les serveuses qui 'massacent' le bouchon, je ne dirais qu'une chose : il faut de l'entraînement avec la bonne technique et un bon tire-bouchon. Si elles cassent le bouchon, c'est qu'elles s'y prennent mal tout simplement. Je me souviens qu'à mes débuts, les maîtres d'hôtel me surveillaient quand je débouchais



une bouteille et me corrigeaient systématiquement si nécessaire, et cela, devant les clients : cette méthode fonctionne, j'ai très vite appris !

Michel Brunet - auteur : Bonsoir. Mis à part la vente de vin au verre ou au pichet, les bouteilles de vin doivent être ouvertes devant les clients. Cette remarque est également valable pour les autres boissons servies en bouteilles. Néanmoins, lors du service du vin au verre, il serait souhaitable d'apporter la bouteille et de servir le vin devant le client, en lui montrant l'étiquette et en annonçant le vin. Dans tous les cas, le client doit pouvoir vérifier que le produit servi est bien celui qu'il a commandé ou qui est annoncé.

Paul Brunet - auteur : Phil nous dit : *"Et pour les serveuses qui 'massacent' le bouchon..."* Je ne crois pas que ce "massacre" doive être réservé à la gent féminine... En revanche, Phil a raison d'insister sur le choix des tire-bouchons et sur leur utilisation. En effet, certains sont tout à fait

inadaptés : crochet à l'extrémité du levier pour ouvrir les boîtes métalliques, gros décapsuleurs, mèche trop courte... Une vraie catastrophe ! De nos jours, il est pourtant facile de se procurer des couteaux-sommeliers qui donnent entière satisfaction. Certains (de type Meilleurs sommeliers du monde) peuvent paraître chers à l'achat, mais il s'agit de matériel professionnel. D'autre part, il existe actuellement sur

le marché des systèmes à double levier qui facilitent grandement le débouchage, surtout pour les bouchons longs et difficiles à extraire. À signaler également des modèles à lames, à pression, etc. Cependant, avoir le bon matériel ne suffit pas. Il faut, comme nous le dit Phil, savoir l'utiliser. La position du doigt sur le levier est primordiale. Au moment d'extraire le bouchon, si le doigt est en mauvaise position, à la base du levier, le bouchon sort en

biais et risque de se détériorer. En bonne position, en haut du levier, le bouchon sort droit, ce qui diminue considérablement les risques. Faites l'expérience, vous serez convaincu.

Retrouvez cette discussion avec le mot-clé **RTK4302** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Blog des Experts
'Droit et réglementation en CHR'
de Pascale Carbillet

Flûtes, calices, chopes...

SYLVIE SOUBES

À chaque bière son verre

Il existe plusieurs familles de verres :

- les cylindriques : c'est le verre de 25 cl, dans toute sa diversité, destiné aux bières blondes. Les verres cylindriques conviennent à la plupart des bières anglo-saxonnes, d'Amérique latine ou d'Asie ;
- les arrondis : c'est un grand verre, de type ballon. Il convient aux bières dites spéciales, aux bières d'abbaye,

servies à la pression ou en bouteille ;

- les flûtes : cette forme de verre est tout à fait appropriée car les bières fruitées ou aux fruits trouvent leur place à l'apéritif, souvent auprès de la clientèle féminine ou des amateurs de boissons comme les kirs, sans doute aussi parce qu'elles sont de densité un peu différente ;
- les calices ou verres

tulipe : ils sont recommandés pour le registre des bières de spécialité, en bouteilles ;

- les chopes : tombées en désuétude chez nous, elles restent indissociables, outre-Rhin, de la bière festive, principalement légère et blonde. Elles pourraient être réhabilitées à bon escient, dans un format plus petit, correspondant mieux aux attentes des clients.



Chaque famille de bière a sa famille de verre. Ici la Leffe Blonde avec un grand verre, de type ballon.



Pro.mundi
des produits
BEAUX & PROS



pro.mundi

Pro.mundi vous garantit
la qualité professionnelle au meilleur prix
de la cuisine à la table

En exclusivité chez



www.ecotel.fr



www.chomette.com



L'essentiel des CHR
www.chomette-direct.com



SERVICE AMADORA DE VEGA

Le service Amadora associe subtilement diverses matières et formes géométriques. Il permet de jouer sur les contrastes dans la présentation des plats et de laisser libre cours à son imagination. Les coupelles en porcelaine peuvent ainsi être fermées par un couvercle en inox et être présentées sur un support en bois à encoche. Les assiettes en porcelaine se distinguent par le design angulaire de leur bassin. L'assiette ronde de diamètre 16 cm et le saladier en porcelaine peuvent aussi être placés sur un support en bois muni d'une encoche. Pour parfaire la présentation, Amadora propose également une verrine en verre pourvue d'une base antidérapante en silicone pour faciliter le service. Toutes les pièces en porcelaine passent au lave-vaisselle, au micro-ondes et au four. Les pièces en inox et en verre passent uniquement au lave-vaisselle.

Tél. : 0821 23 03 23
service@vega-fr.com
www.vega-fr.com



CALITA PROPOSE DES Pochettes PERSONNALISÉES POUR COUVERTS

Calita propose des pochettes en papier, imprimées en quadrichromie et fournies (ou non) avec serviette jetable double épaisseur ouate. Les pochettes peuvent être dotées d'un rabat

détachable. Elles protègent les couverts et la serviette de la poussière lorsqu'elles sont placées sur la terrasse et apportent un gain de temps lors la mise en place. De plus, elles constituent un excellent support publicitaire. La personnalisation est libre et gratuite sans aucun surcoût quant au nombre de couleurs, photos, textes et logos. Le papier utilisé pour les pochettes porte le label FSC, garant de la traçabilité du bois et soutenu par le WWF. Calita peut également pré-remplir les pochettes de couverts en cellulose (ou autres), de sel, de poivre, de sucre ou y insérer une lingette rafraîchissante.

info@calita.nl
www.calita.fr



LES IDÉES FUSENT AVEC LE SENSa DE SCHOTT ZWIESEL, LE VERRE QUI DÉGAGE UN AIROME

Une nouveauté du côté de Schott Zwiesel : le verre de dégustation Sensa, comprenant une vague d'arôme intégrée, baptisée Airome. Ce verre a été conçu pour les sommeliers, les viticulteurs et les cavistes, mais également pour les œnologues. Cette vague élégamment élaborée autour du verre procure encore plus d'espace aux vins pour respirer. Elle adoucit les acides et met en valeur le fruit du vin choisi. Afin de bien utiliser cet effet, le verre doit être tenu en biais, il suffit ensuite de verser le vin dans la vague d'arôme du verre et enfin tourner celui-ci doucement.

www.zwiesel.sekoyaandco.com

DISQUE PERLA ET DOMINOZ, NOUVEAUTÉS COMATEC

Présenter ses bouchées en pyramide et dans des sphères peut créer l'enthousiasme. Comatec propose le Disque Perla, un plateau circulaire en plexiglas conçu pour 42 mini-Perla avec à sa base 19 alvéoles pour en assurer la stabilité. Comatec continue d'innover avec la gamme Dominoz : des supports perforés en points de dominos où seront accueillis des accessoires de présentations verticaux. Deux supports cristal à picots permettent de clipser 2 ou 3 Dominoz noirs. Sensations assurées...

contact@comatec.fr
www.comatec.fr





LA NOUVELLE **NAPPE EVOLIN™** DE DUNI

Evolin™ est la nouvelle nappe de Duni. Celle-ci a l'aspect et le toucher du tissu mais est à usage unique. C'est l'alternative que les professionnels recherchaient. Elle permet de faire gagner du temps au restaurateur et facilite la gestion de l'établissement en diminuant les contraintes. Plus de questions à se poser sur la qualité de la nappe et sur le lavage. Evolin est constituée de matériaux recyclables et compostables en milieu industriel conformément à la norme européenne EN13432. www.evolutionoffinen.com



EMOTION DE **BAUSCHER**, UN PLATEAU TOUT EN LÉGÈRETÉ

Le plateau Emotion est composé d'un support en bois ou en plastique sur lequel des ravieres de taille et de formes différentes peuvent être disposés. Ces

derniers peuvent être utilisés sans le plateau pour contenir les divers accompagnements autour d'une assiette (légumes, féculents, fruits). Le large choix de formes et de tailles laisse une grande liberté au chef. Le faible poids du plateau et des ravieres, tous empilables, facilitent le service en salle. Dans l'air du temps, ce plateau est décliné pour les buffets (en différentes tailles et accompagné de saladiers et plats) et permet une harmonie entre le restaurant et la salle des banquets d'un même établissement. Les qualités de la porcelaine Bauscher sont les mêmes depuis 1881 : haute imperméabilité de l'émail, résistance des couverts aux rayures, aux ébréchures et aux changements de température. C'est aussi la seule porcelaine respectant les normes ISO 50001 et 14001 pour le respect de l'environnement, la réduction des gaz à effet de serre et le recyclage systématique des déchets.

Tél. : 01 47 64 02 05

lucie.bernardin@bauscher-hepp.fr

www.bauscher-hepp-france.com



HELICIUM®, DE LA HAUTE TECHNOLOGIE DANS UN VERRE

L'idée de la gamme de verre Helicium® trouve son origine dans le mécanisme des éoliennes. Les pales et le dôme de ces dernières sont intégrés au verre et permettent un développement aromatique optimal. Le dôme permet au vin d'épouser parfaitement la paroi intérieure du verre. Les mouvements de brassage que créent les trois pales, asymétriques, accentuent l'échange et l'homogénéité des trois couches aromatiques du vin. Ainsi, il n'est plus nécessaire de mettre le vin en carafe. La gamme Helicium® se décline en quatre verres : deux verres à vin sage, un verre à effervescence et un verre gobelet.

www.arnaudbaratte.fr

LES COUTEAUX INTUITION DE **BOS EQUIPEMENTS HÔTELIER**

Bos Equipements Hôtelier propose un coffret de 6 couteaux de différentes couleurs (turquoise, bleu, violet, rose, rouge et orange), qui réinterprètent le Laguiole traditionnel. Les couteaux, teintés dans la masse, sont tranchants à micro-denture fine et le manche est en résine synthétique bimatière. Ils s'invitent aussi bien sur des tables colorées que sobres. Avec leur lame originale qui traverse tout le manche, ces couteaux offrent une belle esthétique. Ils permettent un usage quotidien et passent au lave-vaisselle.

www.bos-equipement.com






MOBILIER & ART DE LA TABLE
POUR HÔTELS, RESTAURANTS
ET COLLECTIVITÉS

WWW.2IM AHL.FR

CHARACTER DE SCHÖNWALD, L'UNION DU VERRE ET DE LA PORCELAINE



La gamme Character de Schönwald, conçue par le designer **Hans-Wilhelm Seitz**, allie naturel, émotions et discrétion. La structure plissée des ailes inclinées apporte aux compositions culinaires une véritable particularité. Cette gamme, à la fois classique et moderne, peut être utilisée seule ou complétée par des gammes lisses. Autre contraste possible, le mariage de la porcelaine et du verre avec Character Couples. L'effet relief a été transposé sur du verre, dans cinq coloris différents, ce qui permet de mettre en lumière les créations culinaires.

schoenwald@schoenwald.com
www.schoenwald.com



EFFET ARGENTÉ ASSURÉ AVEC SOLIA

Pop's est la collection argentée de Solia. Il s'agit de toutes petites mise-en-bouche argentées aux formes multiples et ludiques. Elles feront un effet garanti sur un buffet ou dans les vitrines. Leur petite taille va stimuler l'imagination des chefs. Leurs petites portions entraînent une diminution des coûts. Selon les formes, elles peuvent accueillir de petites salades cocktails, des gaspachos servis avec une mini-paille, un petit tiramisu, des canapés salés ou sucrés, etc. Solia a également pensé à créer un plateau à empreintes afin de caler toutes ces mini-verrines, spatules et autres.

www.solia.fr



TOMPRESS PROPOSE DEUX NOUVELLES GAMMES DE COUTEAUX

Japonais '100 % made in Japan' ou grande coutellerie française, la différence est technique. Les couteaux japonais proposés par Tompress sont fabriqués au Japon et utilisent la technologie du sandwich, c'est-à-dire que la partie coupante est protégée par deux épaisseurs de métal moins cassantes pour donner à la lame sa robustesse. L'affûtage est facilité et l'extérieur est plus tendre. Les couteaux monobloc sont sélectionnés avec des aciers qui donnent un compromis entre dureté et souplesse. Les propriétés de l'acier, obtenues par forgeage, traitements thermiques et chimiques, consistent à obtenir le meilleur accord possible entre qualité de coupe, robustesse et facilité d'affûtage.

www.tompress.com

kifaikoi.com

Arts de la table

2 Imahl : www.2imahl.fr ; **Affut Pro** : www.affutpro.com ; **Amefa France** : www.amefa.com ; **Arc International France** : www.arc-intl.com ; **Bauscher** : www.bauscher.de ; **Bormioli Rocco France SA** : www.bormiolirocco.com ; **Bos Equipement Hôtelier** : www.bos-equipement.com ; **Calita** : www.calita.nl ; **Chomette Direct** : www.chomettedirect.com ; **Comatec** : www.comatec.fr ; **Dudson LTD** : www.dudson.com ; **Duni SARL** : www.duni.com ; **Ecotel SA** : www.ecotel.fr ; **Ercuis & Raynaud** : www.ercuis-raynaud.com ; **First La Collection Unique** : www.lacollectionunique.fr ; **Georgia Pacific France - Lotus Professional** : www.lotusprofessional.fr ; **Guy Degrenne** : www.guydegrenne.fr ; **Kobaworld** : www.kobaworld.com ; **Lejeune** : www.lejeune.tm.fr ; **Pacoclean.com** : www.pacoclean.com ; **Porzellanfabrik Schonwald** : www.schoenwald.com ; **Pro'Jet** : www.pro-jet.fr ; **PSP Peugeot** : www.psp-peugeot-saveurs.com ; **Rak Porcelain Europe** : www.rakporcelain.com ; **Resuinsa** : www.resuinsa.com ; **Sambonet Padermo Industrie SPA** : www.sambonet.it ; **Sarreguemines Vaisselle** : www.sarregueminesvaisselle.com ; **Schott Zwiesel** : www.schott-zwiesel.de ; **Solia** : www.solia.fr ; **Steelite International** : www.steelite.com ; **Vega** : www.vega-fr.com ; **Verres et Décors** : www.verresetdecors.com ; **Villeroy & Boch Arts de la Table** : www.villeroy-boch.com

La chaîne est l'un des quatre lauréats des Hot Concepts, des prix décernés par le journal américain NRA à des enseignes en pleine croissance et représentatives de la restauration américaine.

Pie Five Pizza Co : une pizza personnalisée en cinq minutes

Pie Five Pizza allie la pizza et le 'fast casual', cette nouvelle forme de restauration qui associe le service rapide du fast-food à des produits plus recherchés et des ambiances plus confortables. La chaîne américaine s'inspire du concept 'Personal Pan' (votre propre poêlon) lancé par Pizza Hut il y a vingt-cinq ans : une pizza personnalisable réalisée en cinq minutes. Pour que cela fonctionne, le nombre d'ingrédients avec lesquels agrémenter sa pizza était limité et les pâtes étaient cuites à l'avance puis gardées au chaud. L'arrivée de Pie Five, la mini-chaîne petite sœur de Pizza Inn au Texas, change la donne.

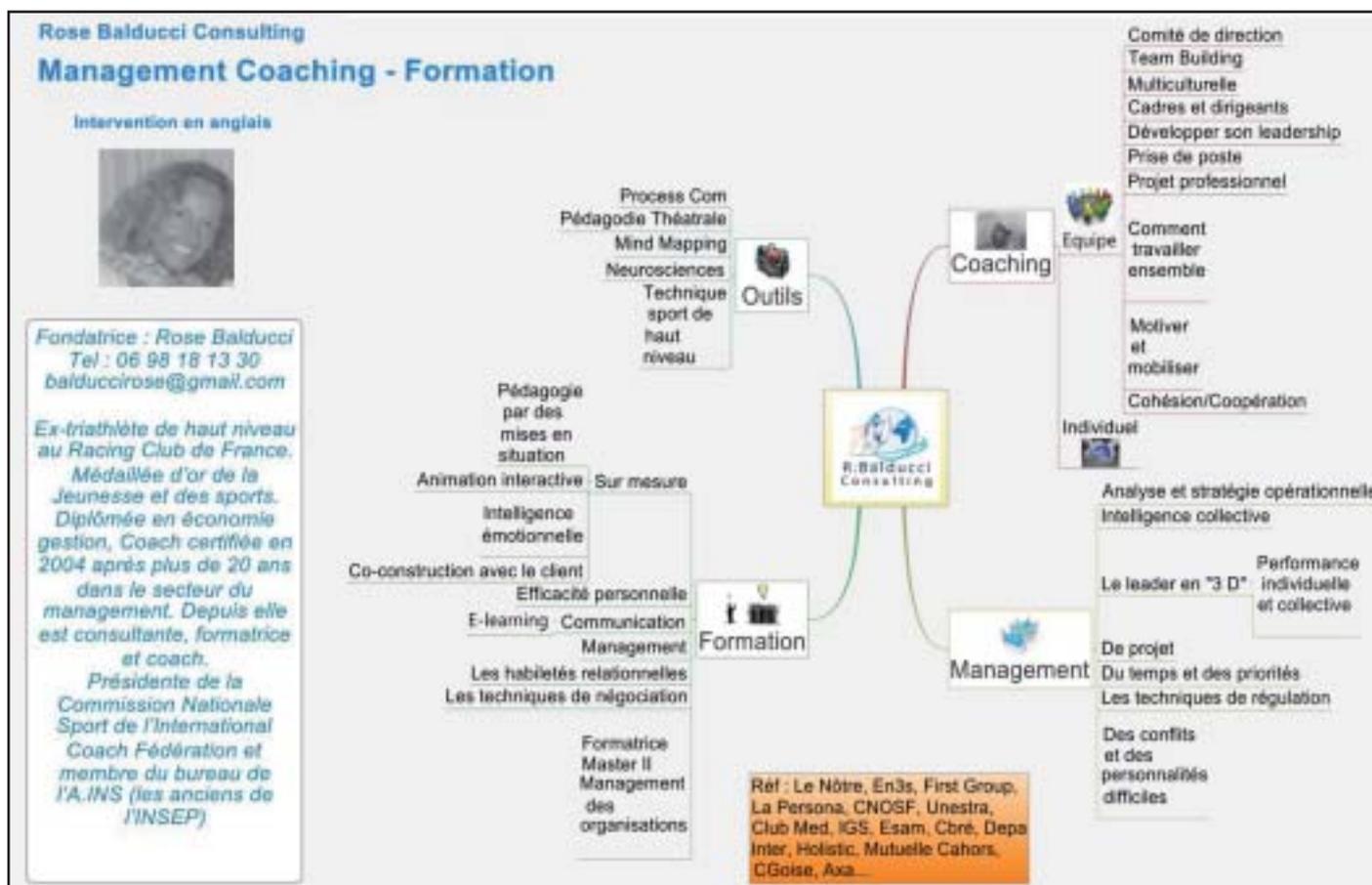
La personnalisation expresse est au cœur de ce concept qui sert onze spécialités de pizzas et surtout la possibilité de créer la sienne avec 21 ingrédients, 7 sauces, 2 pâtes et 4 fromages. Sept unités ont ouvert en quinze mois. C'est la recherche de rapidité qui a donné l'idée aux managers de Pizza Inn de créer Pie Five Pizza. Dès 2010, Pizza Inn a commencé à tester de nouveaux procédés pour accélérer la cuisson. Leurs tests ont démontré qu'ils pouvaient faire de la pizza rapidement, à la commande et selon les envies du client. La clé étant la fabrication et la pré-cuisson des pâtes en continu tout au long de la journée.



Pie Five, un concept de pizza 'fast casual' qui se développe rapidement outre-Atlantique.

L'objectif pour le groupe est de se développer sur des zones concurrentielles où le 'fast casual' est déjà bien implanté, grâce à l'originalité de la pizza sur ce segment et une bonne qualité. Chaque unité compte 75 places et coûte 400 000 \$ (environ 312 000 €) à construire. Le réseau devrait atteindre dix implantations avant la fin de l'année.

ANNE-CLAIRE PARÉ



Christophe Buteau s'est lancé dans un incroyable pari : convertir la triperie à la restauration rapide.

Tripes & Cie revisite la tradition limougeaude

Tripes & Cie propose un repas rapide et à moins de 10 €, à base de produits frais tout en s'inscrivant dans une vieille tradition locale, à savoir la triperie. À l'origine de cet ambitieux défi **Christophe Buteau**, restaurateur à Limoges (87), directeur de Chez Alphonse, un bistrot gastronomique. Cela fait maintenant dix mois que Tripes & Cie a vu le jour, rue Haute-Vienne, une artère du centre-ville. *"Il y a quelque mois de cela, Jean-Marie Bessette, maître-tripier des halles centrales de Limoges, a raccroché. Il fallait reprendre le flambeau tout en sachant qu'une boutique classique serait vouée à l'échec. Il fallait donc inventer quelque chose de nouveau"*, explique Christophe Buteau.



Christophe Buteau mise sur la triperie pour développer son activité.

RIS DE VEAU, CŒUR, FOIE, CERVELLE...

Décliner les produits tripiers selon les standards de la restauration rapide, en servant ris de veau, cœur, foie et cervelle dans des packagings cartonnés, il fallait oser ; tout comme proposer des mini-brochettes de ris ou de cœur de veau, d'andouille,

de viande, des tartines, des plats cuisinés, des verrines de légumes. Pour réussir ce pari, le restaurateur n'a pas lésiné sur les moyens avec 380 000 € investis dans l'aventure. *"Les collectivités locales ont cru en ma démarche et la ville de Limoges*

comme la région Limousin m'ont aidé et subventionné pour monter ce projet", se réjouit Christophe Buteau. Au final, cela donne dans un laboratoire de 100 m², une boutique au mobilier design et moderne, en rose et gris, une terrasse et une communication efficace.

Pour ne rien laisser au hasard, il s'est également attaché les services d'**Étienne** et **Josette Johan**, de vrais professionnels de la triperie, et a embauché quatre autres employés. Après les premiers mois d'activité, le constat est satisfaisant. *"Notre menu à 8,10 € comprenant cinq mini-brochettes fonctionne bien. Cette formule séduit une nouvelle clientèle qui ne connaissait pas ces produits. Nous comptons développer dans les mois à venir notre activité traiteur mais aussi la livraison à domicile grâce à notre site internet. Et puis, si le concept fonctionne, peut-être de nouvelles boutiques verront-elles le jour."*

FABRICE VARIERAS

Tripes & Cie • 15 rue Haute-Vienne • 87000 Limoges • Tél. : 05 55 34 31 99

EN BREF

Burger King se convertit au 'premium'

La mention 'premium' a la cote outre-Atlantique. L'enseigne Burger King s'y engage en lançant un 'Premium Chicken Menu' et en rebaptisant son sandwich Big Fish (gros poisson) 'Premium Alaskan Fish Sandwich' (sandwich de poisson d'Alaska premium). Selon l'institut Mintel, l'utilisation de la mention

'premium' sur les menus a doublé depuis 2007. Pour les clients, elle serait un gage de qualité et de prix élevé mais pas trop, contrairement à la mention 'de luxe' qui paraît plus ostentatoire et inabordable. Depuis cinq ans, le mot premium prolifère donc, surtout en restauration rapide. Dans les enseignes fast-

casual (fast-food haut de gamme), l'utilisation du terme a été plus subtile, mais elle est tout de même en progression. En 'casual dining' (service à table) en revanche, on le retrouve partout depuis deux ans. Il qualifie indifféremment bœuf, hot-dogs, suprêmes de poulet, jambon...



McDonald's, un adepte convaincu du 'premium', propose par exemple ses 'Chicken Selects Premium Breast' (blancs de poulet sélectionnés et premium). À croire que moins l'économie se porte bien, plus les produits deviennent premium.

A.-C. P.

ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION



**Hôteliers, restaurateurs :
nous avons construit
pour vous une offre
complète.**

● **Une protection de vos biens
et de votre activité :**

- doublement des valeurs assurées pendant les périodes de « jours de fêtes »,
- assurance de vos terrasses aménagées.

● **Une indemnisation totale
de vos pertes d'exploitation :**

- suite à un incendie, dégâts des eaux ou gel,
- remboursement des nuitées en cas de dysfonctionnement de vos installations de chauffage.

**Des chargés de clientèle
« risques professionnels » sont
à votre disposition près de chez vous.**

☎ 02 35 95 54 91

entreprises@matmut.fr

Matmut Entreprises - Société anonyme à directeur et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 € entièrement libéré N° 493 147 011 RCS Rouen. Entreprise régie par le Code des Assurances.
Siège social : 66 rue de Sotteville 76100 Rouen. Adresse postale : 11 square Beaujon 75378 Paris Cedex 08

Photos : © Lucky Dragon, Firat - Fotolia.com

 **Matmut**
ENTREPRISES

Hôtellerie

Très engagé en faveur de la protection de l'environnement, l'hôtel a symboliquement installé plusieurs ruches sur son toit.

Première récolte de miel pour le Mandarin Oriental Paris

En cohérence avec la philosophie du groupe hôtelier asiatique, l'ensemble de la construction du Mandarin Oriental Paris - réalisée par **Jean-Michel Wilmotte** - a intégré la démarche Haute Qualité environnementale (HQE). La beauté de son jardin intérieur, la présence du mur végétal et l'aménagement de ses vastes espaces lumineux témoignent de cette volonté de respect de l'environnement.

Pourtant, la démarche visant à obtenir la certification HQE pour l'exploitation a été moins évidente à mettre en œuvre. *"C'est une démarche que nous avons en tête et qui s'est naturellement imposée à nous"*, précise **Philippe Lebœuf**, directeur général de l'hôtel. Pour y parvenir, deux organismes - Manexi pour la certification HQE et Pur Projet pour la réflexion autour du développement durable - ont été sollicités, sous la houlette de **Jérôme Gendron**, assistant du directeur technique de l'hôtel. Philippe Lebœuf reconnaît l'importance de leur rôle : *"Ils ont apporté des idées et une méthode pour faire avancer le processus."* Pour recevoir la certification HQE, l'hôtel doit en effet répondre à un cahier des charges très précis dans quatre domaines : l'éco-construction, l'éco-gestion, le confort et la santé. Tous les critères doivent faire l'objet d'une évaluation annuelle, avec de nouveaux objectifs fixés à cette occasion.

Philippe Lebœuf explique : *"C'est une démarche lourde dont nous avons assuré la mise en œuvre grâce à une pe-*

tite équipe composée de trois personnes détachées à temps partiel : Jérôme Gendron s'y consacre deux à trois jours par semaine, Caroline Dumas, responsable formation, un jour par semaine, et moi-même, qui participe aux décisions et aux réunions de coordination." Par ailleurs, un comité spécialisé sur l'environnement se réunit une fois par mois pour faire le point. *"La démarche HQE nous impose des réductions [de consommation] de 5 % entre la deuxième et la troisième année, souligne Jérôme Gendron. Elles compenseront ainsi le surcoût de 8 % dû à la construction HQE."*

IMPLIQUER SALARIÉS ET CLIENTS

Depuis l'attribution, pour la deuxième année consécutive, de la certification, l'hôtel a décidé de passer à l'étape suivante en mobilisant largement son personnel. *"Le 14 septembre, à l'occasion de la récolte du miel des ruches installées sur le toit de l'hôtel, tous les employés se sont vus offrir un arbre qui sera planté soit dans une forêt située près de Chiang Mai en Thaïlande, soit dans une forêt de Seine-et-Marne, document de propriété à l'appui"*, confie Philippe Lebœuf.

L'implication des clients sera l'étape suivante. Le groupe Mandarin Oriental, partisan d'une pédagogie douce, souhaite les inciter à participer en toute liberté. *"Je veux éviter toute confusion dans leur esprit et qu'ils pensent que nous voulons faire des économies alors que nous sommes un hôtel de luxe"*, déclare Philippe



Les ruches sur le toit du Mandarin Oriental Paris.

Lebœuf. Pour écarter tout malentendu, l'hôtel a prévu de remercier les clients qui s'impliquent en offrant un cadeau : pot de miel récolté au Mandarin, arbre... les idées ne manquent pas. Enfin, l'établissement a officialisé le processus en créant un budget spécifique consacré à l'environnement pour l'année 2013. ■

ÉVELYNE DE BAST

Mandarin Oriental

• 251 rue Saint-Honoré
• 75001 Paris • Tél. : 01 70 98 73 35
• www.mandarinoriental.com

Au sein du groupe Accor, les hôtels Mercure représentent des établissements « milieu de gamme » dont la volonté est de préserver le style et la personnalité de chaque hôtel. Mercure crée de nouvelles implantations : autant d'opportunités pour des hôteliers passionnés désireux de rejoindre l'enseigne, en franchise ou en management.

Mercuré : forte personnalité recherche hôteliers exigeants



Des chambres fonctionnelles et relaxantes par l'utilisation de matériaux naturels et confortables au Mercuré Brignoles.

Chaque jour, près de 75 000 clients se rendent dans un Mercuré et bénéficient des standards de confort et d'accueil les plus élevés tout en vivant une expérience authentique, conforme à la culture du pays visité.

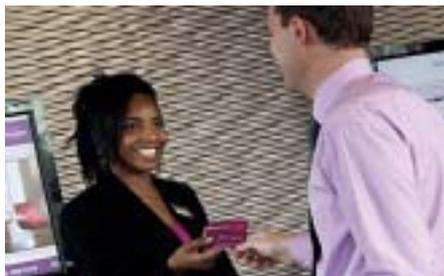
Des éléments forts participent à l'esprit des lieux : les grands vins Mercuré, les racines de l'enseigne ; les chambres « Privilèges », le choix du niveau de prestation ; des équipes impliquées pour un séjour plein d'agrèments.



Une ancienne chapelle des jésuites réhabilitée au Mercuré Poitiers.

80 % D'HÔTELS MERCURÉ EN FRANCHISE ET MANAGEMENT

En 2012, 12 hôtels Mercuré ont ouverts en franchise, dont 3 à Paris. Avec la reprise d'établissements de 35 à 150 chambres, mais aussi des créations comme à Valenciennes, Mercuré vise 275 hôtels en France à l'horizon 2016. Un développement respectant la personnalité de chaque hôtel et valorisant les cultures locales.



Un niveau de qualité partout garanti.



Des espaces conçus et décorés en harmonie avec l'environnement local au Mercuré Saint Raphaël.

LA QUALITÉ AU SERVICE DE LA PERFORMANCE

L'affirmation de ce positionnement particulier repose sur un programme d'assurance qualité. Ce système intègre des contrôles réguliers et systématiques de ses produits et services, pour aider managers et franchisés à accroître leurs performances commerciales dans une démarche d'excellence.

UNE RELATION AVEC LES FRANCHISÉS EXEMPLAIRE

Mercuré, c'est tout un marketing au service des propriétaires franchisés grâce à une équipe dédiée et à un cahier des charges extrêmement détaillé. Pour optimiser la relation client, des outils performants : un site Internet de réservation en 7 langues, des offres promotionnelles uniques, le programme de fidélisation Accor et des campagnes publicitaires puissantes.

Autant d'opportunités à saisir pour des hôteliers passionnés !

Votre contact Développement : Sébastien Couderc
Tél. : 06 18 39 70 37
sebastien.couderc@accor.com

MERCURÉ, LA MARQUE DE RÉFÉRENCE DE L'HÔTELLERIE MILIEU DE GAMME

- 3^{ème} rang mondial
- Plus de 700 hôtels, 49 pays
- 50% des hôtels au cœur des villes, dans les capitales et métropoles régionales
- Hôtels en bord de mer, à la montagne, près des golfs et destinations resort

Le réseau d'hôtels haut de gamme lancé par le groupe Oetker et dirigé par Frank Marrenbach vient d'ajouter un nouvel établissement à son portefeuille.

Oetker Collection accueille l'hôtel Saint-Barth Isle de France

Pour Frank Marrenbach, dirigeant du groupe Oetker, c'était une occasion rêvée. "Nous connaissons depuis longtemps la famille Vere Nicoll, propriétaire de l'hôtel Saint-Barth Isle de France, racheté en partie par la compagnie d'investissement AJ Capital Partners." Décidés à se retirer des affaires, les propriétaires ont choisi Oetker Collection pour reprendre la gestion de l'établissement, "parce que nous possédons la même image et que nous avons les mêmes valeurs, un esprit familial et entrepreneurial", précise Frank Marrenbach. C'est Didier Le Calvez, le président-



L'établissement compte 39 chambres, suites et villas décorées par Penny Morrison.

humaines", à l'instar de ce qui a déjà été entrepris au Palais Namaskar à Marrakech (Maroc).

"D'IMPORTANTES OPPORTUNITÉS D'ICI À 2020"

Pour le jeune président, le développement de la Oetker Collection est bien parti.

directeur général du Bristol (Paris, VIII^e) qui supervisera l'hôtel avec la directrice Christelle Hilpron,

présente depuis quinze ans dans l'établissement. "Il existe des synergies importantes entre les deux hôtels, explique Frank Marrenbach, notamment la clientèle américaine, majoritaire à l'hôtel Saint-Barth Isle de France et habituée des lieux." Didier Le Calvez précise : "Elle viendra compléter à merveille la nôtre. Nous devons mutualiser nos moyens. En ce qui me concerne, je ne ferai que superviser la gestion et les ressources

"Nous allons avoir d'importantes opportunités d'ici à 2020. Nous avons pour ambition de développer le réseau en rajoutant encore une dizaine d'hôtels, mais que nous rachèterons cette fois murs et fonds, ce qui est notre vocation d'entreprise familiale." Parmi les destinations-clés, Istanbul est sur les rangs, tout comme Moscou, ainsi que les principales capitales européennes. L'Asie ne fait pas partie des plans : "Nous ne sommes pas suffisamment structurés pour cela."

En comptant ce nouvel hôtel de 39 chambres, suites et villas décorées par Penny Morrison, la Oetker Collection possède ou gère six établissements : le Brenners Park-Hotel & Spa à Baden Baden (Allemagne), Le Bristol à Paris (VIII^e), le Château Saint-Martin & Spa à Vence (06), l'hôtel du Cap Eden-Roc au Cap d'Antibes (06), et le Palais Namaskar à Marrakech.

ÉVELYNE DE BAST

Hôtel Saint-Barth Isle de France • B.P. 612
• 97098 Saint-Barthélemy
• www.oetkercollection.com

Pour votre **TERRASSE** ou **véranda**
Optez pour l'**EFFICACITÉ**
et la **fiabilité** du leader Tansun



Large gamme de chauffages I.R.C. électriques Pour usage **INTÉRIEUR** ou **extérieur** et régulateur

Adexi Distributeur • Tél. 02 40 11 14 95 • steadexi@free.fr

Vending PARIS
Distributeur d'idées !
24 > 26 Oct 2012 • Paris - Porte de Versailles

Découvrez la distribution automatique au quotidien
JOURNÉE DÉCIDEURS - 25 OCTOBRE



Demandez votre badge d'accès gratuit sur www.vendingparis.com - Code MG92

Organisé par Reed Expositions
Partenaire officiel :

Deux fois plus d'impact. Deux fois moins cher.

L'imprimante HP Officejet Pro imprime des couleurs éclatantes pour un coût par page jusqu'à 50% moins cher que le laser.¹ Pour créer l'impact dont vous avez besoin pour redynamiser votre image aussi bien que votre bilan, optez pour cette imprimante économique et obtenez les résultats attendus pour votre activité. Pour donner de l'importance à votre travail, choisissez HP. Pour plus d'informations, rendez-vous sur hp.com/fr/officejetpro



Make it matter.*

*Donnez de l'importance.

©2012 Hewlett-Packard Development Company, L.P. L'affirmation de coût par page (CPP) est basée sur la majorité des imprimantes laser couleur de moins de 200 €, hors taxes, ainsi que sur la majorité des appareils laser couleur tout en un de moins de 400 €, hors taxes, pour le mois de mars 2011, selon la part de marché précisée par IDC pour le 4^e trimestre 2010. Les comparaisons de CPP pour les consommables laser sont basées sur les caractéristiques techniques publiées relatives aux cartouches à plus grande capacité des fabricants, telles que présentées par Context Information Services. CPP HP Officejet Pro basé sur les cartouches d'encre HP Officejet 950XL/951XL, prix de vente estimé, rendement publié pour les impressions couleur et l'impression continue. Pour plus de détails, consultez le site <http://www.hp.com/eur/ojfacts>.

Créée en 2009, l'agence composée de Philippe Tasso, Laurent Klein et Séverine Rebout, s'est fait connaître par son travail sur la décoration intérieure de l'hôtel Concorcel à Paris (VIII^e).

L'agence Nooor fait la lumière sur ses talents hôteliers

C'est par l'intermédiaire d'amis communs que **Philippe Tasso**, **Laurent Klein** et **Séverine Rebout**, les trois associés de l'agence Nooor, ont rencontré **Éric Cenreud**, propriétaire du fonds du Concorcel, un hôtel 3 étoiles situé rue Pasquier à Paris (VIII^e). Totalement impliqué dans le projet, il fait confiance à l'agence, qui n'est pourtant pas spécialisée dans l'hôtellerie. *"J'ai fait mon choix rapidement, après avoir consulté plusieurs architectes d'intérieur, confie Éric Cenreud. Leur discours m'a plu, d'autant qu'il s'intégrait dans l'enveloppe budgétaire que nous avions fixée."*

Le défi était important, car cet hôtel composé de deux bâtiments, séparés par une petite cour intérieure, est surtout fréquenté par une clientèle d'habitues. Il n'était donc pas question de fermer l'établissement pendant les travaux. *"Nous avons dû composer avec un budget serré et une contrainte opérationnelle, détaille Philippe Tasso, ce qui fait que nous avons procédé par phases successives."* Depuis le lancement des travaux en 2009, 14 des 37 chambres ont ainsi été rénovées. Les 23 autres le seront dans une seconde phase. Le travail est délicat : *"Nous ne devons pas perdre le fil conducteur entre les tranches de travaux et maintenir une vraie cohérence"*, précise Philippe Tasso.

Les architectes décorateurs s'attaquent d'abord à la partie ancienne, le bâtiment sur cour, après avoir adopté pour l'ensemble de la rénovation un thème général : *"Nous sommes partis sur le thème des voyages et l'attrait exercé par l'Asie au XIX^e siècle"*, explique



Une tête de lit inspirée de la toile de Jouy.

Les décorateurs ont apporté un soin tout particulier aux alcôves.

Laurent Klein. Un travail qui aboutit à la réalisation de chambres très personnelles à forte dominante orientale.

HARMONIE DE COULEURS

Dans la partie hôtel particulier, les décorateurs ont mis en valeur les alcôves à la tête du lit. Elles sont habillées de papier peint orné de motifs évoquant les voyages : cartes du monde sépia, impressions d'objets en ocre brun, feuillage exotique... Les trois décorateurs apportent leur signature avec la création du mobilier (tables de bureau en fer forgé avec lampe intégrée, appliques au mur et à la tête du lit). Un choix attentif des tissus et des papiers fait régner dans toutes les chambres une réelle harmonie de couleurs, avec des papiers peints de chez **Pierre Frey** pour les têtes de lit et les toiles de Jouy, ainsi qu'Arte, Elitis et Dedar pour les unis et les faux-unis. Dans les chambres plus modernes, les décorateurs ont retravaillé les espaces, comme la place du lit ainsi que les têtes de lit, réalisées sur mesure et qui s'assemblent comme un puzzle géant. Les bureaux ont parfois changé de disposition et se



retrouvent derrière la tête de lit, face à l'écran de télévision. *"Je souhaitais avoir beaucoup de place pour les bureaux, souligne le propriétaire, car ma clientèle est composée à 80 % d'hommes et de femmes d'affaires."* Quelques salles de bains ont été refaites, notamment dans la partie nouvelle, dans une atmosphère très zen (en gris, en noir ou avec un grès sur lequel ont été dessinés de petites mosaïques de couleurs qui s'harmonisent avec la vasque en marbre rose).

Enfin, pour parer aux chocs éventuels dus aux bagages volumineux, les décorateurs ont posé en bas-relief sur les murs un revêtement bien connu des grandes brasseries, l'Incrusta, qui trouve ici une nouvelle utilisation. ■

ÉVELYNE DE BAST

Hôtellerie

Saint-Lary Sur la route d'une célèbre étape du Tour de France, l'hôtel-restaurant 2 étoiles affilié aux Logis accueille cyclotouristes, villageois et chasseurs.

La belle ascension de l'Auberge de l'Isard



L'auberge : un lien social au village.

L'Auberge de l'Isard est située sur la route du col de Portet-d'Aspet, un itinéraire maintes fois emprunté par le Tour de France cycliste. *"Nous avons instauré une formule demi-pension pour les cyclotouristes. Nous avons une clientèle fidèle qui revient d'une année sur l'autre"*, affirme

Daniel Do Rosio, le propriétaire, qui a ouvert l'auberge en 1997 avec son épouse **Florence**. C'était à l'origine un bar-restaurant doté d'une boutique de produits régionaux. Les trois premières chambres sont apparues deux ans plus tard. Cinq autres ont été ajoutées lors de travaux de rénovation en 2001. *"Depuis, le confort a été amélioré mais le nombre de chambres n'a pas varié. Peu de chambres, cela demande une plus grande attention. On mise sur une vraie relation avec les clients"*, souligne Florence Do Rosio. L'hôtel 2 étoiles est affilié aux Logis.

"ON MODIFIE, ON SE RENOUVELLE"

Depuis quatre ans, la cuisine a été confiée à **Nicolas Samiani**, 38 ans, originaire de Grenoble. *"On modifie, on se renouvelle. Mais il faut toujours des pâtes et du riz pour les cyclotouristes ou les marcheurs"*, dit-il.

L'auberge a ses spécialités. *"On vient chez nous pour la croustade de gésiers, la tête de veau, les truites... Ici, c'est un petit pays. Il faut travailler intelligemment, ne pas faire les spécialités des concurrents"*, souligne Florence Do Rosio. Le bar accueille les touristes mais aussi les villageois, les chasseurs de palombes et d'isards. La boutique vend des produits du terroir mais fait également office de marchand de journaux. ■

BERNARD DEGIOANNI

L'Auberge de l'Isard

- 09800 Saint-Lary
- Tél. : 05 61 96 72 83
- www.ariege.com/aubergeisard • www.hotel-logis-ariege.com



"Nous devons investir au mieux afin d'assurer la rentabilité de notre affaire"

Arienne et Jean-Charles R.
Propriétaires - Hôtel-restaurant 2* - Quimper

EQUIP'HOTEL
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

11 - 15 NOV. 2012



Tout pour les Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration

DEMANDEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS
GRATUIT SUR :
www.equiphotel.com [code MG92]

PARTENAIRES
OFFICIELS :



LE FIGARO

PARRAINÉ PAR

GLDIN DUCASSE



Organisé par Reed Expositions

L'Hôtel de Bourgtheroulde à Rouen et l'Hermitage gantois à Lille, propriétés de la Société lilloise d'investissement hôtelier, s'associent au géant américain de l'hôtellerie. Avec l'hôtel Fontecruz de Lisbonne, il s'agit des trois premiers établissements de cette collection en Europe.

Marriott lance sa marque Autograph en France

Marriott accélère son développement conformément à ses perspectives de croissance. Selon **Amy McPherson**, présidente Europe du groupe américain, l'objectif est d'obtenir "80 000 chambres en Europe d'ici à 2015". Après le lancement de la marque AC Hotels, c'est au tour de la collection Autograph de faire son apparition en Europe. Trois hôtels rejoignent le réseau : en France, l'hôtel de Bourgtheroulde à Rouen (76) et l'Hermitage gantois de Lille (59), et au Portugal, l'hôtel Fontecruz à Lisbonne. D'ici à la fin 2012, Marriott souhaite compter 12 établissements dans sa nouvelle marque.

Autograph s'inscrit parfaitement dans la tendance actuelle qui consiste à développer des hôtels dans des bâtiments historiques ou des lieux de patrimoine. Il s'agit d'hôtels indépendants et haut de gamme, "accessibles aussi bien à la clientèle d'affaires que de loisirs, mais [qui] offrent un service très personnalisé proposant une expérience unique", dit-on chez Marriott. Pour lancer sa marque en France, le groupe américain s'est associé au groupe Slih (Société lilloise d'investissement hôtelier), présidé par **Jean-Claude Kindt** et spécialisé dans la rénovation haut de gamme de bâtiments historiques.

HAUT NIVEAU D'EXIGENCE

L'Hermitage gantois et l'Hôtel de Bourgtheroulde arboreront donc, dans moins d'un mois, la nouvelle marque de Marriott. Le premier prend place dans une bâtisse du XV^e siècle, et compte 72 chambres en catégorie 4 étoiles. Le second



L'hôtel de Bourgtheroulde à Rouen.

a été construit, pour sa partie la plus ancienne, au XVI^e siècle. Il vient d'être totalement transformé en hôtel 5 étoiles, avec un spa de 700 m² et une piscine intérieure. "Nous avons trouvé dans la marque Autograph des hôtels de grande qualité, non-standardisés et qui répondent à notre niveau d'exigence", déclare Jean-Claude Kindt, qui

poursuit : "Nous avons réalisé un bon accord avec Marriott. La marque nous convient car elle impose peu de contraintes. Seuls quelques aménagements ont été nécessaires, comme le remplacement des lits, les Américains préférant qu'ils soient très hauts." Ces hôtels bénéficieront donc de toute la logistique de réservation du groupe Marriott,

ainsi que du programme de fidélité Marriott Rewards. "Cela permettra d'assurer le remplissage d'une autre façon", confie Jean-Claude Kindt.

ÉVELYNE DE BAST



L'Hermitage gantois à Lille.

L'établissement vient de rouvrir après six mois de travaux. Peggy Leroy, du cabinet d'architecture Del In, propose une décoration très personnelle, influencée par le style new-yorkais.

L'hôtel Arc de triomphe Étoile Paris met le Street Art au cœur de sa rénovation

C'est en partant du souhait émis par son propriétaire, **Patrick Mourot**, de "faire un hôtel Manhattan à Paris" que **Peggy Leroy**, directrice du cabinet d'architecture d'intérieur lyonnais Del In, a imaginé le décor de l'Arc de triomphe Étoile Paris (XVII^e). "J'ai cherché à retrouver des éléments d'inspiration new-yorkaise tout en évoquant Paris, explique la jeune femme. J'ai choisi la faille urbaine comme thème principal, symbolisée par des éléments verticaux."

Tout en hauteur, disposant de cinq chambres par étage, le bâtiment s'y prête parfaitement. Pour renforcer le style urbain, la décoratrice a confié au designer graphiste **Wozdat** les murs de l'hôtel pour y reproduire façon Street Art les principaux monuments de Paris. Elle a également

choisi des matériaux comme l'acier brut (vernissé ou laqué), le médium peint, la céramique, la brique, avec lesquels elle a dessiné des verticales redécoupées en diagonales, créant des lignes brisées ou des tracés rectilignes, placés à la tête du lit et illuminés par des LED.

TROIS STYLES DISTINCTS

Les chambres ont trois styles différents mais sont toutes sur fond gris, noir ou bleu-vert. Les chambres Light Line présentent des têtes de lit en médium peint bleu-vert, avec des LED qui illuminent le plafond et jouent avec les lignes brisées. Les chambres Urban Flow, aux tonalités de gris et de brun, offrent de longues verticalités aux murs. Enfin, les chambres Edge Light reprennent le thème de la ligne brisée, avec des



Une chambre Edge Light.

diagonales lumineuses à la tête des lits. Les salles de bains donnent directement sur les chambres mais peuvent en être séparées par une porte unique. L'ensemble du mobilier, à quelques exceptions près, a été dessiné par le cabinet Del In. La rénovation de l'établissement a coûté 1,5 M€ (125 000 € la chambre). Celui-ci fait partie du réseau Arc

Avenues Hotels, qui réunit deux propriétaires principaux, Patrick Mourot, propriétaire de l'Arc de triomphe Étoile et du Chambellan Morgane, et **Patrick François**, propriétaire de quatre hôtels sur Paris. **É. de B.**

Arc de triomphe Étoile Paris

- 3 rue de l'Étoile • 75017 Paris
- Tél. : 01 56 68 90 00
- www.hotelarcdetriompheetoile.com



La réception.



Une chambre Urban Flow.

Secrets de chef

Olivier Bellin secoue le

Après un tour de France formateur, le jeune chef rentre chez lui pour reprendre l'auberge familiale. Ses produits, sa Bretagne, c'est son ancrage. Ce riche patrimoine, il s'en nourrit et le bouscule. Sa créativité et son audace sont saluées par 2 étoiles *Michelin*. Son tempérament transparait dans ses coups de cœur, ses énervements et ses recettes.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE



Olivier Bellin: "J'ai appris très tôt que, pour arriver au sommet, il fallait beaucoup travailler".

L'Hôtellerie Restauration :

Quand avez-vous su que vous vouliez devenir cuisinier ?

Olivier Bellin : Ce fut un long cheminement. Tout d'abord, grâce à ma mère, j'aime le goût de la nourriture. On m'a donc inscrit au lycée des métiers Le Paraclet à Quimper. C'est en avançant dans la formation que je me suis investi, au fil des rencontres avec les chefs et celle, décisive, d'un excellent professeur de cuisine, **Jean-Pierre Guillaume**. Je faisais des extras le soir. J'ai commencé à lire des livres de chefs dans lesquels ceux-ci racontaient leur parcours. J'ai appris très tôt que, pour arriver au sommet, il fallait beaucoup travailler. Mon tour de France a duré sept ans.

“ Dans chaque région, j'ai mis un point d'honneur à étudier les produits, goûter les spécialités et apprendre les recettes. ”

Olivier Bellin

Dans chaque région, j'ai mis un point d'honneur à étudier les produits, goûter les spécialités et apprendre les recettes. Entre Le Paraclet et mon retour en Bretagne, onze ans se sont écoulés. C'est la durée de mon apprentissage.

S'il ne fallait retenir qu'un plat parmi vos créations ?

Le Kig Homarz. Dans le nord du Finistère, nous avons une spécialité qui est une sorte de pot au feu breton. J'y ai intégré du homard et l'ai servi avec un far blanc sucré et un far noir salé. En Bretagne, ce n'est pas facile de bousculer les codes. J'ai conservé le côté viande, avec la petite saucisse et le boudin, et j'ai modernisé le plat avec la fraîcheur de l'ananas, le zeste de citron, un confit d'oignons au beurre émulsionné comme un beurre blanc et de la laitue de mer. Il représente mon univers breton.

Quel est le plat best-seller sur votre carte actuelle ?

Les clients viennent pour mon travail autour du homard, notamment mon Homard, frite coulante et son condiment tomate-chorizo.

Le plat que vous auriez aimé inventer ?

Le plat qui m'a toujours émerveillé, c'est la gelée de caviar de **Joël Robuchon**, qui avait travaillé sur le 'tremblotant'. C'était il y a vingt ans. Je me souviens encore de la fine pellicule de crème de chou-fleur et les grains de caviar qui éclatent en bouche. C'est un plat mythique.

Le plat le plus éblouissant en France ?

Le Lièvre à la royale de **Christophe Moret** au Plaza Athénée à Paris. Un équilibre de saveurs dans la puissance et l'élégance des goûts. C'était à pleurer. Dans un autre registre, la Soupe de petits pois glacée et couteaux aux agrumes d'**Inaki Aizpitarte**, au Châteaubriand à Paris, est aussi sublime. Une touche de génie dans la cuisine.

terroir breton

Le repas le plus éblouissant en France ?

Chez **Pascal Barbot** et **Christophe Rohat**, de L'Astrance à Paris. Ils venaient d'avoir 3 étoiles *Michelin*. Je me souviens d'associations inédites d'une pureté remarquable telles que la Salade de lentilles au chorizo et noix accompagnée d'un verre de manzanilla. C'était magique. Je peux citer aussi l'Épaule d'agneau confite avec une aubergine au chocolat, la Tarte champignons-foie gras ou le Granité citronnelle-piment d'Espelette, une gifle !



Olivier Bellin: "Certains [clients] vous assurent qu'ils vont revenir : c'est le plus beau des compliments."

Ce qui vous agace le plus ?

Lorsqu'on fait croire aux jeunes qu'ils peuvent devenir chefs très vite. Il faut du temps pour faire ses gammes.

Le plus beau compliment ?

Quelquefois, des clients pleurent en salle. Certains vous assurent qu'ils vont revenir : c'est le plus beau des compliments.

La critique qui vous a le plus marqué ?

J'admets parfaitement que l'on n'adhère pas à mon univers, même si c'est blessant. Pourtant, j'estime que les clients doivent au moins reconnaître le travail qu'il y a derrière. Le pire, c'est internet, où on lit des propos auxquels on ne peut pas répondre.

Le secret de la réussite ?

Le travail, encore le travail et la réflexion.

Votre plus grand rêve ?

Être apaisé au quotidien avec son métier, c'est sûrement ce à quoi aspirent de nombreux chefs, aussi chefs d'entreprise. Également faire de l'auberge familiale l'une des plus grandes tables du monde, ce serait mon rêve ultime. ■

En dates

8 août 1971 : naissance à Quimper

1989 : CAP et BEP cuisine au lycée Le Paraclet à Quimper

Février 1991 : lauréat du trophée Capic

1^{er} janvier 1994 : entrée chez **Joël Robuchon**, au restaurant Jamin à Paris

1998 : retour dans la maison familiale : l'Auberge des Glazicks à Plomodiern

2005 : 1^{re} étoile *Michelin*

2010 : 2^e étoile *Michelin*

2012 : ouverture de l'hôtel La Maison des Glazicks à Plomodiern

Auberge des Glazicks - La Maison des Glazicks

- 7 rue de la Plage
- 29550 Plomodiern
- Tél. : 02 98 81 52 32
- www.aubergedesglazick.com

La salle du restaurant.



Les 3 recettes du chef présentées

pp. 106-111

• Homard, frite, condiment tomate et chorizo

pp. 106

• Langoustines corallines, girolles et tomme fumée

pp. 108-109

• Tube chocolaté en écume de basilic, salade de framboises

pp. 110-111



Homard, frite, *condiment tomate et chorizo*

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

• 2 homards 500/600 g • 4 grosses pommes de terre • 150 g de chorizo • 50 g de tomates confites • 4 jaunes d'œuf • 300 g de beurre • 100 g de lait ribot • 50 g de beurre • 50 g de concentré • 2 l d'huile de friture • 10 g de gingembre • Des crispies de blé noir • 1 oignon • 1 carotte • 1 bouquet garni • Ail, estragon, sel et piment d'Espelette

PRÉPARATION

Porter de l'eau à ébullition. Pocher les homards 3 à 5 minutes puis rafraîchir. Casser les pinces, enlever le cartilage. Couper le homard en deux dans le sens de la chair, beurrer, saler, pimenter.

Réaliser la frite et le beurre de tomate : tailler la frite, enlever l'intérieur avec un vide-pomme. Pocher 30 minutes.

Travailler 100 g de beurre en pommade, incorporer une brunoise de tomate, saler, poivrer, ajouter une pointe de tabasco et de concentré, mélanger. Étaler sur un film, rouler, mettre à congeler 1 heure. Fourrer ensuite l'intérieur de la frite avec le beurre de tomate.

Les chips : tailler à la mandoline les chips de pomme de terre, les pocher 3 à 4 minutes à l'eau bouillante, les sécher, puis les frire 2 à 3 minutes à 160 °C .

La sauce : concasser les carcasses, les sauter à l'huile jusqu'à coloration. Ajouter la carotte et l'oignon coupés en dés, le bouquet garni et l'ail. Laisser suer, ajouter une cuillère de concentré, mouiller à hauteur d'eau. Ajouter gingembre et zeste d'orange, cuire 30 à 35 minutes.

Laisser reposer, filtrer puis réduire à

consistance. Monter au beurre frais suivant les goûts.

Fin de préparation : tailler le chorizo en brunoise. Réserver. Réaliser un beurre monté au safran pour le dressage. Badigeonner les pinces de blanc d'œuf et les paner au crispies de blé noir. Colorer dans une poêle 1 à 2 minutes avec une noisette de beurre.

Mettre les queues de homard à cuire 3 à 4 minutes à 120 °C. Frire les pommes de terre fourrées au beurre de tomate.

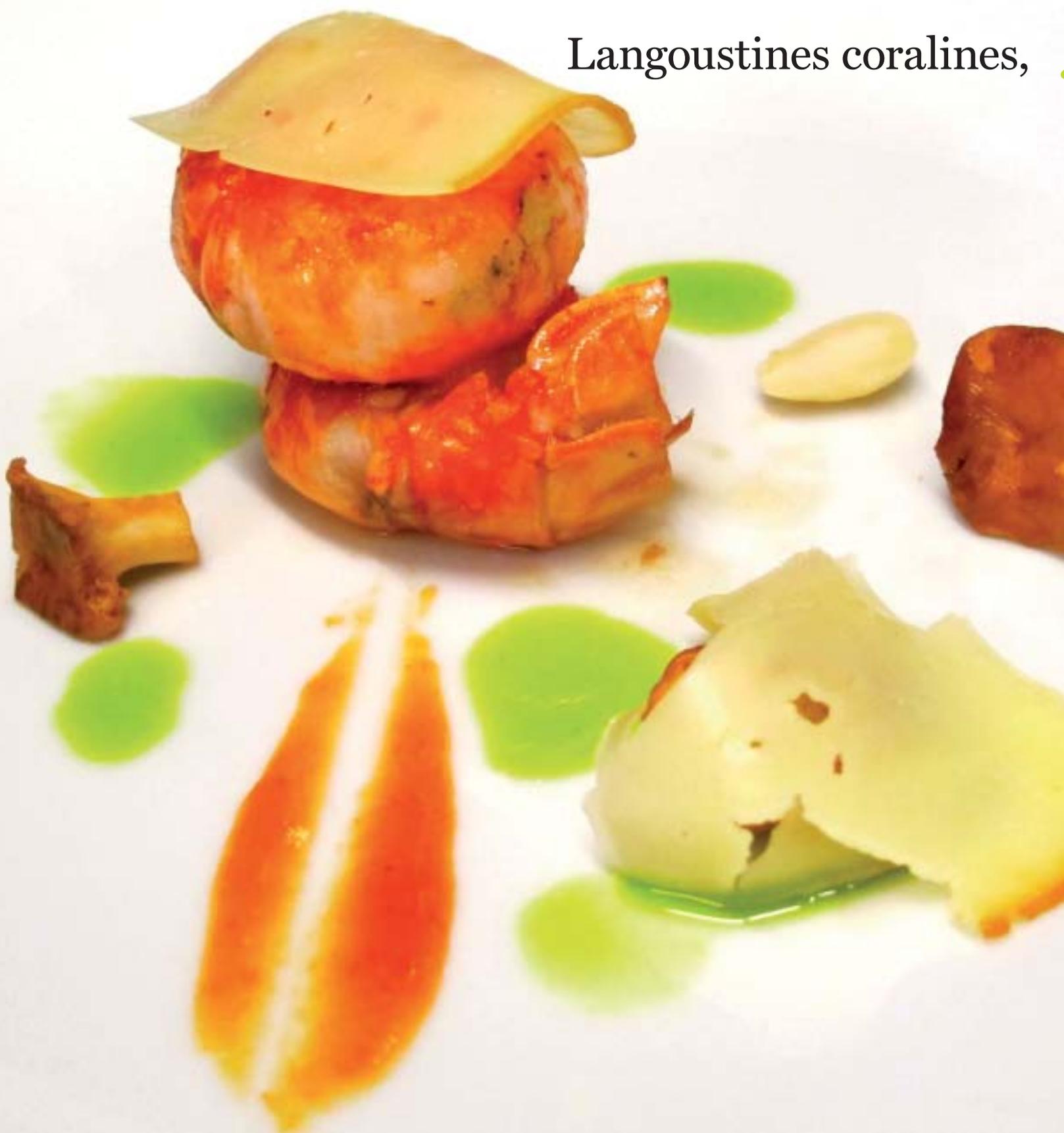
DRESSAGE

Faire un rond de beurre safrané au centre de l'assiette, poser la frite d'un côté et la pince de l'autre. Poser le homard sur la frite. Ajouter les dés de chorizo et de tomates confites. Finir avec une chips de pomme de terre et servir la sauce à part.



**Nouvelle bouteille PERRIER FINES BULLES sérigraphiée,
disponible en 50cl et 1L pour sublimer vos tables.**

Langoustines coralines,



girolles et tomme fumée

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 8 grosses langoustines bretonnes
- 200 g d'amandes fraîches • 50 g de tomme fumée de Molène • 200 g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail • 200 g de céleri branche
- Corail de langoustine

PRÉPARATION

Décortiquer les langoustines, enlever les quatre premiers anneaux et garder les queues. Déboyauter, garder le corail et le passer au tamis.

Gratter et nettoyer les girolles puis les laver dans trois eaux successives.

Huile de céleri

Blanchir le céleri branche, le rafraîchir et l'égoutter.

Le mixer avec 200 g d'huile d'olive puis laisser décanter.

Amandes

Casser au marteau puis en retirer la peau.

CUISSON

Sauter les girolles 2 à 3 minutes avec une cuillère d'huile d'olive, saler et poivrer. Mettre les amandes au dernier moment pour garder leur fraîcheur et leur croquant. Dans une poêle, écraser une gousse d'ail puis mettre l'huile d'olive et le beurre. Lorsqu'il est mousseux, saisir les langoustines préalablement badigeonnées avec le corail passé au tamis.

DRESSAGE

Répartir les amandes et les girolles dans l'assiette.

Déposer les langoustines.

FINITIONS

Ajouter des lamelles de tomme fumée et de l'huile de céleri. Peut-être accompagné d'un trait de pulpe d'abricot.

le lavage vertical

OFFRE PROMOTIONNELLE DE LANCEMENT

790€^{HT}/mois*

sur 60 mois

**Contrat d'entretien/Garantie pièces
et main-d'oeuvre compris**

Frais de dossier offerts



Votre

TWIN STAR

capacité

300

assiettes panachées



- Flexibilité
- Gain de temps et de personnel
- Optimisation de la surface au sol
- Diminution de la puissance électrique souscrite
- Moins de manipulations (évite la casse !)
- Elimination du bruit pendant le service

une exclusivité

EuroChef

16, Avenue Carnot 76250 Déville lès Rouen www.eurochef.fr

*sous réserve d'un accord de financement et de l'acceptation des C.G.V.



Tube chocolaté en écume de basilic, *salade de framboises*

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Tube

- 300 g de farine • 750 g de sucre glace • 300 g de beurre demi-sel
- 4 ou 5 oranges

Mousse au chocolat et écume de basilic

- 300 g de crème fraîche • 250 g de chocolat noir • 4 œufs • 3 feuilles de gélatine • 1 botte de basilic

Salade de framboises

- 250 g de framboises fraîches • 1 bouquet de basilic • 1 cuillère à soupe de sucre glace • 10 cl d'huile d'olive (fruité noir) • Jus d'un citron vert

PROGRESSION

Tube

Mélanger la farine et le sucre, tamiser. Ajouter le beurre réduit en pommade puis le jus d'orange. Laisser reposer cet appareil 1/2 journée au frais.

Mousse au chocolat et écume basilic

Monter 200 g de crème fraîche en fouetté, réservez au frais. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Concasser le chocolat et le faire fondre au bain-marie. Séparer les jaunes d'œufs des blancs, mélanger puis verser le chocolat et y ajouter la gélatine essorée. Monter les blancs en neige. Incorporer 1 cuillère à soupe de blancs à l'appareil au chocolat tiède, mélanger puis verser le tout dans les blancs restant. Mélanger très délicatement. Ajouter la crème fouettée. Mouler sur une plaque de 4 ou 5 cm d'épaisseur, placer au congélateur. Faire blanchir la botte de basilic dans l'eau bouillante. La mixer avec 100 g d'eau de cuisson, filtrer au chinois étamine puis mixer à nouveau en ajoutant 100 g de crème fraîche. Réserver dans un siphon.

Salade de framboises

Mixer 50 g de framboises en coulis. Mélanger avec l'huile d'olive, le jus de citron vert et le sucre glace. Réserver un peu de cette huile pour la décoration et mélanger délicatement le reste avec les framboises fraîches. Ciseler quelques feuilles de basilic et les ajouter à cette salade.

CONFECTION DU TUBE ET DRESSAGE

Confectionner un chablon (pochoir) dans un carton d'environ 1 mm d'épaisseur et de la taille de votre plaque à four : l'évider de plusieurs rectangles d'environ 8 x 15 cm. Préchauffer le four à 180 °C. Disposer le chablon sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé, étaler de la pâte dans les rectangles et ôter le chablon. Faire cuire environ 5 minutes, ajuster selon la consistance souhaitée, plus ou moins croquante. Sortir du four, laisser refroidir 30 secondes sur un marbre ou une autre surface froide avant de mouler en cylindre. Tremper le fond de la plaque de mousse chocolat dans l'eau chaude puis détailler au couteau chaud de quoi remplir les tubes. Les surmonter d'écume de basilic. Accompagner de salade de framboises, d'une touche d'huile à la framboise et de brins de basilic frais.



HOUNÖ

Découvrez la qualité Scandinave
www.houno.com

CombiSlim

Design

Sécurité

Efficacité

Ergonomie

Gain de place

Sondes évoluées

Economies d'énergie

Lavage intégré

CombiWash®



GARANTIE
3 ANS



EQUIP'HOTEL
STAND
M 102

51,5 cm

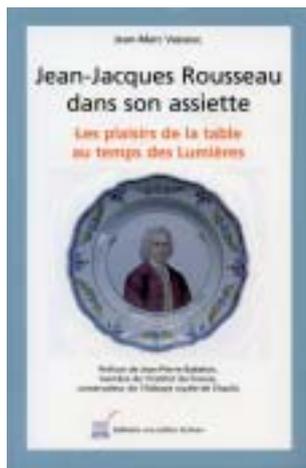


6 niveaux 1/1 et 2/3 GN - 10 niveaux 1/1GN

Distribué en France par

EuroChef

16, Avenue Carnot 76250 Déville lès Rouen www.eurochef.fr



**JEAN-JACQUES ROUSSEAU
DANS SON ASSIETTE
DE JEAN-MARC VASSEUR**

Afin de célébrer le tricentenaire de la naissance de Jean-Jacques Rousseau, **Jean-Marc Vasseur**, Oise Tourisme et quatorze chefs restaurateurs de l'Oise publient un livre consacré aux goûts et plats préférés du philosophe. Ce manuel permet également de retracer l'évolution de la cuisine depuis l'époque des Lumières jusqu'à nos jours.

Jean-Jacques Rousseau dans son assiette, Les plaisirs de la table au temps des Lumières • Jean-Marc Vasseur

• La Lettre active • Prix : 14,50 €

**Le Guide Hachette
des vins 2013**



Pour cette vingt-huitième édition, le *Guide Hachette des vins* présente 10 000 vins, dont 550 cuvées coup de cœur, répartis en France, en Suisse et au Luxembourg. 1 500 dégustateurs ont goûté 40 000 vins à l'aveugle. Chaque vin présenté s'accompagne d'une description de ses caractéristiques, du domaine viticole, et de conseils de dégustation. Le guide, disponible pour la première fois en mandarin, propose dans sa version pour iPhone et iPad les éditions de 2009 à 2012.

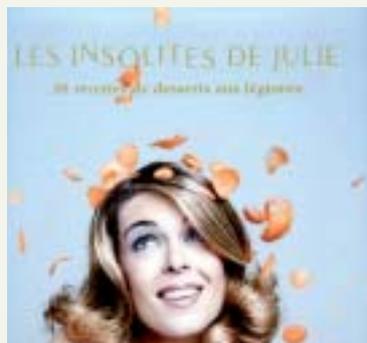
Le Guide Hachette des vins 2013

• Hachette Pratique • Prix : 29 €

Les Insolites de Julie
de Julie Andrieu

La journaliste culinaire **Julie Andrieu** dévoile 30 recettes à base de légumes inspirées par ses nombreux voyages.

Elle propose par exemple des Parfaits glacés avocat-gingembre, des Soufflés coulants de haricot blanc aux noix torréfiées ou encore une Tarte Tatin d'aubergine vanillée, dévoilant ainsi quelques desserts de son 'potager pâtissier'.

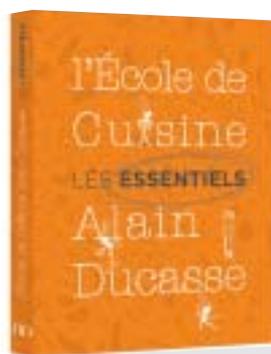


Les Insolites de Julie • Julie Andrieu • Photographies de Pierre Monetta

• Les Éditions Culinaires • Prix : 10 €

**Les Essentiels
de l'école
de cuisine
Alain Ducasse
de Romain
Corbière**

Romain Corbière, chef de l'école de cuisine **Alain Ducasse**, explique dix recettes, en commençant par présenter chaque produit phare, puis la technique culinaire qui va lui être associée. Par exemple pour la Tarte citron-basilic, l'objectif de la leçon est d'apprendre à foncer une pâte à tarte.



Les Essentiels de l'école de cuisine Alain Ducasse

• Romain Corbière
• Photographies de Rina Nurra
• Alain Ducasse Édition
• Prix : 12 €

**LE COURS DE
PÂTISSERIE DE
L'ATELIER DES CHEFS**

L'Atelier des chefs propose, dans sa collection de cours de cuisine, un ouvrage sur la pâtisserie comprenant 29 recettes, illustrées de 12 techniques en vidéo. Le manuel débute par les recettes et crèmes de base permettant d'appréhender ensuite des recettes comme le paris-brest ou la Tatin de mangues caramélisées au citron vert.



Le Cours de pâtisserie de l'Atelier des chefs

• Hachette Pratique • Prix : 8 €

4-7 octobre

Les 400 Cook

Salon des loisirs culinaires.
Parc des expositions de Nantes
La Beaujoire
www.les400cook.com

6-8 octobre

Pro'lac Annecy

Premier rendez-vous annécien
des professionnels de l'hôtellerie,
l'hébergement et la restauration.
L'Arcadium, Annecy (74)
www.prolac-annecy.fr

7-10 octobre

**Carrefour des métiers de Bouche
et de l'hôtellerie**

Parc des expositions de Niort (79)
contact@metiersdebouche.fr

6-21 octobre

Salon de l'alimentation

Brussels Expo, Bruxelles, Belgique

Palais 4, 5, 8 et patio

www.salonalimentation.be

18-21 octobre

Cuisinez by M6

Le premier salon des passionnés
de cuisine.
Paris porte de Versailles (XV^e) - Pavillon 6
www.salon-cuisinez.com

19-22 octobre

Megavino 2012

Quatorzième édition du plus grand
salon de vins du Benelux.
Brussels Expo, Bruxelles, Belgique
Palais 3
www.megavino.be

21-25 octobre

SIAL - The Global Food Marketplace

Salon de l'innovation alimentaire.
Parc des expositions de Paris nord
Villepinte
www.sial.fr

24-26 octobre

Vending Paris

Salon international de la distribution
automatique.
Paris porte de Versailles (XV^e) -
Pavillon 4
www.vendingparis.com

25-29 octobre

Salon du goût et Terra Madre

Manifestation dédiée à la diversité
de l'alimentation sur tous les
continents, présentée par de
petits producteurs défendant
une alimentation bonne, saine
et équitable.
Lingotto Fiere, Via Nizza 280,
Turin, Italie
www.slowfood.com

31 octobre-4 novembre

Salon du chocolat

Paris porte de Versailles (XV^e)
www.salonduchocolat.fr



1 'Sans engagement' 4,33 €/mois 3 mois 13 € 6 mois 26 € 1 an 52 €
(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°
(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration) date de validité :/..... 3 derniers chiffres au dos de la carte :

3 Nom : Adresse :
..... Code postal & Localité :

Téléphone :
(facultatif mais utile en cas de problème sur l'adresse)

4 E-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :
(vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

JOURNAL
HEBDOMADAIRE

NEWSLETTER
QUOTIDIENNE

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR
quand vous recherchez quelque chose
+ des experts qui répondent à vos questions

M.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR
depuis votre mobile

Abonnez-vous par



Tél. : 01 45 48 45 00 Fax : 01 45 48 51 31 abo@lhotellerie-restauration.fr

Internet : www.lhotellerie-restauration.fr rubrique s'abonner

Courrier : L'Hôtellerie Restauration • 5 rue Antoine Bourdelle • 75737 Paris Cedex 15

COUP DE PATES®



V I E N N O I S E R I E



S N A C K I N G



R É C E P T I O N S A L É E



R É C E P T I O N S U C R É E



P Â T I S S E R I E



P R O D U I T S S E R V I C E S



P A I N S



T R A I T E U R C U I S I N E



G L A C E S

DÉCOUVREZ NOTRE
NOUVEAU CATALOGUE
COLLECTION
AUTOMNE / HIVER

OCTOBRE 2012 / MARS 2013
N°45



Les Amis des Artisans

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