

Des brochettes dans l'assiette



Brochettes&Cie s'est installé dans le quartier Bouffay à Nantes. Comme son nom l'indique, il s'agit d'un univers axé sur les brochettes, salées ou sucrées. Viandes rouges ou blanches, poissons, légumes, fruits et fromages, tout est décliné... au bout d'un pic. Chez Corinne et Pascal Delalande, franchisés de l'établissement, les plats proposés sont cuits à la «plancha», sans ajout de matière grasse, afin d'en

conserver leur goût originel ainsi que leurs valeurs nutritives. Brochette&Cie propose également un large choix de vins de Châteaux et Domaines afin d'agrémenter chaque plat d'un vin différent. Le décor du restaurant, moderne et tendance, permet aussi bien de partager un repas dans une ambiance festive entre amis que d'apprécier un dîner tamisé en toute intimité.

BOKO se montre à Paris

BOKO ce sont des préparations culinaires conditionnées dans des bocaux stérilisés : l'alliance du savoir-faire de Laurent Peugeot, de la maîtrise du bocal en verre par Weck, et du suivi rigoureux en labo des productions. La conservation optimale des préparations à court, moyen, et très long terme et leur transport ne sont plus des limites à l'exportation. BOKO est né dans les vitrines de Koki food&shop à Beaune (21). Mais le concept a pour vocation de voler de ses propres clips et a déjà fait son entrée dans la capitale par la grande porte : la Grande Epicerie du Bon Marché à Paris.

L'opération «Macadam Délices» a mis en avant une alimentation urbaine,

nomade, en portion individuelle pour ceux qui déjeunent au bureau ou dans le square voisin, ceux qui dînent sur le pouce, ceux qui picorent en arpentant le macadam. Douze références de la collection BOKO ont été présentées en exclusivité : velouté de potiron et miel de fleurs, velouté de carottes et orange, gaspacho, miso soup, tartiflette de patates douces, lasagne de saumon à l'oseille et à la ricotta, paëlla d'agneau et sobrasaba/crustacés, suprême de volaille au curry et lait de coco, compote pommes/coings et crumble speculoos, compote de poires caramélisées au beurre salé et compote de pêches et mûres de bourgogne au sirop de verveine.

Metro Equipement est en ligne

Metro Cash&Carry France propose une gamme complète d'équipements à destination des professionnels, soit plus de 20 000 références pour aménager bureaux et commerces. L'offre Metro Equipement est désormais accessible sur le site www.metro.fr, un lancement médiatisé à travers une vaste campagne de communication. Sur www.metro.fr, un professionnel peut équiper ses bureaux ou son commerce de A à Z. Metro Cash&Carry France propose à ses clients une offre globale et diversifiée leur permettant de tout trouver sous le même toit. Ils bénéficient ainsi des solutions gain de temps Metro facilitées par le paiement en ligne et la livraison. Le site www.metro.fr accueille déjà 350 000 visiteurs par mois et 120 000 clients ont déjà créé leur compte d'achat personnalisé.

Apéros Vintage

Tous les mardis de septembre, le Victor Cross (avenue Victoria, Paris 1er) organise des «Apéros Vintage». Toutes les couleurs des vins de Bordeaux seront à 2 € le verre dans ce bar tendance de la capitale, avec une programmation musicale rock n'roll. L'objectif est de faire découvrir à tous la richesse et la diversité d'un terroir souvent mal connu, de montrer qu'il existe des vins de Bordeaux pour tous les goûts et pour toutes les bourses.

Tutti Pizza en pleine croissance



Tutti Pizza a ouvert deux nouveaux points de vente, à Pont Jumeaux (Midi-Pyrénées) et à St-Gaudens (Haute-Garonne). Le numéro 1 de la pizza à emporter et à livrer dans la région toulousaine compte désormais 40 restaurants. Depuis 1989, date de création du premier Tutti Pizza, cette enseigne familiale ne cesse de croître. Son prochain objectif, fêter son 50ème point de vente en 2011, a bien des chances de se réaliser, puisque sept futures ouvertures sont déjà prévues cette année.

emploi-cafe-resto.fr par Pôle Emploi

Un portail consacré aux offres d'emplois dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration, c'est ce que propose Pôle Emploi sur son site internet www.emploi-cafe-resto.fr. En plus des offres régulièrement mises à jour, ce site diffuse de nombreuses informations pour les demandeurs et les actifs concernés ou intéressés par le secteur. Fiches métiers, job dating, entretiens par simulation et vidéos de présentation sont des services également proposés sur ces pages web. Les employeurs peuvent quant à eux déposer gratuitement leurs annonces, consulter les candidatures et profiter de toutes les informations à connaître pour un recrutement optimal.

Véri Fraich, la restauration rapide d'un chef étoilé



Pascal Favre d'Anne, chef étoilé du restaurant Le Favre d'Anne à Angers, a récemment ouvert à Terra Botanica, le premier parc européen consacré au végétal, un «éco resto» du nom de «Véri Fraich». Il s'agit d'un étonnant concept de restauration rapide réalisé sous le modèle américain que l'on connaît, mais où les «hambur'verts» remplacent les cheese burgers et autres nuggets. Produits frais, français (les fournisseurs locaux sont en effet favorisés pour la majorité des produits présentés à la clientèle) et bio sont à l'honneur dans ce restaurant qui crée notamment ses sodas, fabriqués dans le département. L'ensemble des emballages est compostable ou recyclable, et les clients sont eux aussi sollicités afin de participer au tri sélectif de l'établissement.

Le café glacé, plus tendance que jamais cet été

Les cafés glacés ont envahi les terrasses des cafés et bars cet été en France. Idéal pour booster les ventes, sur place ou à emporter, le café glacé ou «café glaçons» ne cesse de faire des adeptes. Les torréfacteurs ont d'ailleurs bien compris qu'il y avait là un important marché à conquérir... Lavazza, Illy, Cafés Richard et les autres ont ainsi décidé de



proposer ce concept de breuvage d'ordinaire chaud, transformé en boisson rafraîchissante : Iglù, Cremespesso, illycrema ou duetto se bousculent désormais sur les cartes, ravissant les papilles de lait, de café granité et de crème onctueuse... sans compter qu'il s'agit là de marges intéressantes pour les cafetiers, et réalisées sans investissement. Tout le monde est donc gagnant !

Firenze, une trattoria branchée et de caractère

Firenze, trattoria de caractère située près de la Maison de la Radio à Paris, vient de changer de chef, de décor et d'équipe. «Nous axons nos efforts sur l'ambiance chaleureuse et la convivialité qui définissent une trattoria branchée», explique Madame Delmas qui a racheté le lieu et l'a rendu plus moderne.

La carte a également été modifiée. Elle se base sur les fondamentaux italiens mais offre une grande variété de plats et de garnitures typiquement italiens préparés par le nouveau chef, Salvatore Esposito, lui aussi italien, comme son nom et son accent le prouvent.

Firenze fait chaque jour plusieurs propositions sur ses ardoises, dont au moins une entrée (moins de 10 €), deux plats (prix différents) et un dessert (6 € à 8 €). Antipasti, salades fraîches, grand choix de pâtes et de risotto, poissons, viandes, desserts maison et délicieuses glaces se retrouvent bien entendu sur la carte fixe du restaurant.

Tout est fait sur place et cuisiné traditionnellement. Et si ce n'est pas ce qu'elle compte mettre en avant, Madame



Salvatore Esposito, nouveau chef du Firenze à Paris

Delmas a tout de même souhaité conserver les pizzas dont le four et le parfum créent une certaine atmosphère au cœur du restaurant. Celui-ci comprend deux salles et une grande terrasse sur l'avenue de Versailles.

Les Français peu satisfaits à propos de la sécurité alimentaire

Près d'un Français sur deux estime que la sécurité alimentaire s'est dangereusement détériorée depuis 10 ans (sondage Ifop). Si 66 % des sondés ont néanmoins «plutôt confiance» dans les produits alimentaires qu'ils achètent, la présence d'un label de qualité serait particulièrement rassurante. Le lieu de fabrication, la composition du produit et son aspect sont également pris en compte. Toutefois, plus de 80 % des Français aimeraient obtenir de plus amples informations sur la qualité alimentaire des produits. Concernant les labels, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est celui qui inspire le plus confiance, suivi du Label Rouge et du label Agriculture biologique AB. Plus de 90 % des sondés affirment également qu'ils seraient favorables à un renforcement des garanties des labels et que la loi renforce la traçabilité des produits.

Un nouvel entrepôt TransGourmet en Isère

Un nouvel entrepôt TransGourmet a été inauguré le mercredi 9 juin à Saint-Quentin-Fallavier (38). Né de la fusion des établissements de Chaponnay (69) et de Brignais (69), cet entrepôt de 18 000 m² est implanté dans la zone d'activité de Chesnes-Ouest. L'activité de la nouvelle plateforme logistique TransGourmet Rhône avait démarré en juillet 2009, approvisionnant les départements du Rhône, de l'Isère, de la Loire et de la Haute-Loire, de l'ouest de l'Ain et du nord de la Drôme. Proche de l'agglomération lyonnaise et à la croisée des principaux axes autoroutiers Rhône-alpins, le site de Saint-Quentin-Fallavier est idéalement placé. Sur un terrain de 6 ha, l'entrepôt multitempérature TransGourmet Rhône se décompose en une zone ambiante de 10 000 m² pour l'épicerie et l'hygiène, une zone «frais» de 3 800 m² pour le stockage et les quais, une autre de 3 700 m² pour les surgelés, et 1 400 m² de bureaux. Economies d'énergie (détecteurs de mouvements, ampoules basse tension, rideaux d'air en entrepôt), outils high-tech et espaces conviviaux (patio, terrasse, espaces verts) constituent cet entrepôt nouvelle génération.

Fuxia se développe dans le nord

Un nouveau restaurant franchisé Fuxia a ouvert en début de mois à Villeneuve d'Ascq (59). Construit sur la zone d'activité commerciale du Héron Parc, l'établissement est le deuxième installé en région Nord. Le restaurant au concept d'inspiration italienne en est à sa 15ème ouverture en France, avec 11 restaurants à Paris et en région parisienne et 4 autres implantés sur le reste du territoire. Deux nouvelles ouvertures sont prévues d'ici la fin de l'année, à Tours (37) et à Brest (29).

Un vrai thé glacé Bread & roses

Bread & roses, adresse gourmande située à quelques mètres des jardins du Luxembourg, a proposé cet été un thé glacé aux agrumes et à la menthe fraîche, idéal pour se désaltérer. Seul ou accompagné de quelques savoureuses pâtisseries, il est servi dans un grand verre de 50 cl, au prix de 12 €. À découvrir également, les pains bio de l'enseigne, réalisés à base de farines d'exception, de céréales et de fruits, mais aussi des quiches salées, des salades ori-



ginales et de multiples tartes. Ce salon de thé qui fait également restaurant, épicerie et traiteur possède une seconde adresse, rue Boissy d'Anglas dans le 8ème arrondissement à Paris.

Unijus créé une Charte Nutritionnelle en faveur du PNNS

L'Union Nationale Interprofessionnelles des Jus de Fruits, qui réunit actuellement 30 entreprises adhérentes, a récemment créé une Charte Nutritionnelle, renforçant son engagement pour le PNNS. Il s'agit d'une «Charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnels des jus de fruits et nectars» visant à améliorer les produits des signataires adhérents, dans le respect du PNNS. Diminuer la quantité de sucres ajoutés dans les nectars d'au moins 5%, limiter la quantité de sel ajoutée dans

les jus de légumes à 6g/l, n'ajouter aucun sucre dans les jus de fruits, fixer à 200 ml la portion de référence présentée dans l'information nutritionnelle des étiquetages mais également harmoniser et clarifier l'étiquetage nutritionnel sur les emballages et appliquer le Guide des Bonnes Pratiques de Communication Nutritionnelle des jus de fruits et nectars; tels sont les six objectifs notifiés dans cette Charte, qui devront être atteints d'ici la fin de l'année 2012.

Patates au kébab à Bordeaux



On ne présente plus le kébab que l'on trouve maintenant partout sur le territoire français. Les pommes de terre garnies commencent aussi à se répandre grâce entre autre à des enseignes comme «la Pataterie» et «Pommes de Terre & Cie». Mais comment expliquer que ce concept, trouvé au centre de Bor-

deaux, qui fête cette année ses dix ans, qui est connu et apprécié des bordelais, n'ait pas encore fait des petits partout en France ? Comme son nom l'indique, la boutique «Döner & Patatoes», située rue Sainte-Catherine à Bordeaux, propose un plat rapide à consommer sur place ou à emporter qui n'est autre qu'une grande pomme de terre en robe des champs écrasée et garnie de viande de kébab. Cette spécificité, présentée dans une barquette, n'est pas très diététique, ni très esthétique. Mais elle a le don d'être originale en France. L'idée marketing est intéressante et la marge est aussi grande que les autres formes de sandwiches, la patate kebab étant vendue à 3,50 €.

ISO 22000 pour 35 entrepôts Metro

Depuis juillet, Metro Cash&Carry France renforce ses exigences en termes de management de la sécurité alimentaire en faisant progressivement certifier ISO 22 000 l'ensemble de ses entrepôts par le Bureau Veritas. Aujourd'hui, 47 entrepôts sont certifiés. METRO Cash & Carry France devient ainsi la première enseigne de distribution offrant de telles garanties de sécurité alimentaire. Avec cette certification, METRO Cash&Carry France garantit ses produits «de la fourche à la fourchette», puisque cela implique tous les partenaires de l'enseigne : des petits producteurs aux collaborateurs, en passant par les industriels et transporteurs, jusqu'aux commerçants indépendants. Cette démarche illustre l'engagement responsable de l'entreprise et de son éco-système : être certifié ISO 22 000, c'est relever un challenge en termes de logistique, de management et de bonnes pratiques. A terme, l'ensemble des entrepôts Metro Cash&Carry France sera certifié Iso 22 000.

1000ème titre de Maître Restaurateur

Le Secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et moyennes entreprises, du Tourisme, des Services et de la Consommation, a décerné en juin le 1000ème titre de Maître-Restaurateur. Le titre de Maître-Restaurateur a été créé pour mettre en avant l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. Parmi les engagements pris par les professionnels de la restauration en contrepartie de la baisse de TVA figurait l'objectif d'atteindre le chiffre de 3 000 Maîtres-Restaurateurs d'ici 2012. Un an après l'instauration du taux réduit de TVA, le titre a connu un développement significatif, puisque la barre des 1 000 est aujourd'hui atteinte. Hervé Novelli, qui a convié à cette cérémonie l'ensemble des Maîtres-Restaurateurs de France, a rappelé ses ambitions pour le développement du titre et proposé aux professionnels des pistes d'actions concrètes pour le promouvoir.

Badoit rouge réinvente le cocktail sans alcool

C'est à l'occasion de la sortie de sa petite bouteille rouge de 33 cl que Badoit se met aux cocktails, en imaginant 10 recettes fruitées et originales. Jeux de textures et compositions visuelles hors normes caractérisent ces boissons à base de framboise et de sirop d'hibiscus avec le «Framboise Fever», de pêche blanche et de citron pour le «Dolce Vita», de jus de pastèque et de menthe pour le «Matador» ou encore de fraises et de basilic pour le «Rouge Italien».

Des producteurs sur les parkings Buffalo Grill

Jusqu'au 30 septembre, Buffalo Grill mettra les parkings de ses 300 restaurants à disposition des producteurs de fruits et légumes. L'enseigne a en effet pris la décision de soutenir les producteurs agricoles, de les mettre en avant au niveau national et régional, et contribue par la même occasion à encourager le renouvellement des générations d'agriculteurs dont la situation actuelle n'est pas au beau fixe.

C'est par solidarité pour les adhérents de l'association «Consommer-Juste» que Buffalo Grill propose ainsi un commerce juste entre les producteurs et les consommateurs : les produits vendus sont en effet de bonne qualité d'une part, et à un prix justement rémunérateur pour les agriculteurs participant à l'événement d'autre part.

Les nouveaux concepts snacking de La Mie Câline

Nouveaux produits, nouveaux concepts de vente, PLV modernes... La Mie Câline est en pleine mutation ! L'enseigne de restauration rapide change en effet du tout au tout afin de répondre aux attentes d'une clientèle exigeante, mais toujours à petits prix. Le client compose désormais son repas lui-même, avec un produit salé, et un dessert (tout en bénéficiant d'un tarif préférentiel concernant sa boisson). Pour éviter que le client ne se perde dans des cartes sans fin, La Mie Câline a également clarifié ses concepts de vente, en les limitant au nombre de 5, contre 17 auparavant. On retrouve ainsi les menus «Bon plan» à 3 € ou 3,50 € avec une boisson, «Tout de suite



ou jamais» à 2,60 €, «La poz.com» sucrée ou salée à 2 € et 2,50 €, «L'offre viennoiserie», et enfin «l'offre enfant» à 2,50 € pour un goûter ou 4 € pour un menu complet. Côté sandwiches, La Mie Câline propose de nouveaux pains (maïs tournesol, blé germé, céréales ou ciabatta) et créé 4 catégories d'en-cas (les Généreux, les Authentiq', les P'tits Creux et les Bons Plans) afin de répondre à tous les appétits, mais également tous les budgets. Des nouveaux concepts qui semblent fonctionner puisque La Mie Câline a récemment ouvert son 193ème magasin à Alès (Gard), et ne compte pas en rester là...

Alto Café, un lieu nomade

Alto café est un nouveau concept de café «nomade», un lieu de détente qui se pose partout où notre société suractive en a besoin. La Fnac Saint Lazare à Paris a accueilli son propre Alto café, afin d'offrir à ses clients une pause gourmande, détente et particulièrement chaleureuse. À cette occasion, l'Alto café a présenté son «Altomodule», nouveau format de vente associant créativité et proximité. «Ce concept aux multi formats alliant fonctionnalité et mise en scène du produit répond à un objectif de développement ambitieux» explique Prune Vendel, en charge du développement de la marque... qui sait de quoi elle parle, puisqu'il s'agit là de la 3ème ouverture Alto café en 2010. Après Bourges en février, la Fnac Parly en avril, et la Fnac St Lazare en mai, Alto café a également ouvert cet été un nouveau concept sur l'espace des Galeries Lafayette Haussmann, un «Alto tricycle» à Bercy Village et une franchise à la Gare de Lyon, le tout à Paris.



Domino's Pizza, leader de la pizza livrée



A Pessac (33)

Le leader de la pizza livrée en France a encore ouvert de nouveaux points de vente cet été.

- Cédric Sigu, franchisé qui gère avec passion déjà trois Domino's Pizza à Bordeaux, s'est installé à Pessac (33).
- Fabrice Dorie s'occupera quant à lui de la boutique de Saint-Sébastien-sur-Loire (44), son 7ème Domino's Pizza.
- Philippe Brucy gère la nouvelle boutique de Caen (14) depuis juillet,

celle-ci fait partie des nouvelles formules avec restauration sur place.

- Deux autres Domino's Pizza ont ouvert leurs portes cet été en région parisienne, à Savigny-le-Temple (77) et dans le 10ème arrondissement de Paris.

Domino's Pizza est triplement leader en France : chiffre d'affaires, nombre de points de vente et notoriété spontanée. Elle est seule sur le marché à garantir la fraîcheur de ses produits, la pâte n'étant jamais congelée.

Le Ristretto à Grenoble, la reconversion réussie d'un passionné de café

Le Ristretto, c'est un petit point de vente situé rue de la Poste à Grenoble, où un ancien professeur de tennis a pris ses quartiers pour enfin vivre sa passion du café. Dans son bar, Jocelyn Glorieux sert un café qu'il a torréfié lui-même dans son garage, allant de 1 € pour le «café étudiant» à 4 € pour celui, plus rare, provenant de Jamaïque, le «Blue Mountain». Il propose également de nombreuses boissons à base de café, comme le cappuccino, le latte macchiato, ou encore le Cappuccinutella. Des thés sont eux aussi proposés à la vente, comme certains jus de fruits ou chocolats chauds. Une quinzaine de places assises et une petite terrasse n'empêchent pas Jocelyn Glorieux et son bar de remporter un franc succès. Ses concepts de soirées «découverte du café» ou de «café cadeau» sur simple lancer de dés devrait y être pour quelque chose...

«Cuisinez... !» un salon dédié à la cuisine

Reed Expositions choisit de s'intéresser à l'univers de la cuisine grand public en relançant «Cuisinez... !» l'année prochaine les 6, 7, 8 et 9 octobre 2011 à la porte de Versailles à Paris. Un nouveau concept d'événement qui réunit l'ensemble des acteurs du marché de la cuisine : grands chefs, critiques gastronomiques, électroménager, ustensiles, arts de la table, cours et produits alimentaires, le tout dans une ambiance conviviale autour de la table.

«Cuisinez... !» s'adressera aux cuisiniers en herbe comme aux chefs les plus toqués avec de nombreuses animations gratuites qui permettront d'apprendre, de préparer, de partager et de déguster tout en s'amusant. Rendez vous à la porte de Versailles du 6 au 9 octobre 2011 pour vivre une expérience culinaire unique.

Plus d'informations sur www.salon-cuisinez.com.

JM Baudet préside l'Union des Côtes de Bordeaux



Jean-Michel Baudet a récemment été élu à l'unanimité président de l'Union des Côtes de Bordeaux, succédant à Florent Dubard. Il s'agit là d'une véritable consécration pour ce passionné des vins de Bordeaux, pour lesquels il nourrit d'ailleurs de grandes ambitions. Avec une formation en droit et en économie agricole, un IUT commerce et gestion, de nombreuses activités syndicales à son actif (Chargé de la promotion des vins de Blaye, Trésorier de l'Union des

Côtes de Bordeaux, Chargé de la promotion des Côtes de Bordeaux) et de solides expériences en matière d'oenologie (il reprend en 1988 le domaine de son père), Jean-Michel Baudet s'apprête à offrir toute son expertise terrain et marché au développement des vins de Bordeaux, tant par une future orientation des vignons des Côtes de Bordeaux vers l'export que par la mise en place d'un indispensable dialogue entre producteurs, négociants, distributeurs et consommateurs.

Outox face à la controverse

Disponible à la vente via Internet depuis mi-juin, Outox, boisson «miracle» qui annonce une «baisse du taux d'alcool dans le sang» et le «recouvrement d'un état normal», a provoqué la controverse. Cette canette de 25 cl de fructose et d'acide ascorbique au goût «tutti-frutti» a été dans le viseur des autorités concernant la réglementation communautaire. Le secrétaire d'Etat chargé du commerce, Hervé Novelli, a rapidement mis la société en demeure pour qu'elle se mette en conformité.

La marque a réagi : en attendant la validation définitive de sa «promesse produit» par Bruxelles, Outox a été provisoirement commercialisé dans des emballages ne portant plus la mention «Safety drink». Outox a voulu ainsi répondre à la demande de la DGCCRF qui souhaitait éviter l'expression publique de toute allégation santé et nutrition.

Malgré cette polémique, la boisson Outox a suscité l'engouement dès ses premières heures sur le marché, via son site www.outox.com. Le groupe a pu mesurer que l'impact de la boisson allait bien au-delà du territoire français pour toucher l'Europe entière et, en premier lieu, la Belgique, l'Italie, l'Allemagne et l'Espagne.

Un mois plus tard, mi-juillet, la DGCCRF ne contestait plus la remise en place par Outox d'une communication sur sa promesse produit ni l'utilisation de la mention «Safety drink». La société française fera désormais figurer sur ses canettes «Outox accélère* la baisse naturelle du taux d'alcool et prévient les lendemains difficiles**» en précisant :

*- variable suivant les individus, leur



poinds, leur âge, leur sexe, leur état de santé et d'un jour à l'autre ; et - ** constaté sur le taux d'alcool expiré dans l'air, tests cliniques réalisés par un laboratoire indépendant français. Maurice Penaruz, Pdg d'Outox France, tient à préciser qu'il sera également inscrit sur les canettes et sur les outils de communication «Attention, Outox n'annule pas les effets de l'alcool au volant ! Boire nuit gravement à la santé. Consommez l'alcool avec modération. Ayez toujours le réflexe éthylo-test».

«Notre boisson a cependant une réelle vertu d'accélérer la baisse naturelle du taux d'alcool après avoir fait quelques excès, et à prévenir les lendemains difficiles», ajoute-t'il.

Le Bistrot T : l'esprit brasserie remis au goût du jour



C'est au coeur du 14^{ème} arrondissement de Paris, rue Campagne Première, qu'un nouveau bistrot a récemment ouvert ses portes. Mais pas n'importe lequel... Car le Bistrot T a toute une histoire, un passé derrière lui. Cette initiale, le «T», vient en effet de Thoumieux, l'une des plus grandes familles de l'univers des brasseries parisiennes. C'est d'ailleurs

à François Bassalert, l'arrière petit-fils de Martial Thoumieux, fondateur de la brasserie éponyme mais surtout visionnaire, car pionnier du concept de la bistronomie, qu'appartient le Bistrot T. Avec Christian Béguet aux fourneaux, les deux amis, particulièrement complices, proposent une cuisine parfois chic, souvent classique, qui conviendra à tous les amoureux des produits du Limousin, des viandes en passant par les fruits et légumes de saison. On retrouve ainsi un risotto végétarien aux saveurs délicates aux côtés d'une joue de porc sauce vinaigrette, un parmentier de queue de boeuf traditionnel ou encore la tête de veau «façon Martial Thoumieux». Un plat du jour unique est notamment proposé chaque jour de la semaine au prix de 15 €. Pour le reste de la carte, on retrouve le midi une formule entrée-plat ou plat-dessert à 18 €, une formule entrée-plat-dessert à 24 € et pour le soir, des entrées à partir de 9 €, des plats à partir de 16 €, une assiette de fromage à 8 € et des desserts pour 8 € également. D'une capacité de 77 couverts, le bistrot T est ouvert du mardi au samedi, de 12h à 15h et de 19h à 22h30.

La réforme des MIN est adoptée

La réforme des périmètres des Marchés d'Intérêt National a été adoptée au Sénat. Véritable consensus trouvé entre l'ensemble des acteurs économiques du secteur, elle répond aux attentes des commerçants indépendants, à leurs besoins de proximité, de gain de temps et d'assortiment. Aujourd'hui en effet, ce sont uniquement les implantations de surfaces de vente de plus de 1 000 m² de produits réglementés qui seront soumises à une autorisation préalable. Ce dispositif sera maintenu durant deux ans pour permettre aux acteurs établis sur les MIN de s'adapter à la prochaine ouverture à la concurrence. Enfin, à la fin de ces deux ans, une

évaluation du régime d'autorisation sera effectuée par l'administration afin de décider de sa potentielle suppression. Particulièrement attendue par les professionnels de la restauration, de l'épicerie indépendante et des producteurs agricoles, cette réforme, comme le souligne Metro Cash & Carry France, permettra à ces professionnels de compter sur une diversité plus importante des produits, ainsi que des sources d'approvisionnement. Cela signifie plus de débouchés pour la vente des produits des agriculteurs français, qui pourront ainsi faire jouer la concurrence entre les grossistes au bénéfice de l'ensemble des filières.

Brasseries ouvertes au public

L'Association des Brasseurs de France a mis en place cet été l'ouverture au grand public de près de 50 brasseries. L'occasion pour tous de découvrir ce qu'est véritablement la bière, cette boisson agricole si chère au coeur des Français.

Plus d'informations sur www.brassiers-de-france.com

Brunchs originaux à l'Aromatik

Chaque dimanche le restaurant l'Aromatik propose toute une série de brunchs complets et originaux pour finir la semaine en beauté. De 11h à 16h, l'établissement se transforme en réservant sa salle aux «bruncheurs» de tous âges, avec le brunch Bio pour les amateurs de produits frais (salade de saison, jus de fruit bio, saumon fumé, céréales au lait de riz à la noisette, etc.), le Traditionnel English Breakfast (thé ou café, bagel, pancake, oeufs brouillés, bacon, baked beans, etc.), mais également le brunch Marin (tartare d'algues, tarama d'oursins, saumon fumé, vin blanc) et l'Assiette Nordique (assortiment de poissons fumés, pomme de terre à la crème de ciboulette et verre de vin blanc). Les prix varient entre 18 € et 24 € dans ce restaurant coloré de la rue Jean-Baptiste Pigalle (Paris 9^{ème}). À noter également, le brunch Tom & Jerry spécialement créé pour les enfants au prix de 13 €.

Vins d'Alsace

Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) organise le lundi 13 septembre 2010 sa grande journée annuelle de dégustation de Vins d'Alsace. L'occasion de découvrir ou de redécouvrir des saveurs, des vignobles et des cépages en présence de nombreux vignerons. Ce rendez-vous se déroulera de 11h à 17h à l'Atelier Richelieu (Paris 2^{ème})

Metro Drive poursuit sa route

Fort du succès de ses douze services de «Drive» dans toute la France, Metro Cash&Carry France a ouvert deux nouveaux «Metro Drive» : à Cholet en juin et à Sète en juillet. Ces deux «Metro Drive» ont été inaugurés en présence de la direction de Metro Cash&Carry France. Metro continue ainsi de soutenir le commerce indépendant et cherche à garantir toujours plus de proximité, d'innovation et de gain de temps à ses clients commerçants.

Les effets (négatifs) de la coupe du monde

CHD Expert, société d'études de marchés et d'enquêtes nationales, s'est récemment intéressé aux répercussions de la coupe du monde de football sur les cafés, hôtels et restaurants.

- **Il s'avère tout d'abord que plus des deux tiers des CHR ne retransmettent pas les matchs, soit parce que le cadre de l'établissement ne correspond pas à l'ambiance «football», soit parce que les droits SACEM à reverser pour leur diffusion est trop importante.**

- **Ensuite, si 6 restaurateurs sur 7 diffusent les grands matchs, ces derniers ne remarquent pas de hausse significative de leur chiffre d'affaires ces soirs là. Contrairement à ce que l'on croit, la coupe du monde n'arrange donc pas particulièrement les affaires des bars qui comptent pourtant tous les 4 ans sur l'évènement.**

- **Autre point négatif propre à la France, 90 % des établissements diffuseurs pensent que les mauvais résultats**

de l'équipe de France joueront sur leur chiffre d'affaires.

Enfin, en ce qui concerne les CHR non retransmetteurs, les soirs de matchs représentent toujours une baisse importante de fréquentation.

Une mutuelle pour le personnel d'El Rancho

Il y a un an, la mise en place de la TVA à 5,5 % a changé beaucoup de choses, et particulièrement chez El Rancho. Le groupe a en effet rapidement instauré une politique sociale volontariste avec une augmentation immédiate dès le 1er juillet 2009 de 3 % de la rémunération de ses collaborateurs. Mais El Rancho ne s'est pas contenté de cela : début juillet la chaîne a mis en place une mutuelle couvrant les frais de santé de son personnel. En plus d'une augmentation en 2009 de l'effectif du groupe de 16 % par rapport à 2008, et de la multiplication par 3 du nombre d'apprentis depuis juillet 2009, El Rancho s'inscrit désormais dans une démarche plus qu'active dans la poursuite et l'application dans les règles du Contrat d'Avenir.

Un bistrot tendance niché sur le Rocher

Il y a du nouveau sur le port de Monaco. Le Bistrot Tartine a révélé cet été ses soirées aux thématiques diverses, comme les «soirées bohémiennes» durant lesquelles la voyance est à l'honneur, les «after gourmands» où tous pourront déguster quelques plats «spécial nuit» afin de combler les estomacs et les papilles des noctambules. Tous les vendredis et samedis de l'été, le Bistrot Tartine est resté en effet ouvert jusqu'à 4h du matin, et a proposé à la dégustation penne

à la sicilienne, tartine façon bruschetta et autres hamburgers. La fraîcheur était également au rendez vous au Bistrot, avec une multitude de salades de crabe et de fruits, de carpaccios de viande et de crustacés grillés. Le Bistrot Tartine, qui propose une formule déjeuner à partir de 15,80 €, présente également un espace réservé à l'achat, idéal pour tous ceux qui, ravis de leur soirée, désirent emporter quelques bouteilles de vin ou d'huile d'olive bio.

Poivre Rouge, nouveau restaurant des Mousquetaires



Restaumarché a lancé sa nouvelle enseigne de restauration : Poivre Rouge. Moderne, adapté aux modes de consommation d'aujourd'hui, Poivre Rouge est un restaurant et grill aux prix particulièrement bas. Grâce à une métamorphose totale du parc de restaurants, l'enseigne n'a plus aucun rapport avec Restaumarché, et compte

bien attirer une clientèle différente, composée de familles, de jeunes de moins de 25 ans et de groupes d'amis. En se basant sur l'importante puissance d'achat des Mousquetaires auprès de ses fournisseurs locaux, Poivre Rouge offre à sa clientèle des plats et formules au meilleur rapport qualité/prix, à travers un large choix de produits savoureux pensés pour les budgets et les appétits de tous (plat gourmet, formule express, buffet de crudités à volonté...). Quatre restaurants pilotes existent déjà dans l'Aisne, en Charente, en Dordogne et dans l'Hérault. Poivre Rouge devrait se hisser au rang de 4ème enseigne de restauration en France d'ici 2012.

«Conserve et Nutrition»

Afin de rappeler à tous la place de la conserve dans notre alimentation et ses indéniables qualités nutritionnelles, le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) et l'Union Interprofessionnelle pour la promotion de la conserve appertisée (UPPIA) ont organisé en juin une rencontre sur le thème «Conserve et Nutrition». Interventions et témoignages d'expert étaient au programme de cette journée. Un point a également été fait sur l'impact de la technologie sur la préservation des propriétés nutritionnelles, et les témoignages de deux entreprises de la filière ont été apportés sous les angles recherche & développement et marketing. Ce fut également l'occasion pour le CTCPA et l'UPPIA d'évoquer le poids économique et social de la conserve en France avec ses

35 000 employés, ses 3 milliards de boîtes métalliques produites pour l'alimentation humaine, sa production de près de 2,4 millions de tonnes de produits appertisés et ses quelques 4,4 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Une façon aussi de faire redécouvrir la conserve, et de couper court aux rumeurs dont cette dernière fait toujours plus ou moins l'objet. En effet, le processus d'appertisation utilisé pour les conserves présente une sécurité bactériologique à toute épreuve, ainsi qu'une excellente qualité nutritionnelle des produits. Les protéines, lipides et fibres ne sont en aucun cas altérés dans ces boîtes métalliques, et si les minéraux peuvent être affectés par ce conditionnement, les vitamines sont quant à elles de mieux en mieux protégées.

Flamme & Co à Strasbourg



Un concept signé Olivier Nasti

Ça y est, le restaurant concept de Kaysersberg (68) a un frangin dans la capitale... régionale. Le chef alsacien Olivier Nasti a inauguré le deuxième «Flamme & Co» en juillet au 55 grand rue à Strasbourg. Nouveau look, nouveaux volumes, mais toujours une cuisson au feu de bois et des produits de qualité «made in Alsace». Les flammées évoluent avec les saisons et les suggestions de l'été étaient la «flammée au homard» et la «flammée ibérique et endives braisées». Le restaurant, géré par Olivier Lammert (qui a laissé celui de

Kaysersberg entre les mains de son ancienne équipe), est ouvert pour le dîner avec des soirées animées mais aussi le midi avec des formules adaptées (c'est la grande nouveauté). Il se transforme en petit club avec ambiance DJ survoltées tous les week-ends. Les toilettes en cours de finition risquent d'être des plus étonnantes. Bref, encore un concept décalé et réussi signé Olivier Nasti, qui devrait plaire aux strasbourgeois et à ceux qui sont de passage dans cette capitale européenne.



Les Jardins d'Epicure changent de direction

La chaîne de restauration rapide haut de gamme «Les Jardins d'Epicure», jusqu'alors dirigée par Pierre Cornet-Vernet, est désormais régie par François-Stéphane Cordoliani, ancien directeur commercial de Nestlé Waters France. La société, au développement axé sur des produits sains, fins et de qualité, rachetée en 2005 par Pierre Cornet-Vernet, a su se faire une place dans la restauration rapide avec un concept novateur : celui de la gastronomie version

«fast food» et ce, notamment grâce à des collaborations de prestige, comme celle d'Alain Ducasse, chef du restaurant La Pérouse à Paris. Avec actuellement deux restaurants rapides situés au coeur de la capitale, un restaurant collectif d'entreprise et un service de livraison de plateaux-repas et de lunch bags, «Les Jardins d'Epicure» changent donc de main, laissant à Pierre Cornet-Vernet le loisir de se consacrer au développement de nouveaux projets.

Fauchon invente les Bébéclairs

Les éclairs, pâtisseries stars des espaces Fauchon depuis quelques années, ne cessent d'aiguiser l'imagination de Christophe Adam, chef exécutif de l'enseigne. Ce dernier a inventé les «Bébéclairs», des éclairs version mini qui étaient à déguster dans la pâtisserie Fauchon de la Place de la Madeleine, dans le VIIIème arrondissement de Paris. Amande, caramel, chocolat, framboise, pistache, café, chocolat-framboise ou citron, telles sont les huit saveurs universelles explo-



rées par le chef à travers ces petites bouchées de plaisir, recouvertes d'une fine couche de chocolat imprimée. Déclinés en près de 50 parfums, les véritables éclairs tels que les Rainbow, Madame la Joconde, Smockink ou encore Chien Chaud étaient également à retrouver dans la pâtisserie Fauchon de la Place de la Madeleine, car avec les minis, ces derniers étaient, et

durant trois jours seulement, les uniques et incontestables vedettes de la célèbre épicerie fine.

Rémy Gresser, nouveau président du CIVA



Lors de sa dernière Assemblée Générale en juin dernier, le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace a élu Rémy Gresser Président du CIVA au titre de la Production. Succédant à Jean-Nicolas Schaeffer, Président au titre du Négoce depuis 3 ans, Rémy Gresser accède pour la deuxième fois à la présidence du CIVA, après un premier mandat de mai 2004 à mai 2005. Vigneron indépendant à Andlau (67), il s'implique depuis de nombreuses années dans les instances viticoles alsaciennes.

Tokki, diététique et detox

Une nouvelle cantine japonaise a ouvert ses portes au coeur du 9ème arrondissement de Paris. Tokki, c'est l'alliance du plaisir culinaire à l'équilibre alimentaire, mais c'est également une ambiance conviviale et chaleureuse. Les plats, réalisés par les fondateurs du concept Tokki, Lami et Nicolas, sont uniquement créés à base d'aliments sains et faibles en matière grasse et calories. Cette alimentation allégée et équilibrée, influencée par la gastronomie japonaise, représente aujourd'hui la «griffe» Tokki. Et si les plats cuisinés sont clairement tournés vers l'Asie (tous à base de thé vert) Lami et Nicolas s'amuse à y marier des saveurs françaises, thaïlandaises ou italiennes, comme pour leur tiramisu du jour, leur financier aux amandes ou leur Mille Feuilles de magret de canard mangue aubergine grillé sauce Teryaki. Tous les vendredis, Tokki propose à la vente un menu diététique pauvre en calories, associant ainsi la notion de diététique à celle de bien manger. Ce restaurant de 30 couverts présente des menus plat/dessert/boisson à partir de 11 €, et est ouvert du lundi au samedi.

Speed Burger fête ses 15 ans

À l'occasion de ses 15 ans, Speed Burger s'apprête à distribuer des centaines de cadeaux à l'ensemble de ses clients (vente à emporter, clients Internet ou téléphone). Du 6 septembre au 3 octobre, Speed Burger remettra ainsi de multiples bons de réduction, offrira des menus gratuits et multipliera les points de fidélité des consommateurs jusqu'à 5. Un grand jeu-concours aura également lieu sur Internet, avec à la clef 1 an de burgers gratuits offerts pour la 1ère place, 6 mois de burgers pour les 2ème et 3ème



places et un burger classic offert de la 4ème à la 50ème place. Un anniversaire en grande pompe pour la chaîne aux 40 magasins qui livre chaque année plus de 2 500 000 hamburgers, et qui ne compte pas s'en tenir là...

Nouvelle Cantine des Tontons

Après les deux restaurants «les Tontons» et «la Cantine des Tontons», une seconde «Cantine des Tontons» vient d'ouvrir dans le 14ème arrondissement de Paris. Ce concept de cuisine de grand-mère dans une atmosphère chaleureuse et conviviale a décidément bien du succès. À la Cantine des tontons, c'est comme à la maison : on se sert ses entrées sur le buffet, son plat sur la cuisinière, son vin, et on coupe le pain soi-même. Les produits du terroir on la part belle, et le chef, Serge (ancien du

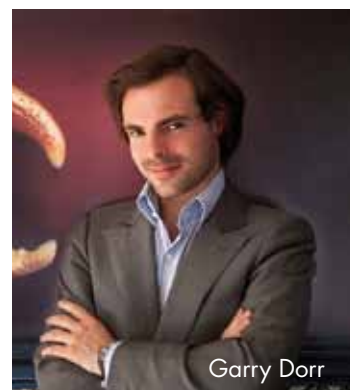
traiteur Riem Becker, de l'Orée du bois et de l'Intercontinental Opéra) mitonne tous les jours des petits plats «à l'ancienne», comme des oeufs durs en gelée, des terrines et des rillettes maison, du boeuf bourguignon, et autres crèmes caramel. «L'eau-de-vie prune des familles» est à ne pas manquer. Cette cuisine «à la bonne franquette» et familiale est à apprécier dans un décor rustique et particulièrement vintage au prix de 17 € le midi, et 23 € le soir (menus uniques Entrées-Plat-Dessert).

Des CV d'apprentis en sets de table

La chambre de métiers et de l'artisanat ainsi que les restaurateurs d'Aveyron se sont unis afin de participer à l'insertion professionnelle des jeunes de la région. L'idée ? Placer les CV d'apprentis sous les plats servis en restaurant !

Le Bar à Huîtres repris par Garry Dorr

Depuis le 1er juillet l'enseigne Bar à Huîtres, comprenant à ce jour quatre restaurants de fruits de mer à Paris (situés à Montparnasse, Place des Vosges, Saint Germain et Ternes), a été reprise par Garry Dorr, fils de Willy Dorr, fondateur de sept bistrotis parisiens ainsi que de la formule «Menu tout compris». Ce passionné de fruits de mer a repris ces établissements à Jean-Pierre Chedal, à leur tête depuis six ans. Ce dernier se consacre désormais à ses nouvelles fonctions de président des restaurateurs au Synhorcat, et de Premier vice-président du CFA Médéric. Garry Dorr, ancien élève de l'école hôtelière de Lausanne et diplômé d'HEC et de Sciences-Po, a déjà mis ses compétences en matière de gastronomie au service des plus grands : Alain Ducasse (Plaza-Athénée), Joël Robuchon (Hôtel Métropole Monte-Carlo) ou encore Louis Grondard (Drouant). Son amour pour les fruits de mer, sa solide expérience dans les métiers de la restauration et les emplacements stratégiques des restaurants Bar à Huîtres dans la capitale ont rapidement eu raison de ce jeune entrepreneur, qui se réjouit déjà de son nouveau statut de propriétaire.



Le SIAL au Moyen-Orient

Du 22 au 24 novembre 2010, l'un des rendez-vous mondiaux des professionnels de l'alimentaire aura lieu, et pour la première fois, à Abu Dhabi, aux Emirats Arabes Unis. Le Moyen-Orient représente aujourd'hui l'un des marchés les plus attractifs et actifs de la planète. Avec un marché agroalimentaire estimé à près de 35 milliards de dollars, et particulièrement demandeur de marques internationales (90 % des produits alimentaires du Moyen-Orient sont importés), la présence du SIAL y était devenue évidente. Profes-

sionnels de la restauration commerciale et collective, vendeurs au détail, industriels, distributeurs ou commerciaux : tous se donneront rendez-vous au centre d'exposition d'Abu Dhabi, assistant également au salon des technologies de transformation agroalimentaire et d'emballage (Ipa Middle East), pour une vision d'ensemble de la chaîne agroalimentaire. Déjà développés à Shanghai, Montréal ou Buenos Aires, les salons SIAL attirent chaque année plus de 147 millions de visiteurs, venus de 185 pays.

Colombus Café à l'heure d'été

La célèbre chaîne d'Espresso Bar française a lancé de nouvelles boissons estivales. Colombus Café propose son thé glacé « cerise, amande et gingembre », son smoothie « fraise et basilic » et, pour les passionnés de café, le percollaté « café, lait, caramel, glace pilée et chantilly ». La chaîne a récemment ouvert une deuxième boutique à Nice. D'une superficie de

100 m², elle comprend 40 places assises et une terrasse. Ce point de vente franchisé s'ajoute aux neuf qui sont nés depuis le début de l'année. Le spécialiste français du coffee shop a une quarantaine de points de vente à ce jour, implantés dans les aéroports, les gares, les stations-service mais aussi dans les centre-ville et les centres commerciaux.

Dégustation chic et trendy



Le barista de Nespresso

© A. Thiriet

Nespresso propose jusqu'à fin septembre « Terrasse 119 », un espace « lounge chic et trendy » sur les Champs-Élysées. Service d'exception, gourmandise et poésie règnent dans cet espace ouvert à tous, au mobilier très design. Le client peut y déguster un Grand Cru Nespresso ou y déjeuner avec des produits Lenôtre. Il peut aussi y découvrir des recettes inédites élaborées par le barista inventif, tel que le « Mojito Café » : une pointe de menthe fraîche, un soupçon de rhum, le pétilllement d'une goutte de Perrier associé aux arômes d'un Arpeggio délicatement versé sur la glace pilée. « Une invitation à l'expérience de dégustation, sensorielle et humaine » précise Nespresso à propos de son espace éphémère et estival.

Georges Haushalter élu président du CIVB

Georges Haushalter a été élu président du Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux le 19 juillet, lors de l'Assemblée générale du CIVB. Il succède ainsi à Alain Vironneau et ce, pour une durée de trois ans. Jusqu'alors président de l'Union des Maisons de Bordeaux et de la Fédération des Syndicats du Commerce en Gros des Vins et Spiritueux de Bordeaux et de la Gironde depuis fin 2008, Georges Haushalter, diplômé de l'Essec et directeur général de la maison de négoce Compagnie Médocaine des Grands Crus depuis 2002 à Blanquefort (Gironde) était, avant sa nouvelle nomination, vice-président de l'Assemblée Générale du Bureau du CIVB, et a notamment été président de la Commission de Promotion du CIVB de 2006 à 2008. Après l'élection, le plan « Bordeaux demain » a été présenté aux acteurs de la filière présents, plan concernant les problèmes rencontrés par les vins de Bordeaux face à la crise économique.

Le coup de cœur d'Oudon



Eric Pied, nouveau gérant du Café du Havre

Eric Pied sait ce qu'il veut.

Et lorsqu'il a vu le café du Havre à Oudon (44), il a eu un véritable coup de cœur pour l'endroit, et l'a acheté dès qu'il a pu. Après 23 ans de métier entre Londres, Barcelone, et partout en France en tant que maître d'hôtel, barman ou responsable, il transforme le café à son image. Sandwiches, paninis, petite restauration et pâtisseries cuites sur place ont fait leur entrée dans la carte de l'établissement, sans oublier les spécialités d'Eric, à savoir le moelleux au chocolat et le carrot cake. Petits-déjeuners le matin et tapas de charcuterie lors de l'apéritif semblent également très appréciés par la clientèle du Café du Havre. Eric Pied compte aussi reprendre les concerts, et proposer des soirées lectures, afin de faire de cet établissement de 30 places en salles et de 80 places en terrasse le nouveau lieu où il fait bon vivre à Oudon.

Le Stube, fast-food de qualité version allemande

Fritz Kola, Bionade ou Beck's, des noms qui ne vous disent rien ? Attendez-vous pourtant à une déferlante de ces produits « made in Germany », cola alternatif moins sucré que la normale, limonade riche en magnésium, bière blonde brassée à Brême ou spécialités culinaires sucrées ou salées d'inspiration allemande, telles que le strudel aux légumes ou la saucisse fumée. Après le Stübli, salon de thé du 17^{ème} arrondissement, Sylvie et Gerhard Weber lancent le Stube, rue de Richelieu à Paris. Ils proposent à deux pas du Louvre des plats aux saveurs germaniques de qualité à consommer sur place ou à emporter, à prix tout doux mais au plaisir gustatif maximum.