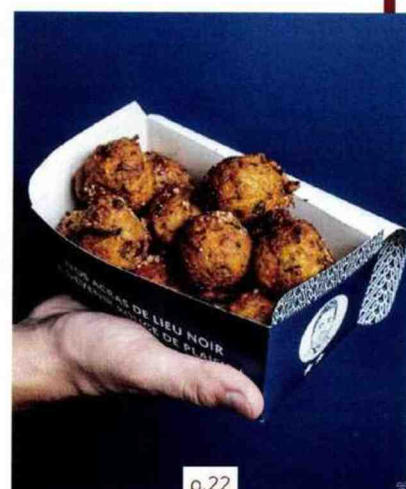


# Marché & Tendances

*Indicateurs-clés, études, nouveaux lieux, nominations, actualités des chaînes, événements professionnels... Restez connectés à toute l'ébullition du secteur !*

Le Covid-19 se fait plus discret, et le marché de la RHF retrouve un certain dynamisme. Même si l'obligation du pass sanitaire, y compris en terrasse, agace les professionnels... et bride plus ou moins fortement leur relance économique. Ce qui inquiète les acteurs du secteur, aujourd'hui, c'est que les aides se terminent ou s'amenuisent. Face à cela, les professionnels n'ont pas d'autre choix que d'aller de l'avant. Ce nouveau cahier « Marché & Tendances » vous permettra de faire le plein d'infos, de conseils et de bonnes idées, en vous inspirant notamment des récentes ouvertures d'établissements et de concepts partout en France. Et c'est aussi sur les salons professionnels que se joue la reprise de la restauration, le mois d'octobre étant à nouveau bien chargé en rendez-vous qui s'annoncent à la fois passionnants et essentiels. A.T.



## COVID-19

Par Anthony Thiriet avec Patrick Gerolami, Emilie Niel et Morgane Buland

# Un pass sanitaire à la fois décrié et vanté

Alors que l'activité s'accélérait depuis mai, le variant Delta, la 4<sup>e</sup> vague du Covid-19 et l'obligation du pass sanitaire au restaurant sont venus jouer les trouble-fête cet été. Quelles sont les récentes annonces et réactions ? Voici notre 12<sup>e</sup> Cahier Covid\*.

\* Du 20 août au 19 septembre 2021. Pour découvrir nos 11 précédents Cahiers Covid-19 depuis avril 2020, commandez les n° de B.R.A. concernés (408-409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416-417, 418, 419 et 420) sur [www.laboutiquierhf.com](http://www.laboutiquierhf.com) ou écrivez à [abo@lechef.com](mailto:abo@lechef.com) (4 € ou 5 € l'unité).



La mise en pratique du pass sanitaire dans les bars et restaurants, y compris en terrasse, a fait grincer des dents les professionnels. Après une semaine de « rodage », à partir de mi-août, les gérants devaient contrôler les pass de tous leurs clients avant de leur accorder un accès en salle ou en terrasse. Rapidement, certains parlaient d'une désertion des établissements, et le secteur annonçait une baisse d'activité de 15 à 20 % dans de nombreuses villes. D'autres appréhendaient même 30 à 50 % de perte avec, à terme, des faillites. En août, des restaurateurs avaient refermé leur affaire, désespérés de refuser des clients sans pass. ■ Toujours en août, 73 % des restaurateurs interrogés par le Syndicat des Indépendants (SDI) annonçaient une baisse de fréquentation et de CA de l'ordre de 40 % à cause du pass. Son obligation en terrasse faisait notamment polémique.

### La fin du « quoi qu'il en coûte »

Le 25 août, le ministre de l'Économie Bruno Le Maire évoquait le redémarrage de l'économie, avec des perspectives de croissance à 6 % induisant la fin du « quoi qu'il en coûte ». Le gouvernement voulait continuer à soutenir les CHR rencontrant de grandes difficultés, mais « au cas par cas ». Des positions confirmées le 30 août, lors d'une réunion avec plusieurs ministres et syndicats. ■ Didier Chenet, président du GNI, a alors annoncé une baisse d'activité nationale de 20 % dans les CHR entre l'été 2019 et l'été 2021. Il a fait part de l'inquiétude des professionnels pour la rentrée (absence des touristes étrangers, télétravail, reports ou annulations de congrès...). Il a demandé les maintiens du Fonds de solidarité et des dispositifs tels que le crédit de cotisations et l'aide à coût fixe, et une solution pour les PGE. ■ Le nouveau dispositif d'accompagnement a été présenté par Bruno Le Maire. Le crédit de cotisations de 15 % a été supprimé en septembre. Le Fonds de solidarité a été maintenu en septembre dans les conditions d'août pour les entreprises ayant réalisé entre 15 % et 90 % de leur CA habituel. Il sera supprimé en octobre, remplacé par l'aide à coût fixe élargie à toutes les entreprises du secteur (voir p. 12). Des mesures spécifiques devaient être prises

### Précisions sur le port du masque au restaurant

« Dès l'instant où l'espace de cuisine n'est pas ouvert au public et que le personnel de cuisine n'intervient jamais aux heures d'ouverture dans les espaces ouverts au public, il n'est pas soumis au pass sanitaire », précise le GNI. En outre, « l'obligation de port du masque ne s'applique pas aux personnes ayant accès aux établissements visés par l'obligation du pass et qui en disposent. Le port du masque peut toutefois y être rendu obligatoire par le préfet ou par l'exploitant ».



pour les acteurs de la montagne et d'autres mesures devaient être annoncées au sujet du PGE. En Outre-Mer, les dispositifs d'aide sont maintenus jusqu'à la fin des fermetures administratives imposées.

### Des fermetures évitées grâce au pass

Le ministre du Travail Elisabeth Borne a ajouté que seuls les salariés au contact des clients étaient tenus de justifier d'un pass sanitaire valide, et que les employés ayant un pass valide étaient dispensés du port du masque. Une nouvelle réunion a été fixée en novembre. ■ Début septembre, Emmanuel Macron n'excluait pas une extension de l'obligation du pass au-delà du 15 novembre dans les territoires sous forte pression de l'épidémie. Le Président a rappelé que cet instrument provisoire permettait d'éviter les fermetures : « C'est parce qu'il y a le pass sanitaire que nous n'avons plus besoin de fermer les restaurants, cafés, théâtres, cinémas, salles de spectacles, activités sportives... » ■ Le 19 septembre, face à l'amélioration de la situation sanitaire dans l'Hexagone, le gouvernement réfléchissait à un assouplissement de certaines règles, notamment sur le pass sanitaire ●





## Manque de personnel : le GNI prône la défiscalisation des heures supplémentaires

Pour faire face à la pénurie de personnel dans la restauration (110 000 à 140 000 postes vacants), il y a l'augmentation des salaires, défendue par le ministre du Travail. Mais les professionnels évoquent un CA rogné et les charges à payer. Pascal Mousset, président du GNI Paris-IdF, a prôné sur Franceinfo la défiscalisation des heures supplémentaires : « Elle augmenterait mécaniquement le net, et c'est ce que regarde l'employé. Les jeunes veulent un revenu net disponible qui leur permette de vivre décemment. » Cela signifierait une hausse aux frais de l'État. Une option qui n'est pas sur la table au ministère de l'Économie.



## Parmi les dernières annonces

### ► Fin du Fonds de solidarité, place à de nouvelles aides ciblées

Le Fonds de solidarité, qui a coûté environ 35 M€ à l'État depuis le début de la crise du Covid-19, a été remplacé par une aide pour la prise en charge des coûts fixes. Déjà proposée aux entreprises qui réalisaient plus d'1 M€ de CA, elle a été étendue le 1<sup>er</sup> octobre à toutes les entreprises des secteurs les plus touchés par la crise (nomenclatures S1 et S1 bis), dont la restauration. L'aide sera calculée en réalisant la différence entre le montant des charges fixes et le revenu de l'entreprise. L'État prendra en charge 90 % de cette différence pour les entreprises de moins de 50 salariés, et 70 % pour celles qui comptent plus de 50 salariés. Seule condition : réaliser au moins 15 % du CA habituel. Le gouvernement a donné rendez-vous aux partenaires sociaux le 30 novembre pour réévaluer ce dispositif.

► [www.economie.gouv.fr](http://www.economie.gouv.fr)



### ► Aides à l'apprentissage : prolongation jusqu'en juin



Lors d'un discours au salon Global Industrie à Lyon, le 6 septembre, le Premier ministre Jean Castex a annoncé la prolongation pour 6 mois des aides de France Relance pour l'apprentissage. La prime dédiée aux 16-29 ans dans le cadre du plan « un jeune, une solution » est de 5 000 € pour un mineur et 8 000 € pour un majeur, ce qui annule quasiment le coût de la 1<sup>re</sup> année. Elle avait été reconduite au printemps jusqu'en décembre ; elle est désormais accessible jusqu'au 30 juin 2022. L'apprentissage repose sur le principe de l'alternance entre enseignement théorique et formation au métier chez l'employeur. 6 mois après leur sortie d'un CFA, 62 % des apprentis seraient en emploi salarié. Si le dispositif pour l'insertion professionnelle a longtemps souffert d'une image dégradée, « les résultats sont là grâce à ce plan », s'est félicité le Premier ministre, en soulignant le « record historique » de 525 600 contrats d'apprentissage ou d'alternance signés en 2020, soit 42 % de plus qu'en 2019, selon la Dares.



### ► Titres-restaurant : doublement du plafond maintenu jusqu'en février

Toujours dans l'optique de soutenir un secteur grandement impacté par la crise sanitaire, Bruno Le Maire et Alain Griset ont annoncé la prolongation du doublement du plafond d'utilisation des titres-restaurant 2021 au restaurant, passant de 19 € à 38 € par jour. Cette mesure est effective jusqu'au 28 février 2022. L'utilisation des titres-restaurant est aussi possible le week-end et les jours fériés. Des modalités dérogatoires mises en place en juin 2020 et prolongées en décembre 2020 se sont avérées payantes.

► [www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)



© Sylvain / Shutterstock

## Aide à la numérisation : 60 M€ offerts à 112 000 TPE dont 22 % dans la restauration

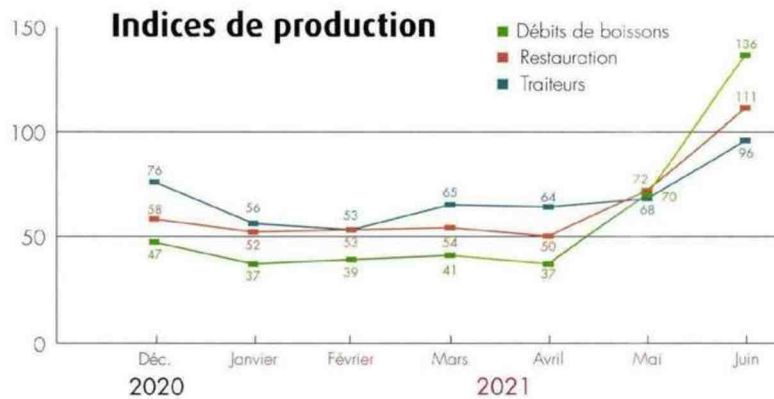
Le « chèque France Num », ou dispositif d'aide exceptionnelle à la numérisation pour les entreprises dispensé dans le cadre de France Relance, a été clôturé le 31 juillet. Plus de 112 000 très petites entreprises (TPE) de moins de 11 salariés ont bénéficié d'une aide d'environ 500 € pour investir dans des solutions numériques. De quoi permettre le remboursement de factures relatives à l'achat : d'un site Internet (38 %), de publicités en ligne (31 %), d'une solution de réservation en ligne (7 %), d'un CRM (7 %), d'un logiciel de gestion de caisse (6 %), d'un outil de stockage de données (5 %), d'un logiciel de gestion des stocks, commandes et livraisons (3 %) ou d'une solution de paiement en ligne (2 %). 13 % des entreprises aidées étaient dans l'hébergement, et 22 % dans la restauration. 78 % des bénéficiaires avaient moins de 2 salariés. « Ce succès traduit la volonté de nos TPE de se saisir des opportunités que constitue le numérique pour leur développement. La crise a permis de prendre conscience de la nécessité pour certaines d'entre elles de sauter le pas pour être plus compétitives et pérenniser leur activité », a déclaré Alain Griset, ministre délégué chargé des PME. ► [cheque.francenum.gouv.fr](http://cheque.francenum.gouv.fr) • Voir aussi notre focus sur la « digitalisation » p. 55-57.

Retrouvez toutes les dernières informations liées au Covid-19 dans la rubrique « Au quotidien » de notre portail Internet [www.bra.tendances.restaurant.com](http://www.bra.tendances.restaurant.com)



Des courbes qui remontent, cela fait plaisir à voir ! En juin, la reprise était amorcée. Il faudra attendre encore quelques mois pour avoir un retour précis de l'Insee sur la période estivale et la rentrée. En attendant, profitez d'une nouvelle expertise sur les mutations du secteur.

Par Sylvain Pagure



### Prix moyens en août 2021

Source : Insee - Indice des prix à la consommation / IPC



#### Cola en salle

Stable sur 1 mois  
+ 1,8 % en 1 an



#### Demi de bière blonde

+ 0,3 % sur 1 mois  
+ 2,7 % en 1 an



#### Baguette (1 kg)

+ 0,3 % sur 1 mois  
+ 2,0 % en 1 an

## ÉTUDE

### Quelques mutations essentielles de la restauration selon Gira

Bernard Boutboul, président du cabinet Gira, a présenté une synthèse des mutations de la restauration lors de la présentation du salon Serbotel (voir p. 26). « Le secteur a vécu un grand bouleversement, qui repose tant sur l'offre que sur la demande », a-t-il indiqué. Il a notamment précisé que les restaurateurs optaient davantage pour les emplacements n°2 ou 3, en se disant : « Si je suis vraiment bon, les gens viendront à moi ! » Il a ajouté qu'ils n'hésitaient pas à actionner de nouveaux leviers de croissance, comme la livraison et l'épicerie fine. Côté demande, l'expert a parlé de la montée du niveau d'exigence des consommateurs. Selon lui, 29 paramètres ont évolué et bouleversent le marché, dont ces 6 principaux :

- La **restauration rapide** vit une incroyable montée en gamme, avec la participation de chefs étoilés. Le ticket moyen peut y atteindre les 25 €.
- Le **temps passé à table** en France repart à la hausse ; en tant que Latins, nous aimons prendre notre temps pour manger, et que cela soit un moment de plaisir.
- La **déstructuration des repas** se poursuit, avec par exemple des commandes de type plat + café gourmand (le sucré restant essentiel en France).
- Le **sourcing** et la communication sur l'origine des produits deviennent essentiels, les clients ayant besoin et envie de savoir précisément ce qu'ils mangent.
- La **personnalisation** s'impose dans l'ensemble du secteur : les clients aiment qu'on les sollicite pour adapter leur repas ou finir leur assiette, même en restauration à table (changer un ingrédient, ajouter une sauce, des toppings...).
- Le client veut vivre une **expérience**. Oublions les simples porteurs de plats et réintégrons du spectacle en salle (finitions, gestes, sauce versée, baba au rhum incisé...).



La personnalisation de l'assiette et les finitions en salle sont fortement appréciées par les clients en 2021.



## BOUILLONNEMENT

Par Emilie Niel, Morgane Buland, Amandine Ollier, Paco Garcia, Patrick Gerolami,  
Lucie Robaye et Anthony Thiriet - Coordination : Anthony Thiriet

### Newrest entre au capital des dark kitchens Foudie...

Newrest a annoncé en septembre une prise de participation dans la société Foudie spécialisée dans la conception et le développement de dark kitchens. Moins d'1 an après son lancement, Foudie compte 8 restaurants virtuels animés sur les plateformes de livraison de repas. Une nouvelle cuisine devrait prochainement voir le jour à Montpellier.

C'est aux côtés de Tolosa, fonds de Capital-Investissement dirigé par Olivier Sadran et dédié à l'accompagnement d'entrepreneurs, que Newrest a intégré cette société fondée par Félix Fiorio, Thibaut Ghorifa et Clément Mulsant, également à la tête du groupe de restauration AllForYou.

« Newrest a été convaincu par le dynamisme de l'équipe dirigeante et du plan de développement de Foudie, loin des effets d'annonces qui sont légion sur ce marché, a notamment commenté Olivier Sadran, coprésident et fondateur de Newrest. Nous avons affaire à des professionnels de la restauration qui ont su se remettre en question et innover pour créer un modèle économique cohérent. »



### ... et renouvelle son large partenariat avec la SNCF

Les services de restauration à bord et à terre des TGV Inoui, Intercités et Alléo de la SNCF ont de nouveau été confiés à Newrest, pour 3 à 5 ans. Le partenariat initié en 2013 a en effet été renouvelé, permettant à Newrest de prendre part aux importantes initiatives prises par la SNCF pour dynamiser la restauration à bord de ses trains. « Aux côtés des équipes de la SNCF, nous avons développé une stratégie d'optimisation des opérations de restauration embarquée pour répondre toujours mieux aux attentes des voyageurs. Cette modernisation de l'expérience client est globale car elle concerne tant la digitalisation des process et des outils que l'impact environnemental de ce service utilisé par plus de 100 millions de voyageurs par an », explique Olivier Sadran, co-président et fondateur de Newrest. Ajoutons que Jean-Baptiste Bergamo, chez Newrest depuis 2011 et dg adjoint depuis 2019, a été nommé directeur général de Newrest Wagons-Lits France avant l'été.



« Aux côtés des équipes de la SNCF, nous avons développé une stratégie d'optimisation des opérations de restauration embarquée pour répondre toujours mieux aux attentes des voyageurs. Cette modernisation de l'expérience client est globale car elle concerne tant la digitalisation des process et des outils que l'impact environnemental de ce service utilisé par plus de 100 millions de voyageurs par an », explique Olivier Sadran, co-président et fondateur de Newrest. Ajoutons que Jean-Baptiste Bergamo, chez Newrest depuis 2011 et dg adjoint depuis 2019, a été nommé directeur général de Newrest Wagons-Lits France avant l'été.

### Un nouveau départ pour Ladurée avec LOV Group



Nous vous annonçons en février une possible ouverture du capital de Ladurée par le groupe Holder. David Holder, qui souhaitait céder la majorité du capital de la Maison de macarons à un investisseur tout en conservant la direction de l'entreprise, a finalement négocié avec la société LOV Group de Stéphane Courbit, détenant notamment le groupe hôtelier Airelles. Stéphane Courbit, désormais propriétaire de l'emblématique pâtisserie française à 80 %, devrait développer les douceurs Ladurée au sein de la dizaine d'établissements hôteliers de luxe lui appartenant. Une opération menée en parallèle de l'arrivée de Julien Alvarez (The Peninsula Paris, le Café Pouchkine, Le Bristol) en qualité de chef international de la création pâtisseries Ladurée. L'enseigne compte, à date, une centaine de boutiques dans 22 pays sur les 5 continents.

### Le « roadshow culinaire » Chefs de Gare de retour en France en octobre



Comme chaque année depuis 8 ans, la SNCF organise l'opération Chefs de Gare pour valoriser la diversification et l'innovation de la restauration présente dans les différentes gares de France. Ces dernières adaptent leurs gammes selon les besoins des voyageurs, avec des sandwicheries traditionnelles (Paul, Brioche Dorée), des concepts ethniques (Sushi Shop, Poke Bowl, Roberta...), des stands gourmands (Ker Juliette, Momentea, Deli-Crêpe...), mais aussi du fast casual (Exki, Pret A Manger, Halles Solanid) et des enseignes de burger. Certaines proposent aussi des offres de grands chefs dont Michel Roth à Metz, Éric Frechon à Paris Saint-Lazare et Christian Le Squer à Rennes. L'édition 2021 de Chefs de Gare, qui se déroulera du 11 au 17 octobre, concerne plus de 30 gares. L'inauguration se fera le 8 octobre dans celle de Saint-Lazare à Paris, en présence de chefs étoilés à la tête du renouveau des « buffets de gare ». De nombreuses animations sont prévues pendant 6 jours dont des démonstrations et des dégustations culinaires, des activités ludiques avec des lycées hôteliers, des marchés d'artisans et de producteurs locaux et d'autres opérations spécifiques organisées par les commerces présents en gare.

Et pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, le concours de cuisine amateur Chefs de Gare se déroulera dans 7 gares (Saint-Lazare, Lille Flandre, Nantes, Bordeaux, Reims, Dijon et Marseille), avec une finale nationale entre les 7 finalistes le 16 octobre en gare de Lyon.



## L'enseigne de pizzas **Maker** séduit à Paris

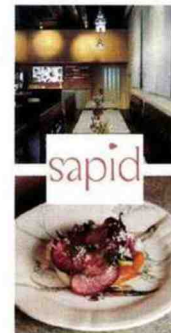
Depuis son ouverture au printemps 2019 dans la rue des Jeûneurs à Paris 2<sup>e</sup>, la pizzeria Maker rencontre un grand succès. Une réussite qui a incité les 4 associés – les frères Sébastien, Alexandre et Jules Taurinya, et Romain Cabre – à ouvrir une 2<sup>e</sup> adresse. Ce nouvel établissement situé rue Saint-Lazare à Paris 9<sup>e</sup> respecte les mêmes codes que son aîné. L'habituelle forme ronde de la pizza devient ainsi ovale. La carte met à l'honneur des pizzas inspirées



des États-Unis et chacune d'elles porte un nom évocateur comme la Brooklyn Baby, la Dallas Yeeha ! ou l'Elvis in Hawaï. Côté ingrédients, les pizzas se composent d'un mélange à la fois traditionnel et innovant, de la mozzarella aux pepperonis en passant par la cream cheese à l'ail et les brocolis. En plus de 8 recettes signatures, le concept permet au client de créer sa pizza. Chacun peut ainsi choisir le type de pâte et de sauce, et ajouter des ingrédients à sa guise (tomates cerises, pastrami, poire...). D'autres produits sont à la carte comme une planche de charcuterie, des breadsticks mozzarella et de la stracciatella « cœur de burrata ». Le tout se déguste dans une ambiance new-yorkaise et industrielle, aux tons bleu et rouge...

## **Sapid**, un concept végétal et écoresponsable par Alain Ducasse et Romain Meder

Les chefs Alain Ducasse et Romain Meder ont inauguré le 6 septembre dernier un nouvel établissement entièrement végétal et durable au 54 rue de Paradis à Paris 10<sup>e</sup>. Sapid est la nouvelle version de Naturaliste, le restaurant digital initié lors du second confinement par Alain Ducasse, Nicolas Camart et Romain Meder, qui se démarquait déjà par son approche respectueuse de l'environnement et l'utilisation de produits bio. Les plats étaient notamment préparés dans les cuisines du bouchon Aux Lyonnais. Si Naturaliste rebaptisé Sapid se transforme en un vrai restaurant, les grandes lignes restent les mêmes. Dans les assiettes, on retrouve du végétal et peu de traces de protéines animales (comme du poisson en assaisonnement). Les ingrédients sont fournis par les mêmes producteurs de proximité que ceux des grandes tables de la capitale. L'établissement propose 4 entrées (8 €), 4 plats (de 11 à 14 €) et 4 desserts (8 €), à l'image des Aubergines rôties, moutabal, noix et basilic, des Tomates et pastèque en salade, pralin de noisette, basilic et de la Burrata, betteraves marinées, hibiscus rouge. Sapid mêle à la fois digital et autonomie. On y découvre ainsi, en salle, des bornes automatiques permettant de prendre sa commande sur place ou à emporter.



Retrouvez nos dernières informations sur notre site [www.bra.tendances.restaurati@n.com](http://www.bra.tendances.restaurati@n.com)



## Une « street-food bistronomique » de partage chez **La Gigi** à Bordeaux

Au cœur de Bordeaux, La Gigi propose depuis juin une carte de « street-food bistronomique », alliant plats internationaux et produits locaux. Des Nuggets de veau alla milanese côtoient du Poulpe chimichurri avec houmous de haricots tarbais et purée de petits pois à la menthe. Arthur Vonderheyden a travaillé avec Joël Robuchon avant de partir 6 ans à l'étranger, officiant entre autres au restaurant La Capitale du Four Seasons à Amman (Jordanie). Il a aussi participé à « Top Chef » 2020. Pierre Deleume a dirigé La Girondine (33) et fait ses classes dans l'univers des cocktails avec l'Expérimental Group Paris, notamment au Prescription Cocktail Club. Ces 2 amis d'enfance se sont retrouvés dans leur ville natale pour transformer La Girondine en La Gigi, rue des Allamandiers. Durant les mois de fermeture dus à l'épidémie, ces associés ont créé une carte 100 % « à partager » et entièrement repensé l'établissement, avec 2 salles : l'une avec un long bar en acide sur cuivre réalisé par Juliette de Ferluc ; l'autre, dite « des tableaux », permettant d'observer le travail du chef Johan Jost. Ce dernier, après avoir travaillé avec Mory Sacko

au restaurant éphémère Edo du palais de Tokyo, a imaginé avec Arthur une carte créative qui change chaque semaine. Derrière le bar, c'est Inko Garat qui est aux commandes, après avoir été chef barman au Balagan à Paris. Il a développé avec Pierre une carte de cocktails populaires et d'autres plus créatifs comme l'Armin tonic, un Armagnac façon Gin tonic aux agrumes. En salle, Édouard Mercier, présent depuis l'ouverture de La Girondine, a pu retrouver les habitués et leur faire découvrir cette offre repensée.



## Sébastien Rival s'éloigne des belles adresses de Paris pour une guinguette à Beaupréau-en-Mauges

C'est à Beaupréau-en-Mauges, dans le Maine-et-Loire (49), que Sébastien Rival s'est installé avec son épouse pour se consacrer à de nouveaux projets. Celui qui était directeur de la restauration du Meurice jusqu'en mai 2020 retrouve ainsi sa région d'origine, après une longue carrière à Paris. Le Bristol, le Meurice, les restaurants Antoine et Lazare, les groupes Akrame Power et Ducasse Paris puis à nouveau le Meurice : Sébastien Rival maîtrise l'univers de l'hôtellerie parisienne. L'épidémie du Covid-19 a accentué ses envies d'ailleurs : « *Mon projet mûrissait depuis quelque temps déjà ; tout s'est concrétisé pendant le confinement, qui m'a permis d'y réfléchir sereinement* », explique-t-il. C'est un bar à vins et une guinguette les pieds dans l'eau que compte ouvrir le couple dès cet automne. L'établissement conservera son nom d'origine, Le Café des Ponts, et accueillera 40 couverts à l'intérieur et 90 autres dehors, sur 3 terrasses. Il proposera une offre restauration froide, faite de planches de charcuterie, fromages et légumes bio et locaux, sourcés sur place. Et le couple ne s'arrêtera pas là : « *En mai ou juin 2022, nous ouvrirons un établissement de 45 couverts et une dizaine de chambres, dans la même commune ; avec l'objectif de proposer le meilleur rapport qualité/prix/plaisir, dans un lieu de vie sympathique et agréable* », précise celui qui redevient peu à peu un « acteur local », souhaitant mettre en valeur le terroir régional.



## Publication

### Recettes et conseils pour mieux manger demain par FoodChéri

FoodChéri, restaurant 2.0 qui livre des plats frais et sains sur Paris, Bordeaux, Lille et Lyon, a sorti son premier livre composé de conseils et astuces pour « *consommer mieux pour sa santé et celle de la planète* ». Au menu, 60 recettes classiques revisitées par la cheffe Caroline Vignaud, dont un Guacamole sans avocat, un Bœuf Stroganoff sans bœuf, un Burger aux insectes ou des Cookies agrémentés de quelques gouttes d'huile de CBD. Toutes les recettes sont accompagnées de leur Nutri-Score, de leur Eco-Score et d'informations nutritionnelles. L'ouvrage est également ponctué de pages détentes et de quiz.

► *Et si on mangeait mieux demain ?*  
• Éditions Marabout • 16,90 €.



## Le Bek, un vaste bar à bières à Concarneau intégré à l'usine de la Brasserie de Bretagne

La nouvelle usine de la Brasserie de Bretagne, sur la zone de Colguen à Concarneau (29), a inauguré cet été son bar-boutique, baptisé Le Bek. Ce lieu de rendez-vous et de convivialité de 182 m<sup>2</sup> permet de faire découvrir l'ensemble des 26 bières de la brasserie (Britt, Sant Erwann, Dremmwel, Ar-Men...) en pression ou en bouteille. Ouvert du lundi au samedi de 11h à 20h, cet espace pensé par l'agence Label Studio accueille des food trucks le midi et des « apéros afterwork » le soir. En complément des produits dérivés et des coffrets de la première brasserie artisanale de Bretagne, les bières expérimentales imaginées par les brasseurs sont vendues en éditions illimitées sous la marque Arrière Boutik.

*Bek*



© SAS BRIT

## Cuisine spectacle et cuisson au charbon de bois, piliers de la brasserie parisienne Dubillot

Les fondateurs de La Nouvelle Garde, groupe militant pour le « bien manger » français, ont ouvert les portes de la Brasserie Dubillot cet été à Paris 2<sup>e</sup>. Après la Brasserie Bellanger, Victor et Charly revendiquent à nouveau « *l'art de vivre à la française* » dans ce « *repaire de bons vivants* », au 222 rue Saint-Denis. Et l'établissement ne passe pas inaperçu, avec sa fresque en mosaïque « *à la Alphonse Mucha* » de 6 m de haut. À l'intérieur, marbre rose, comptoir en chêne et faïence émaillée apportent un esprit « *début XX<sup>e</sup>* ». Les architectes de B3 Designers et Dorénavant souhaitaient transporter les clients dans une autre époque. « *La palette colorielle, la sélection des matériaux, le mobilier et les détails de finition établissent ensemble une atmosphère énergique et redonne à la brasserie parisienne ses lettres de noblesse* », indique Mark Bithrey, fondateur de B3 Designers. Si la décoration est cruciale, l'offre est tout aussi essentielle : les chefs Thibault Darteyre et Baptiste Swygart proposent une cuisine « *traditionnelle et gourmande* », faite maison, 100 % française. La cuisson au charbon de bois est l'une des spécialités des lieux, toutes les pièces de viande étant cuites ainsi. Et l'équipe place l'expérience client au cœur de sa démarche en proposant notamment « *une cuisine spectacle, comme au théâtre* ».



## Alexandre Mazzia, restaurant **AM** à Marseille, élu **Chef de l'Année® 2021**



L'univers de la gastronomie française était en fête le 20 septembre au Pavillon Gabriel à Paris, avec la 35<sup>e</sup> édition des Trophées Le Chef. Des centaines de chefs étoilés étaient au rendez-vous pour découvrir qui avait le mieux représenté sa profession en 2021. Et le grand vainqueur, élu Chef de l'Année 2021 par ses pairs, est Alexandre Mazzia. Né en République du Congo, il ne se destinait pas à devenir un grand chef. Il a longtemps partagé son temps entre le basket et la cuisine. Il a notamment travaillé chez Fauchon, puis au laboratoire expérimental de Martin Berasategui et au restaurant 3 étoiles ABaC en Espagne. Il s'est installé à Marseille en 2010 pour officier au restaurant Le Ventre de l'Architecte dans l'hôtel Le Corbusier. Il a finalement ouvert son restaurant AM par Alexandre Mazzia en 2014, avec une cuisine créative teintée des multiples épices souvenirs de son enfance au Congo. Il a ouvert 2 autres affaires en 2017 : le restaurant bistronomique Pointe Noire à Aix, et le restaurant Le Mess sur le bateau-phare Le Razzle à L'Estaque. En janvier, Alexandre Mazzia avait obtenu sa 3<sup>e</sup> étoile Michelin pour AM.



un BTS option Art culinaire en 2013, avant d'intégrer le restaurant étoilé de Yoann Conte à Veyrier-du-Lac (74) comme commis en salle. Après une mention complémentaire en sommellerie et 2 stages, il a rejoint le restaurant du Domaine Les Crayères à Reims (51) en 2014, comme commis sommelier. Il a ensuite retrouvé Adrien Butko à Londres. Devenu assistant sommelier, il a intégré le restaurant Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer (44) en 2016. Il en est le chef sommelier depuis 2017.

### Espoir de l'Année 2021

#### Maxime Kuhlmann, Laliq, à Bommès

Ils étaient 6 à rivaliser de créativité à l'occasion du Trophée de l'Espoir de l'Année. C'est à l'école Cordon Bleu Paris que tous devaient réaliser un plat et un dessert sur le thème « Végétal », en magnifiant un légume en déclinaison salée et sucrée. Et c'est Maxime Kuhlmann du Restaurant Laliq de Bommès qui a remporté le titre avec son Chou-fleur en croûte d'herbes, déclinaison de choux-fleurs et condiment pistache, jus végétal au whisky en plat et son Carrousel de chou-fleur, vanille et noisette, mousseux chocolat blanc et condiment bergamote en dessert ; après délibération d'un jury composé de grands chefs, présidé par Glenn Viel.

### Pâtissière de l'année 2021

#### Aurélien Collomb-Clerc, Flocons de Sel à Megève

Native de Manigod (74), Aurélien Collomb-Clerc était passionnée par la pâtisserie dès son plus jeune âge. Après un CAP Pâtissier, Chocolatier, une mention complémentaire en desserts de restaurant et un BTM Pâtissier en 2015, elle a remporté en équipe le Championnat de France des Arts gourmands. Elle a commencé sa carrière au Château des Avenières aux côtés de Cédric Perret. En 2016, elle a intégré le Flocons de Sel, restaurant 3 étoiles d'Emmanuel Renaut, comme cheffe de partie pâtisserie, puis cheffe pâtissière un an plus tard.

### Sommelier de l'année 2021

#### Adrien Lavorel, Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer

Formé au lycée hôtelier de Thonon-les-Bains, Adrien Lavorel a obtenu

### Les 6 Tremplins Le Chef 2021

6 chefs ont été mis en lumière pour avoir fait preuve d'audace et de persévérance en s'installant au cours de l'année 2021 : **Charles Coulombeau**, La Maison dans le Parc (Nancy, 54) ; **Julien Gatillon**, Nous (Megève, 74) ; **Ronan Kervarrec**, Le Saison (Saint-Grégoire, 35) ; **Thomas Laurier**, Le Domaine de la Plagnette (Les Salles, 42) ; **Hugo Loridan-Fombonne**, Hostellerie du Château des Fines Roches (Châteauneuf-du-Pape, 84) ; et **Benjamin Patissier**, La Chabotterie, Saint-Sulpice-le-Verdon (Montréverd, 85).





## Des pizzas à volonté et une offre qualitative antigaspi chez Part de Folie à Cormeilles-en-Parisis

La petite ville de Cormeilles-en-Parisis, au nord-ouest de Paris (95), accueille depuis février 2020 le restaurant original Part de Folie. Son concept ? Une formule de dégustation de pizzas servies à la part, à table et à volonté. Les tarifs ? 16 € le midi en semaine, 22 € les soirs et week-ends, et 12 € pour les enfants. L'idée est venue à Kloé Ausserré et Geoffrey Martins après un voyage au Brésil, où ils ont pu découvrir des offres à volonté de viandes servies à table. « *L'intérêt, c'est que chacun peut goûter toute la carte du restaurant en un repas* », indiquent-ils. Chez Part de Folie, les clients peuvent profiter de recettes de pizzas atypiques intégrant par exemple du poulpe, des agrumes, du friarielli, du fenouil ou encore de la pistache ; avec des options végétariennes ; le tout à base de produits frais et de saison.

Des plats du jour sont aussi proposés, ainsi que des brunchs à volonté chaque dimanche. En outre, Part de Folie intègre un bar à cocktails et une offre de tapas du monde. « *Nous voulions*

*développer un lieu tendance et qualitatif dans notre ville natale, pour contourner les contraintes du transport vers la capitale* », ajoutent les fondateurs, qui ont installé leur affaire au rez-de-chaussée d'un petit château. Ayant aussi à cœur de lutter contre le gaspillage, Kloé et Geoffrey proposent des recettes selon les

stocks et les saisons. « *Le concept de service à la part a aussi pour objectif d'éviter toute surproduction, et le brunch du dimanche à volonté permet d'écouler les stocks* », précisent-ils. Naturellement, les déchets alimentaires sont compostés et les fournisseurs locaux privilégiés. Part de Folie a pu à nouveau accueillir ses clients le

19 mai 2021 après de longs mois d'inactivité. L'ambition des fondateurs, à moyen terme, est d'ouvrir plusieurs établissements déclinant leur concept de dégustation... avant, pourquoi pas, de créer « *une chaîne de restaurants plus responsables sur le plan écologique* ».



## Sans les petites roues, un food-bike healthy à Bordeaux et environs

Forte de 10 ans d'expérience en restauration, notamment comme cheffe au café Piha à Bordeaux, Angèle Chef a lancé un food-bike baptisé Sans les petites roues. « *Nous mangeons trop souvent sur le pouce des lunchs peu équilibrés. Je souhaitais proposer une alternative équilibrée aux travailleurs bordelais, tout en restant mobile* », explique celle qui propose des « *superbowls* » frais pensés pour les actifs. Les bowls sont réalisés à partir de légumes de saison issus au maximum des circuits courts, et déclinés en 2 versions : avec viande à 10 € et végétarienne à 8,50 €. 2 choix de desserts et des sodas artisanaux signés Monkey's Joke complètent l'offre. Angèle Chef propose des recettes hebdomadaires, à l'instar de celles du 13-17 septembre : un Superbowl composé d'aubergines et sauce tomate au tamarin, Semoule aux épices et citron confit, Salade de pois chiches au ras-el-hanout, amandes torréfiées ; agrémenté de Poulet mariné ou d'Œuf mollet et de Houmous de haricot au zaatar ; avec un Cake aux fraises et fleur d'oranger ou des Cookies pistache chocolat blanc. Notons qu'une remise de 0,50 € est appliquée aux clients armés de leur contenant. Et ajoutons que particuliers et professionnels peuvent, sur réservation, privatiser le food-bike pour des brunchs le week-end.



## Pomme de Pain lance une expérimentation sur les effets du Nutri-Score

L'enseigne française de restauration rapide Pomme de Pain observe désormais le baromètre Nutri-Score sur les menus et les étiquettes-produits de certains de ses établissements. Son but : observer le potentiel impact de cet affichage sur les ventes. Le personnel a été formé pour répondre aux possibles questions des clients, et les données seront récoltées à l'aide d'un questionnaire. Cette expérimentation est une idée de la Direction générale de la Santé qui lançait, en 2020, un appel à projets pour tester la mise en place du logo Nutri-Score dans la restauration commerciale. Lauréate, l'enseigne Pomme de Pain se voit ainsi analyser ses produits sous le prisme du Nutri-Score. Le professeur Pierre Chandon de l'Institut européen d'administration des affaires (INSEAD) coordonnera l'ensemble de l'expérience. Il analysera avec son équipe les résultats et les publiera prochainement dans une revue scientifique.



## Un nouveau partenariat bien pensé entre **TheFork** et **Les Éditions de la RHF**

TheFork et Les Éditions de la RHF ont officialisé leur partenariat lors du Sirha, qui s'est tenu le mois dernier à Lyon. Lors d'un cocktail organisé pour l'occasion sur le stand de TheFork, Damien Rodière, directeur général Europe de l'Ouest de l'entreprise, a rappelé les principales missions et actions menées par la plateforme, avant d'expliquer l'objectif de cette collaboration : « *En travaillant avec 80 000 restaurants dans le monde, principalement en Europe, nous avons la chance de pouvoir collecter tous les jours des données sur les tendances de la restauration. Nous*



*souhaitons mettre à disposition ces informations auprès des restaurateurs », a-t-il notamment déclaré. Anthony Thiriet, rédacteur en chef de B.R.A. Tendances Restauration, a présenté ce partenariat comme « une très bonne nouvelle » : « Nous allons pouvoir travailler intelligemment autour de l'échange d'informations. Cela passera par nos publications mensuelles, nos sites Internet, nos*

*réseaux sociaux et des événements que nous coorganiserons », a-t-il annoncé devant les restaurateurs et partenaires présents. Les magazines Le Chef, B.R.A. Tendances Restauration et Industrie Hôtelière sont notamment concernés. « Avec TheFork, nous relayerons des informations et datas pouvant intéresser chaque segment », a précisé Anthony Thiriet.*

## Après Cannes, l'auberge méditerranéenne **Rita** s'est installée à Mougins

*Rita*

Rita, l'auberge méditerranéenne de Xavier et Aurélie Willer lancée à Cannes en 2020, a une petite sœur depuis cet été.

Le couple, qui s'est rencontré à l'école hôtelière de Lausanne, a en effet dupliqué son concept sur les hauteurs de Mougins. Plus grande que la première, cette adresse propose toutefois la même cuisine et la même ambiance, à la fois chic et décontractée. Avec Rita, le fils de Christian Willer – chef doublement étoilé de La Palme d'Or (Martinez) pendant 23 ans – souhaite « revenir à l'essentiel, avec une cuisine de produits et de plaisir, à des prix accessibles ». Comme à Cannes où le chef Christophe Patenotte réalise une cuisine du Sud aux accents italiens, la carte de Mougins est de saison et 100 % maison. Et Rita pourrait faire d'autres petits, Aurélie et Xavier Willer songeant notamment à ouvrir à Nice et à Paris.



*Mouvement*

**Marie-Charlotte  
Familiadès, nouvelle  
DG de Dalloyau**

Laurent Pfeiffer, président de Dalloyau SAS, a annoncé la nomination de Marie-Charlotte Familiadès au poste de directrice générale du groupe. Disposant de nombreuses expériences dans le monde de la gastronomie, elle est notamment passée par le Bon Marché (LVMH) et sa Grande Épicerie de Paris. Elle a ensuite dirigé Gourmet Paris (Galeries Lafayette) à partir de 2012, pour en assurer la refonte avant l'ouverture de 2014. Elle fut aussi directrice générale d'EPIGO, joint-venture entre ADP et SSP. Et c'est en 2018 qu'elle a intégré le groupe Dalloyau, en tant que directrice retail. « C'est avec fierté que je prends la direction de Dalloyau, belle entreprise du patrimoine vivant. J'ai eu la chance de progresser depuis 3 ans, entourée d'équipes passionnées aux savoir-faire établis, rares et innovants. J'aurai à cœur de veiller à préserver et valoriser cet héritage afin de permettre à Dalloyau de poursuivre son développement d'acteur de référence de la gastronomie française », souligne-t-elle.



**Une expérience gustative garantie  
à la Manufacture de Glace Alain Ducasse**

Après celles de Chocolat en 2013 et de Café en 2018, Alain Ducasse a ouvert sa Manufacture de Glace en juin, rue de la Roquette à Paris 11°. Elle observe les mêmes codes que les 2 autres : goût authentique, sourcing rigoureux et expérience gustative d'exception. Alain Ducasse s'est notamment entouré de l'expert en glaces Matteo Casone, devenu responsable de la production de cette Manufacture. Dans la boutique signée des designers et architectes Patrick Jouin et Sanjit Manku, où domine le rose pomelo, les pozzetti en inox renferment 16 parfums de glaces et sorbets, évolutifs selon les saisons, et 2 granités. Très peu foisonnées pour une texture, une « mâche » et des saveurs intenses, les glaces sont réalisées sur place chaque jour. Les fruits sont confits, saumurés, ou encore réduits comme des jus ou des sauces, et les techniques d'infusion et de cuisson au four sont légion pour ces créations travaillées comme des pâtisseries. Toutes les recettes observent des saveurs franches, parfois surprenantes. Les glaces sont proposées à 6,50 € le petit pot, 8 € le moyen et 10 € le grand. Avec cette ouverture a été révélée une nouvelle identité graphique pour les Manufactures, avec le D de Ducasse en monogramme et une couleur pamplemousse.



**Ischia, une trattoria chic signée Cyril Lignac**



En juillet a ouvert le restaurant Ischia de Cyril Lignac, à Paris 15°. Pensé comme un clin d'œil à l'île du golfe napolitain, il propose un voyage au cœur de la gastronomie italienne. Pizzettes, Salade câpres, Vitello tonnato, Focaccia, sélection de pâtes fraîches et gnocchis maison ou encore Escalope de veau à la milanaise font partie de l'offre. Côté sucré, place notamment au Baba au limoncello et sa chantilly vanille citron, à la Panna cotta pistache-miel et à la Glace turbinée minute à la noisette du Piémont. L'ensemble est servi dans des pièces en grès réalisées à la main par différents artisans. Une carte de cocktails créée par Marco Mohamadi complète le menu, parmi lesquels l'Ischia Verde composé de rhum Sailor Jerry, roquette, limoncello infusé à la vanille, jus de citron et soda water. Une centaine de références de vins italiens et français est disponible. La décoration est signée par le duo d'architectes Studio KO, qui a associé des teintes chaudes et solaires à des matières brutes et terreuses pour retranscrire l'élégance italienne et l'ambiance méditerranéenne, et apporter un esprit cocon. Ischia comprend 2 espaces principaux, chacun surplombé par un comptoir en marbre italien. La terrasse de 65 places est quant à elle ornée de végétation façon Méditerranée.

**15 nouveaux MAF pour la restauration et les métiers de bouche**

Avant l'été s'est tenue à Paris la remise nationale des diplômes et médailles aux 277 lauréats de la promotion 2020 du concours Un des Meilleurs Apprentis de France. 15 lauréats sont issus des métiers de bouche :

- **Art de la table et du service** : Artus André, Ferrandi, Paris (75) ; Cyril Baptista, Ferrandi, Saint-Gratien (95) ; Jérémie Letzelter, lycée Alexandre Dumas, Illkirch-Graffenstaden (67) ; Jordan Varet, lycée François Rabelais, Dugny (93)
- **Sommellerie** : Lucie Jaulin, Henriman Formation, Nantes (44)
- **Desserts de restaurant** : Léa Pature, UTEC, Émerainville (77) ; Nicolas Wictorsson, EPMT, Paris (75)
- **Cuisine froide** : Tracy Angeloz-Nicoud, lycée François Bise, Bonneville (74) ; Pascal Barandoni, lycée Anne-Sophie Pic, Toulon (83) ; Marceau Fronteau, CFA de la Palme, Agen (47)
- **Boulangerie** : Louis Jean, CFA Pays de Montbéliard, Bethoncourt (25) ; Gaëtan Morice, CFA Les Chaises, Chartres (28) ; Marine Nedelec, lycée Saint-Joseph Saint-Marc, Concarneau (29) ; Antoine Piquet, lycée Les Portes de Chartreuse, Voreppe (38)
- **Chocolaterie** : Mathis Dalivoust, URMA délégation Sarthe, Le Mans (72).



## Miam Street, une *light kitchen* différenciante à Montbéliard

Marchouhi Brahim a lancé Miam Street à Montbéliard (25) en octobre 2020. Un an plus tard, ce concept hybride propose 12 marques virtuelles ! Des en-cas grecs aux hot-dogs, en passant par des spécialités orientales et une offre végane, il y en a pour tous les goûts. « *C'est le résultat d'un cheminement depuis 2019* », explique ce Montbéliardais d'origine, qui gérait auparavant 2 restaurants à Mulhouse (68) avec service sur place, VAE et livraison. « *J'ai pu voir l'évolution des modes de consommation. Les conditions de travail des livreurs et les problématiques économiques posées par les plateformes intermédiaires m'ont poussé à concrétiser mon concept.* » Son objectif : concentrer dans une cuisine la préparation des commandes réalisées via un site Internet, sans multiplier les frais. Mais qu'on ne lui dise pas qu'il s'agit d'une dark kitchen : « *Les cuisines fantômes traditionnelles brouillent les pistes. Les clients ne savent plus vraiment où sont produits leurs plats, disponibles qu'en livraison via les plateformes.* » Marchouhi Brahim préfère le terme *light*



*kitchen* ; car les clients peuvent aussi récupérer leurs plats en VAE, précommandés sur Internet ou commandés sur place. « *Cela nous permet de rencontrer nos clients, mais aussi de les rassurer sur le niveau d'hygiène et les conditions de travail* », ajoute le fondateur de Miam Street. 4 livreurs et 6 cuisiniers composent l'équipe de ce restaurant moderne de 65 m<sup>2</sup>. « *Dans l'est de la France, l'offre est assez pauvre une fois sortis du triptyque Burger-Tacos-Kebab. Nos offres plus variées et plus exotiques ont vite rencontré le succès* », se souvient Marchouhi. Une popularité qui l'encourage à développer son concept, pour l'instant dans le nord de la Franche-Comté. Un 2<sup>e</sup> établissement devrait ouvrir ses portes en cette rentrée à Belfort (90), et un troisième pourrait suivre rapidement à Mulhouse. « *Nous cibons d'autres villes ; et nous allons lancer 2 nouvelles enseignes, l'une asiatique, l'autre orientale* », annonce le dirigeant de Miam Street.



## Le XXI, un restaurant particulièrement inclusif au cœur de Rouen

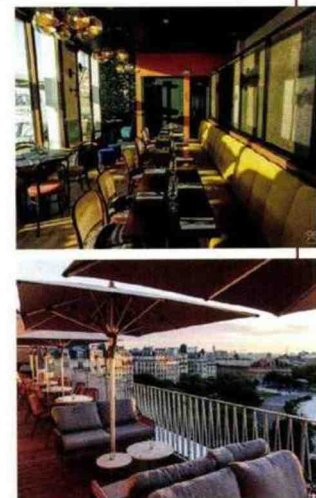


12 des 15 salariés sont porteurs de trisomie 21 ou de troubles cognitifs ou atteints de déficience intellectuelle.

Le restaurant XXI s'est installé à Rouen en juillet dernier. Cet établissement hors du commun est un projet associatif émanant de l'association Trisomie 21 Seine-Maritime Rouen employant majoritairement des personnes en situation de handicap, en cuisine comme en salle. Sur les 15 salariés, 12 sont porteurs de trisomie 21 ou de troubles cognitifs ou atteints de déficience intellectuelle. Ces derniers, encadrés par les chefs Michel Héliot et Serge Pautret en cuisine et Hélène Lachèvre en salle, se relaient par équipes de 6 (3 en salle et 3 en cuisine), tous les 3 jours. Le restaurant, soutenu par l'État (prise en charge de 75 % des salaires) permet à ces jeunes de s'épanouir professionnellement et de travailler comme tout le monde. Inspiré du restaurant Le Reflet à Nantes, le XXI propose chaque jour une carte simple avec des produits frais et locaux et un choix de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts, en plus d'une offre végétarienne. Thon mi-cuit à la japonaise, Tajine de jarret de veau aux poires et Baba au calvados et confit de pommes peuvent notamment y être dégustés. Ce restaurant de 50 couverts est ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30.

## Un 2<sup>e</sup> hostel-bar-resto à Nation pour Les Piaules

Après avoir lancé Les Piaules Belleville à Paris en 2015, mêlant auberge de jeunesse, boutique-hôtel et bar-restaurant, Louis Kerveillant, Damien Borjesson et Matthieu Bégue ont inauguré Les Piaules Nation en juin. Cette seconde adresse présente un design ultra-contemporain, signé du cabinet d'architecte Michaelis Boyd ; la construction écoresponsable en bois (extérieur et intérieur) est surmontée d'une toiture végétalisée. L'établissement compte 30 dortoirs de 4 à 8 lits et 9 chambres privées, particulièrement modernes. Il intègre un bar-restaurant, au 6<sup>e</sup> étage avec vue sur Paris, qui propose une cuisine locavore aux produits rigoureusement sourcés : Burrata à la truffe, Frites d'aubergines et confiture de tomates, Planche de charcuterie, Pizzas, Glaces artisanales... Ces plats à partager peuvent s'accompagner de bières artisanales parisiennes, de limonades maison ou de cocktails classiques ou créatifs, à l'intérieur (60 places) ou en terrasse (35 places).



© Les Piaules Nation

## Développements

### King Marcel s'impose en Rhône-Alpes et vise 40 unités en France d'ici 5 ans

La chaîne de burgers premium et français King Marcel a ouvert un restaurant à Aubière (63) en mai et, 2 autres à Lyon (69) en juin. Elle compte doubler la taille de son réseau d'ici 2026 pour atteindre 40 unités en France, dont 30 % en franchise. King Marcel envisage aussi des ouvertures à l'international, d'abord en Europe.



### Rennes parmi les 21 ouvertures de l'enseigne Au Bureau en 2021



L'enseigne Au Bureau est repartie en développement, avec 21 ouvertures réalisées ou prévues pour 2021. Elle s'est notamment installée en franchise à Rennes Cesson-Sévigné (35), sa 2<sup>e</sup> adresse en Bretagne. Rappelons qu'en 2020, malgré une conjoncture difficile, Au Bureau a ouvert 13 établissements, atteignant un parc de 152 unités en France.

### Waffle Factory s'invite au centre Shopping Promenade Cœur Alsace

Waffle Factory, l'enseigne spécialisée dans les gaufres salées et sucrées, a intégré le nouveau centre commercial à ciel ouvert Shopping Promenade Cœur Alsace, au nord de Strasbourg. Le restaurant s'étend sur 121 m<sup>2</sup> et possède une terrasse de 69 m<sup>2</sup>. Le couple de franchisés, Maria et Arnaud Coudrin, est déjà en charge des 2 unités Rivétoile et Arcades à Strasbourg.



### Tutti Pizza maintient son objectif de 100 points de vente pour 2022



Avec 5 nouveaux Tutti Matic en région nantaise et 6 autres en Occitanie et en Nouvelle-Aquitaine, le groupe Tutti Pizza continue de se développer en France. Une machine Tutti Matic peut contenir jusqu'à 70 pizzas faites maison crues, dans un compartiment réfrigéré, cuites à la demande du client dans la partie four. Accessibles 24h/24 et 7j/7, ces automates séduisent nombre d'entrepreneurs. En outre, 3 nouveaux restaurants Tutti Pizza sont prévus à Thonon-les-Bains (74), Agen (47) et Auch (32) pour 2021, ce qui fera 78 adresses et 21 Tutti Matic. L'objectif des 100 points de vente pour 2022 devrait être atteint.

Le torréfacteur lyonnais **Loutsas Cafés** s'est installé en mai sur le cours Vitton à Lyon 6<sup>e</sup>, ainsi qu'à Paris 17<sup>e</sup> et Paris 4<sup>e</sup>. • **Boulangerie Louise** a ouvert une 3<sup>e</sup> unité franchisée au Havre (76) en mai • Le concept italien IT, qui comptait 3 restaurants fin 2020, en a ouvert 7 au premier semestre 2021 à Reims, Tours, Amiens, Claye-Souilly, Bègles, Nancy et Englos • **Les Burgers de Papa** a ouvert son 40<sup>e</sup> restaurant français à Villeneuve-la-Garenne (92).

### Mersea, comptoir-restaurant de poisson frais et responsable, dupliqué à Paris et à Lille

Malgré le contexte, Olivier Bellin et ses associés continuent de développer Mersea, comptoir/restaurant de poisson frais et responsable. Déjà implanté à Paris 9<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> ainsi qu'à Table Square sur le parvis de La Défense, le concept s'est accolé au Pley Hotel, rue du Faubourg-Saint-Honoré à Paris 8<sup>e</sup> ; où chacun peut retrouver ses grands classiques, des fish & chips aux soupes de poisson en passant par les bisques de crustacés. En avril, un nouveau corner Mersea a aussi vu le jour rue Montorgueil à Paris 2<sup>e</sup>, dans la boutique La Belle Iloise. « Nous y louons les 3/4 de l'espace pour proposer une street food 100 % Mersea, davantage axée autour du fish & chips et des burgers, pour la clientèle jeune et dynamique du secteur », explique Olivier Bellin. En juin, c'est rue de Béthune à Lille que l'enseigne s'est installée, dans un corner rappelant celui de Montorgueil ; avec une carte moins étoffée et plus « streetfood ». Mersea devrait multiplier ce type de corners afin de proposer « du poisson frais, accessible et de qualité au plus grand nombre ». Une ouverture est déjà envisagée en Bretagne.



### Une 2<sup>e</sup> unité pour Mezzencore et sa street-food levantine

Né de l'imagination de Wael et Bassel Zebib en 2016, Mezzencore propose à Paris 17<sup>e</sup> une cuisine libanaise et méditerranéenne mêlant qualité, recettes traditionnelles et world food tendance. Les 2 cousins, qui ont créé un concept moderne adapté à la VAE et la livraison, mettent en avant des recettes à base de produits frais rigoureusement sélectionnés, élaborées chaque jour en cuisine et à la commande par des spécialistes de cette gastronomie typique. Leur service de livraison connaît notamment un franc succès. Comptant une trentaine d'employés, l'enseigne s'apprête à ouvrir sa 2<sup>e</sup> adresse à Paris 9<sup>e</sup>, sur les grands boulevards.

