



## Le Bouillonnement de B.R.A. n°422 : la sélection d'infos de novembre 2021

7 novembre 2021



La Boissonnière DR

***Dans chaque numéro, retrouvez un condensé d'informations variées et inspirantes mettant en avant les initiatives et l'évolution du marché à travers la France.***

Un grand soulagement pour le groupe Planet Sushi qui évite la liquidation

En redressement judiciaire depuis février 2020, Planet Sushi a présenté le 14 octobre son plan de continuation devant le tribunal de commerce de Nanterre. Fondé en 1998 par Siben N'Ser, ce groupe comptant 47 restaurants dont 28 franchisés en France risquait... la liquidation ! 350 emplois étaient menacés. Le parquet dénonçait notamment un passif de 16 M€



**PLANETSUSHI**

de continuation présenté par Siben N'Ser, faisant sortir le groupe du redressement judiciaire. Désormais priorité de l'entreprise, ce plan prévoit notamment un remboursement sur 10 ans des créanciers du groupe. La franchise figure parmi les axes de développement de Planet Sushi, qui vise 22 ouvertures en 3 ans. Une nouvelle gouvernance a été adoptée : **Gilles Piquet-Pellorce**, actuel dg du groupe, devient

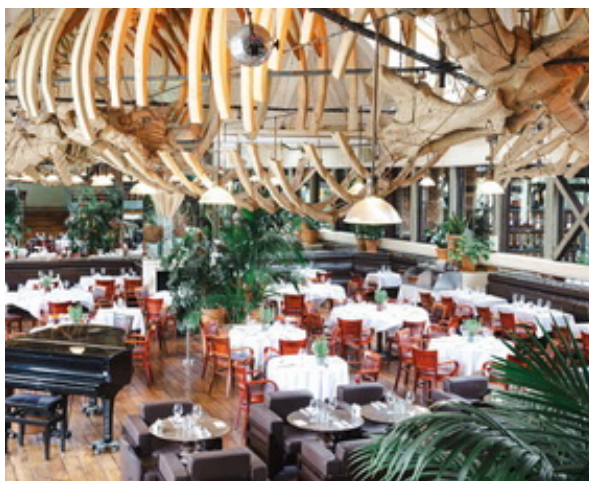
auprès de dizaines de créanciers et l'absence de comptes des 2 précédentes années fiscales. Des allégations réfutées par l'entreprise, qui a affirmé dans Le Point que tous les comptes étaient déposés. L'hebdomadaire évoquait alors un potentiel plan de reprise, auquel auraient pu prendre part Alexandre Maizoué (ex-dg de La Pataterie et de Planet Sushi) et le fonds Montefiore Investment (déjà présent au capital de Côté Sushi).

Mais, coup de théâtre le 20 octobre : le tribunal de commerce de Nanterre a annoncé qu'il acceptait le plan



président du directoire ; **Siben N'Ser** reste président du conseil de surveillance.  
Alan Geaam signe la carte  
du Café la Jatte à Neuilly

Ouvert en 2015 à Neuilly-sur-Seine par Mathieu Bucher, le célèbre Café la Jatte  
accueille Alan Geaam pour proposer à ses



convives un voyage autour du bassin méditerranéen. Le chef étoilé du restaurant Alan Geaam à Paris signe en effet la carte de l'établissement, ses créations côtoyant désormais les plats iconiques du lieu. En entrée, il propose par exemple un Big Falafel, cœur yaourt grec et tahini, servi avec sa salade de chou croquant, grenade et coriandre. En plat, Alan Geaam a imaginé un Filet d'agneau en croûte de pistache, confit d'aubergines et tomates, harissa maison. Côté sucré, les convives peuvent découvrir un Baklawa aux figes fraîches et sa glace au lait d'amande.

Une offre de restauration variée et soignée  
dans la gare de Paris-Montparnasse réhabilitée

SNCF Gares & Connexions et Altarea Commerce ont inauguré le 24 septembre la nouvelle gare de Paris-Montparnasse qui, après 4 ans de travaux, affiche une grande métamorphose. La verrière du hall principal a été rénovée, une seconde verrière a été créée et l'ancienne passerelle en béton a été remplacée par un ouvrage en verre et en métal. Objectifs : plonger la gare dans un bain de lumière et l'ouvrir sur la ville. « *Nous avons repensé cette gare comme partie intégrante de la ville. C'est un lieu de flux offrant confort et fluidité aux voyageurs mais aussi un lieu de vie et de commerce* », a souligné Ludovic Castillo, président du directoire d'Altarea Commerce. À terme, la gare comptera 120 commerces sur 4 niveaux. Plus de 1 000 m<sup>2</sup> seront dédiés à l'offre de restauration assise, axe clé du projet. Pas moins de 1 200 nouvelles places assises ont





été créées, dont 600 sur les terrasses des restaurants. « Représentant 40% de l'offre commerciale de la gare, la restauration est un pôle d'attractivité majeur qui fait la part belle aux offres gourmandes de qualité », a commenté Ludovic Castillo. Pour mettre en place cette offre de restauration, le groupe SNCF a fait appel à Altarea Commerce et aux opérateurs SSP, Area et Lagardère & Connexion. Ces derniers ont opté pour une offre diversifiée et accessible à tous les budgets et publics, en « cassant l'image du sandwich de gare ». De célèbres enseignes de restauration rapide y sont présentes comme Starbucks, Brioche Dorée, Maison Pradier, Bagelstein, IT Trattoria et Paul avec son nouveau concept Paul Le Café. Les voyageurs peuvent aussi découvrir des concepts moins déployés comme Clasico Argentino, Roberta et Dépôt Légal, dont la carte a été créée par Christophe Adam. Et les lieux accueillent également de grands chefs comme Pierre Hermé, Gontran Cherrier et Yann Couvreur. L'arrivée de ces commerces permet la création de 800 emplois, via 3 plans emplois attestés par les mairies des 14e et 15e arrondissements de Paris.

Bistro Mutti, une 2e enseigne avec Bistro Novo dans le nouveau Groupe Jeandeau en Lorraine

Bistro Novo, c'est cette brasserie chic installée sur le Technopôle de Metz (57), que nous avons distinguée d'un Trophée B.R.A. Concept Brasserie en 2017. Outre ses plats originaux à base de produits frais et premium, c'est son accueil spécialisé pour les déjeuners d'entreprise et les repas d'affaires que nous avons trouvé judicieux. Un second Bistro Novo avait ouvert ses portes non loin de là, à Jouy-aux-Arches, en 2018. Cette année, c'est un nouveau concept, Bistro Mutti, qu'a lancé Grégory Jeandeau. Ouvert depuis fin juillet dans la galerie du C.C. B'EST à Farébersviller (57), cet établissement de 130 m<sup>2</sup> dispose de 50 places assises. Il propose une offre de brasserie de 9h30 à 19h30, avec une offre premium au déjeuner pour un TM de 25 €. Comme pour Bistro Novo, tous les





plats sont faits maison et issus de produits frais.

Fort des succès de ses 3 établissements, Grégory Jeandeau poursuit l'essor de ses affaires, malgré la conjoncture : « *Nous avons souffert du Covid, en restant fermés plusieurs mois ; mais je continuais à travailler avec cette volonté de développer les structures.* » Cela a porté ses fruits puisqu'un 3e Bistro Novo ouvrira ses portes en novembre à Mont-Saint-Martin (54), à la frontière luxembourgeoise. « *Il s'étendra sur 400 m<sup>2</sup>, avec une centaine de places à l'intérieur et 50 autres en terrasse.* » Quant au nouveau concept Bistro Mutti, une 2e adresse est déjà sur les rails : « *L'ouverture est prévue en décembre à Metz sur 160 m<sup>2</sup>, avec 80 places dont 30 en terrasse* », nous confie le restaurateur.

« Bistro Novo et Bistro Mutti ont chacun leur identité, avec notamment une activité de brasserie pour l'un d'eux », insiste leur fondateur, qui a lancé le Groupe Jeandeau. « *On ne peut pas gérer 5 restaurants comme on en gère 2. J'ai fondé ce groupe pour mieux structurer nos affaires et poursuivre notre croissance. Il fallait établir une hiérarchie, une structure de développement, de production et de commercialisation.* » Une création qui a été accompagnée par la nomination d'un chef exécutif et la mise en place d'une centrale d'achat et d'une cuisine centrale.

Anosteké Bloemeke, un nouvel estaminet flamand à Blaringhem signé Florent Ladeyn



Arès l'Auberge du Vert Mont, le Bloempot et le Bierbuik, Florent Ladeyn élargit encore ses activités : le restaurateur nordique a repris La Brasserie du Pays Flamand, située à Blaringhem entre Béthune et Calais (59), avec ses associés Clément Dubrulle et Kevin Rolland. Rebaptisé Anosteké Bloemeke, l'établissement est dorénavant un estaminet avec une cuisine flamande exécutée par l'un des chefs de l'Auberge du Vert Mont. Moules-frites, Canard aux mûres et Madeleine aux mirabelles font partie des plats régionaux proposés. Le jeudi midi, c'est formule thématique avec plat unique ; le reste de la semaine, le menu entrée/plat/dessert est à 25 €. Le cadre est typique, tout de murs en briques et de mobilier boisé. Précisons qu'Anosteké Bloemeke est accolé à la brasserie produisant la bière Anosteké, que les clients peuvent visiter le week-end.

La Boissonnière se duplique à Paris

Fort de son succès depuis 2016 dans le Sentier,

le restaurant La Boissonnière a été dupliqué rue Léon Frot, près de Nation,





à Paris 11e. Cette seconde unité conserve les mêmes bases que son aînée, dont une carte de tapas de tous horizons (Coulis d'artichauts confits à la truffe blanche, Saumon gravelax infusé à la betterave...) et un large choix de boissons. Le restaurant propose quelque 70 références de vins venant des 4 coins de l'Hexagone. Les amateurs de bières peuvent aussi y trouver leur bonheur, avec pas moins de 8 choix. Des cocktails et autres boissons « classiques » sont également au menu. Le tout s'apprécie dans une pièce aux tons chauds, la pierre recouvrant une partie des murs. Le mobilier en bois est parfois recouvert de velours, et quelques fresques d'artistes locaux sont disséminées dans l'établissement.

L'Ami Coq, un food court français à l'Accor Arena

L'Ami Coq a ouvert ses portes le 4 octobre sur le parvis de l'Accor Arena à Paris. La start-up à l'origine de ce food court mise sur un concept 100 % français et durable, en privilégiant des produits bio et issus de circuits courts, et en bannissant



l'utilisation du plastique. Pour la semaine d'ouverture, l'établissement a par exemple proposé un porc au cidre, une tourte provençale, un croque-monsieur français ou encore une tarte aux pommes. Côté décoration, l'Ami Coq utilise du mobilier recyclé. La salle dispose de grandes tables et tonneaux en bois pour accueillir les clients. Le comptoir vert à l'entrée rappelle l'esprit environnemental de l'établissement. L'Ami Coq présente, en outre,

un parcours client autonome et digitalisé. Une carte NFC est fournie aux clients dès leur arrivée. Une fois chargée en crédits, elle leur permet de commander plats et boissons en toute autonomie.

La viande sous toutes ses formes au Playground, nouveau restaurant et cocktail bar du Pley Hôtel à Paris





Photo DR

Le Pley Hôtel, situé rue du Faubourg Saint-Honoré à Paris, a ouvert un restaurant baptisé Le Playground. Cet établissement spécialisé dans la viande collabore avec la célèbre Boucherie Polmard et propose notamment, au déjeuner, un Carpaccio de Bœuf Heritage, un Tartare de Bœuf Heritage et des Burgers Polmard. Le soir, le Playground se métamorphose en bar à cocktails. Des planches de charcuteries de chez Polmard et des tapas sont suggérées en accompagnement. Le tout se déguste dans un décor végétal et moderne imaginé par l'artiste Julien Nedelec. Des puits de lumière illuminent la salle décorée de plantes, de chaises en velours et d'un sol en bois. Le Pley Hôtel donne aussi la possibilité

d'admirer les toits de Paris et la Tour Eiffel via à son rooftop.  
Mos Eisley, un bar à bières automatisé et thématisé Star Wars à Claye-Souilly



Photos DR



C'est au centre commercial Shopping Promenade à Claye-Souilly que Jean-Christophe Boehm et sa femme Christine ont ouvert Mos Eisley en août 2021. L'établissement se fait une place dans cette ville de Seine-et-Marne grâce à son concept unique en France : il s'agit d'un bar à bières entièrement thématisé Star Wars, avec des tireuses à bières automatiques. « *Servez-vous autant que vous le désirez et payez au centilitre près !* » lance l'équipe. Les





clients peuvent créditer une carte de membre et consommer les bières artisanales qu'ils désirent en toute autonomie, parmi 12 choix à la pression. Des spiritueux et d'autres boissons sont aussi proposés au Mos Eisley, qui est doté d'un écran géant diffusant aussi bien des événements sportifs que des séries et des films. Apprécié pour les afterworks, ce lieu est un véritable « espace de détente et de convivialité ».

McDonald's visé par une plainte pour « pratiques commerciales trompeuses »

McDonald's France est dans le collimateur de l'UFC-Que Choisir. L'association de consommateurs a annoncé le 13 octobre



avoir déposé plainte contre l'enseigne devant le Tribunal judiciaire de Paris pour « pratiques commerciales trompeuses ». En cause : le recours supposé à de jeunes influenceurs pour promouvoir ses produits sur les réseaux sociaux sans pour autant faire mention d'un partenariat commercial. « Dissimuler la nature publicitaire d'un message, laissant ainsi croire à la communauté d'un influenceur à un conseil désintéressé,



est une pratique commerciale trompeuse sanctionnable et contredit le positionnement vertueux affiché par McDonald's France », pointe l'association. Elle fait notamment référence à la collaboration affichée du groupe avec l'EU Pledge, « une initiative européenne d'autorégulation où les participants s'engagent à ne placer aucune pub pour des aliments ou des boissons dans les programmes et/ou médias destinés aux jeunes enfants ». McDonald's a dénoncé une « plainte abusive, à destination médiatique, qui ne reflète pas la nature de [ses] pratiques ». Le groupe envisageait, mi-octobre, de déposer une plainte pour « poursuite abusive ».

Le Londonien Rory Sorrell remporte le concours de cocktails The Bartenders Society devant Joris Legouez du Mabel

Ils étaient 18 Français et 9 étrangers à participer à la finale 2021 du concours international de cocktails et soft cocktails The Bartenders Society organisé par Saint James et Caraïbos. Les 27 candidats se sont retrouvés à Paris pour participer à des épreuves et des masterclass. 4 d'entre eux ont été sélectionnés pour être départagés par le jury d'experts mené par Matthias Giroud (L'Alchimiste & WM.Signature), et par les 150 professionnels de l'industrie invités à la soirée de gala du 5 octobre.







Rory Sorrell, du Murder Inc. à Londres, vainqueur de The Bartenders Society 2021.

C'est lors de cet événement qu'a été annoncé le nom du vainqueur de The Bartenders Society 2021 et successeur de Luc Degroux : **Rory Sorrell**, du **Murder Inc.** à Londres, qui a remporté 1 000 €, un voyage en Martinique et le statut d'ambassadeur du concours pendant 1 an. Rappelons que, parrainée par Mauro Colagreco, cette édition avait pour thème « La créativité inspirée des grands chefs cuisiniers », et mettait en avant les liens entre haute gastronomie et techniques expertes du bar. Le Français **Joris Legouez**, du **Mabel** à Paris, est sur la 2e marche du podium. **Victoire Spanneutn** de

Saint-André-lez-Lille est arrivée 3e. Les autres finalistes français 2021 étaient : **Ludovic Bretel** (Le Mabilay, Rennes) ; **Donovan Brié** (Fouquet's Barrière, Paris) ; **Romain Iacovella** et **Quentin Monnier** (Les Sources de Caudalie, Martillac), **Mégane Larue** (Le Bistro des Sales Gosses, Avignon), **Benjamin Matton** (Somnus Bartender, Fretin) ; **Emmanuel Metivier** (Ici et Là, Morlaix) ; **Russell Morales** (Bar 8, Mandarin Oriental, Paris) ; **Alexandre Nicolas** (Le Trait d'Union, Vézac) ; **Frédéric Paolini** (Ogata, Paris) ; **Niels Pasquereau** (Le Bain Rouge, Nantes) ; **Benjamin Patureau** (Rehab Hôtel Normandy, Paris) ; **Paul Pérennes** (Nîmes) ; **Adrien Purat** (Gentlemen 1919, Paris) ; **Enzo Roger** (Félicie Restaurant, Loos) ; et **Anthony Teyssier** (Mimo, Lyon).



©L\_Dherines

Les 2 cocktails du gagnant

- **Time To Chill** : 75 ml de Caraïbos Pêche ; 50 ml de Caraïbos Crème de coco ; 20 ml de jus de citron frais ; 20 ml de sirop d'agave ; 15 ml de confiture maison de fruits à noyau ; basilic et estragon.

- **Time to Party** : 40 ml de Saint James Bio 40° ; 20 ml de Caraïbos Pêche ; 25 ml de jus de citron frais ; 15 ml de sirop d'agave ; 10 ml de confiture maison de fruits à noyau ; poivre de Timut ; blanc d'œuf.

Mitron Bakery, une boulangerie étoilée à Monaco

Le chef triplement étoilé Mauro Colagreco a ouvert Mitron Bakery cet été sur le marché de la Condamine à Monaco. Un an







après avoir lancé ce projet à Menton, en reprenant les codes d'une boulangerie artisanale et avec un engagement écologique fort, il fait ainsi découvrir aux Monégasques et aux touristes la boulangerie telle qu'il la conçoit. Il compte ainsi redonner au pain une place de choix. « *C'est ce que nous avons de plus précieux dans notre alimentation. Il est ce que notre société peut faire de plus sain, mais aussi parfois de plus nocif pour notre corps et notre environnement. Il faut en avoir conscience* », indique-t-il. Chez Mitron Bakery, les blés anciens, certifiés bio, sont moulus quotidiennement au Moulin à pierre à Menton pour conserver la fraîcheur des farines naturelles. Mauro Colagreco veut faire du pain « *vivant* » et éco-friendly.

5 enseignes de restauration primées par l'édition 2022

des Trophées « Meilleure Chaîne de Magasins »



Après 4 mois de compétition, les Trophées « Meilleure Chaîne de Magasins de l'Année 2022 » ont été remis en octobre. La



cérémonie s'est déroulée à Paris en présence de plus de 100 dirigeants et responsables d'enseignes, ces dernières ayant été évaluées par 655 614 consommateurs.

Ces Trophées ont notamment distingué **Boulangerie Ange** (catégorie Boulangerie), **Yogurt Factory** (catégorie Chocolateries, Glaces & Desserts), **La Boucherie** (catégorie Restauration), **Burger King** (catégorie Restauration rapide) et **Pomme de Pain** (catégorie

Sandwicherries). Boulangerie Ange, La Boucherie et Pomme de Pain ont aussi reçu le Trophée « Meilleure Franchise de l'Année » ; et Yogurt Factory le Trophée « Meilleure Relation Client de l'Année 2022 » (catégorie Restauration & alimentation spécialisée).

Le P'tit Louis, le second bar à vin parisien de Bertrand Guillou Valentin

Bertrand Guillou Valentin a ouvert en septembre un nouveau bar à vin à Paris 5e. Après



le Louis Vins rue de la Montagne Sainte-Geneviève, c'est rue Descartes près du Panthéon que Le P'tit Louis ravit lui aussi les amateurs de vins. À la carte, près de 500 références ; un point commun avec le premier établissement ouvert en 2016. Cela permet au client d'avoir



accès à des vins de tous prix et de tous horizons. Entre vieux millésimes et allocations exclusives, chacun peut y trouver son bonheur. Les plats sont quant à eux élaborés par Mélanie Serre, qui a souhaité conserver l'ambiance « bistrot » des lieux, en travaillant avec des produits français comme les huîtres de Joël Dupuch et la charcuterie de la Maison Carrère. « *Le maître-mot du P'tit Louis, c'est le vin. J'ai fait beaucoup de découvertes grâce à Bertrand, des bouteilles que je n'aurais jamais bues ailleurs. J'ai voulu créer des assiettes que l'on peut grignoter pour accompagner la dégustation* », souligne la cheffe. Pour la décoration, Bertrand Guillou Valentin a fait appel à son amie Cléo Schreiber. L'ambiance des lieux respecte les demandes de l'hédoniste : tons pastel, et chaises en fer rappelant le Cap Ferret ; grande table et fauteuils en velours pour une atmosphère à la fois chic, intimiste et chaleureuse. Le P'tit Louis est ouvert du mardi au samedi de 17h à 2h.

Des fromages français  
joliment mis à l'honneur  
chez Yo' Mac&Cheese

C'est après un séjour à New York que Johann Demarre a lancé Yo' Mac&Cheese à Paris 20e en février 2020. Ce féru de



*Photos DR*

culture hip hop et de cuisine voulait mêler ses passions dans un lieu atypique en



combinant gastronomie française et street food américaine. Touché un mois plus tard



par la crise du Covid-19, le concept retrouve un vif succès depuis cet été. Le célèbre plat Macaroni/Fromage y est judicieusement revisité : la béchamel est remplacée par une réduction de crème infusée aux herbes, et les fromages utilisés sont français et variés, de la tomme de Savoie au brie de Meaux en passant par le chaource. Parmi les 9 recettes proposées, citons le Tupac Chaource (pâtes, sauce maison, emmental, champignons, noisettes, chaource), le Straight outta Comptone (pâtes, sauce maison, cheddar, courgettes, oignons



nouveaux, tomme de Savoie) et le Mary J. Bleu (pâtes, sauce maison, emmental, poire, noix, ciboulette, bleu d'Auvergne). Les clients peuvent aussi composer leur propre Mac & Cheese, en y ajoutant par exemple de la viande. Entre cookies 3 chocolats 4 noix, carrot cake caramel au beurre salé et muffins, les desserts américains sont également à l'honneur chez Yo' Mac&Cheese. Ajoutons que le restaurant s'inscrit dans une démarche éco-responsable : il n'utilise aucun plastique, se sert de produits recyclés et recyclables/compostables, et propose un joli décor composé de meubles chinés et customisés. Une cuisine fusion franco-philippine avec Erica Paredes chez Mokoloco

Le restaurant de Moko Hirayama, ex-pâtissière chez Yam'Tcha, et Omar Koreitem, ancien collaborateur d'Antonin Bonnet,



Photo DR

a changé de chef en septembre. Situé rue de Charonne à Paris, Mokoloco est renommé pour remanier sa brigade plusieurs fois par an. Le concept a pour objectif de mettre en avant de jeunes chefs étrangers pour faire découvrir au plus grand nombre différentes cuisines du monde. Après

Marcel Khalil Hanna et ses plats typiques de Palestine, l'établissement a choisi Erica Paredes, originaire des Philippines. Cette cheffe a notamment été repérée sur les réseaux sociaux grâce à ses boodle fights, pop-ups philippins où les invités dégustent ensemble un repas kamayan sur des feuilles de bananiers. En cuisine, elle mélange produits typiques des Philippines et tradition française. On retrouve ainsi à sa carte du soir des Aubergines kare-kare, du Pork Belly aigre-doux au BBQ ou encore du Riz au lait au maïs doux. Le midi, Mokoloco propose 3 plats du jour – dont 1 sandwich – à déguster sur place ou à emporter. Un brunch est aussi au menu chaque samedi.





Sodexo Sports et Loisirs devient Sodexo Live !

Souhaitant réaffirmer ses ambitions dans les domaines du sport, de l'événementiel et des loisirs, le groupe Sodexo a lancé Sodexo Live !, une marque mondiale unique rassemblant toute son expertise dans ces secteurs. « *Nous sommes convaincus que ces activités ont un fort potentiel de rebond car nous avons tous plus que jamais besoin de nous retrouver, de nous*



*reconnecter physiquement. Avec Sodexo Live !, nous sommes un partenaire privilégié de clients et nous mettons à leur service l'expertise et l'énergie de nos 40 000 collaborateurs à travers le monde pour leur proposer des services toujours plus créatifs et générateurs de valeur », a déclaré Nathalie Bellon-Szabo, directrice générale au niveau mondial de Sodexo Live !. Pour atteindre ses objectifs, la marque a défini 3 axes d'actions : renforcer sa présence internationale, en consolidant ses marchés historiques (Amérique du Nord, France et Royaume-Uni) et en accélérant sa croissance en Espagne et en Asie ; garder le cap sur les segments de clientèle prioritaires (stades et arénas, centres de conférences et de congrès, événements internationaux, destinations culturelles, salons d'aéroports) ; et proposer un portfolio de services sur mesure, notamment en matière de restauration.*

**Par Morgane Buland, Emilie Niel, Amandine Ollier, Paco Garcia, Lucie Robaye et Anthony Thiriet • Coordination : Anthony Thiriet**

