

Au sommaire

Jacques  
POURCEL

Solutions  
hôtelières

Les salons  
du CHR

Christophe  
LAMBERT

Laurent  
GIRAUD

Revue fondée en 2004

Collection  
**CONTACT PRO®**

Le magazine des

# HÔTELIERS

Numéro  
58



AUTOMNE-HIVER 2023-24



**HÔTEL  
RICHER DE  
BELLEVAL**

# plato

Ready to help. Happy to serve.

Made in France with love



Laissez Plato  
débarasser  
et porter  
les charges.  
Privilégiez  
ainsi  
l'échange  
avec  
vos clients !



UNITED  
ROBOTICS  
GROUP  
the CobotX company



Scannez pour en  
savoir plus sur PLATO



# EDITORIAL

## Acronymes

C'est assez injuste, mais la France est réputée pour sa richesse acronymique. Ne nous cachons pas, l'administration - au sens le plus large - de notre pays est une des reines de la fabrication de ces mots ainsi abrégés en succession de lettres parfois illisibles, souvent incompréhensibles. Mais c'est assez injuste au regard de ce que le monde anglo-saxon est également capable de produire. Pour bien connaître l'univers du vin et de la restauration, ces deux domaines sont encore assez épargnés par ces nouveaux verbiages. Le sens, la forme, l'authenticité et la richesse du vocabulaire oscillent entre la précision du discours et la vision poétique de ces mondes empreints d'émotion. Mais le domaine de l'hôtellerie est, lui, allé très loin dans l'abréviation et la synthétisation des idées. Pas un hôtelier qui ne s'endorme sans penser à son RevPar ou son OCC. Evidemment, le ROI est toujours la clé de la réussite mais est-ce que le CRM permettra de gérer au mieux les SSR ou de proposer un BAR ? Ces acronymes fonctionnels font partie du paysage depuis de très nombreuses années. On pouvait déjà les regretter ou bien se dire qu'ils étaient pratiquement tous issus de la langue anglaise mais ce n'est finalement rien en regard des derniers nés. Plus une seule réunion ou séminaire ne se passe sans que l'on convie à table les «F&B», «FF&E» ou bien «OS&E». Concernant le premier, il y a fort longtemps que nous regrettons son adoucissement généralisé du seul fait de ce mot «*food*» tellement fourre-tout et générique, qui ne fait pas la distinction entre alimentation et nourriture. Et voici donc les nouvelles vedettes des tours de table et des visios de décideurs : «effeffenni» et «oessenni». Derrière ce charabia aux atours modernes, se cachent simplement les termes de *fixtures*, *furnitures* et *equipments* pour l'un, *operating supplies* and *equipment* pour l'autre, soit l'ensemble des solutions hôtelières que vous pourrez trouver ici-même, dans ce magazine mais aussi ailleurs (sur les salons partenaires dédiés au CHR). Et si vous avez une question relatives à vos PMS ou RMS, merci de vous adresser à votre IT manager... Plus sérieusement, les experts sont d'accord pour dire que le bon ratio pour un investissement hôtelier, ce sont 20% consacrés aux seuls «FF&E». Certains l'appellent plus poétiquement «la robe de la mariée», ce qui va, en fait, habiller votre hôtel. Enfin un peu de poésie. Si vous n'êtes pas convaincus, demandez donc à votre AMO... A votre architecte maître d'œuvre...



Bonne lecture à tous  
de cet opus paru avec le soutien de partenaires fidèles et exemplaires



- **Directeur de publication, Rédacteur en chef, Auteur et Concepteur** : Christophe ANDRIEU  
• Tél.: +33 (0)6.03.29.27.12 • christopheandrieu@free.fr
- **Parutions** : Depuis novembre 2004 • **Editeur** : SAS Christophe ANDRIEU EDITION
- 10 rue Marcel Doret • 31600 MURET • **Impression** : Andalusi Grafica - Grenade  
• Dépot légal 4<sup>er</sup> trim. 2023 • N° I.N.P.I. 043311074
- autres crédits photos : AdobeStockPhotos© ou mention du photographe



AUTOMNE-HIVER 2023-24



**CHRISTOPHE LAMBERT**

58

**JACQUES POURCEL**

6

**HÔTEL RICHER DE BELLEVAL**

18

38

**QUISO**

68

**LAURENT GIRAUD**

*Prochain  
Rendez-vous  
en mars  
2024*

*L'univers  
des hôteliers*

## AU SOMMAIRE DU NUMÉRO 58

- 6** PASSEZ À TABLE  
Rencontre avec le chef Jacques **POURCEL**
- 18** ÉCRIN DU SUD  
Hôtel **RICHER** de **BELLEVAL**, Montpellier (34)
- 22** CONCOURS  
Le V<sup>e</sup> Trophée du Petit Déjeuner Gourmand
- 24** CHECK-IN  
Les infos et indiscretions des hôtels français
- 26** TECHNOLOGIE  
Plato, le robot qui accompagne les serveurs
- 30** INNOVATION  
Vapodil, la vapeur sèche au service des hôtels
- 32** ÉCRIN DU SUD  
Hôtel **La Prison**, Béziers (34)
- 34** ÉCRIN DES ALPES  
Hôtel **Fahrenheit Seven**, Courchevel (73)
- 36** ÉCRIN DE BOURGOGNE  
Le **Domaine de l'Abbaye de Maizières** (71)
- 38** DESIGN & SERVICE  
**Quiso**, la beauté ergonomique des mobiliers
- 42** ÉCRIN DE PARIS  
Hôtel **VOCO**, Clichy (92)
- 44** PASSEZ AU SALON  
La VI<sup>e</sup> édition du Salon Exp'hôtel de **BORDEAUX**
- 46** PASSEZ AU SALON  
La VIII<sup>e</sup> édition du Salon Smahrt de Toulouse
- 48** PASSEZ AU SALON  
La XXXI<sup>e</sup> édition du Salon Agecotel de Nice
- 50** PASSEZ AU SALON  
La XIX<sup>e</sup> édition du Salon Egast de Strasbourg
- 52** SHOPPING  
Les produits pour les hôteliers-restaurateurs
- 56** INDEX  
Les livres à lire... sans modération
- 58** SHOW-BUSINESS  
Rencontre avec **Christophe LAMBERT**
- 60** DÉCOUVERTE  
Une eau-de-vie étonnante, la blanche Armagnac
- 64** MIXOLOGIE  
Le retour des cocktails *vintage*
- 68** PASSEZ AU BAR  
**Laurent GIRAUD**, chef barman du **Harry's Bar**

# Vapodil, la solution de nettoyage engagée !



  
**Vapodil**<sup>®</sup>  
Créateur de propreté !



“

Aujourd'hui, il y a des discours qui me fatiguent. Avant de manger, on nous explique trop de choses. On a l'impression d'être à l'école alors que la cuisine, ce doit être avant tout un moment spontané.

”

“

On ira de plus en plus vers le végétal. Ce n'est pas qu'une mode, c'est un besoin profond des clients et des chefs.

”

“

Les idées arrivent souvent avec le produit, les saisons, les nouvelles techniques. On réfléchit toujours aux saveurs et aux textures. On a une mécanique dans nos têtes. On veut du croustillant et du moelleux, de l'acidité et de la fraîcheur.

”

Le making of



**LE LIEU :**

*sous les voûtes ornées des fameuses gypseries de la salle du restaurant*

**LA DATE :** *au moment où le printemps languedocien est déjà bien éveillé*



**MONTPELLIER**

**HÔTEL RICHER DE BELLEVAL**  
Restaurants **Le Jardin des Sens**  
& **La Canourgue**

Place de la Canourgue • 34000 MONTPELLIER  
Tél. 04 99 66 18 18

[www.hotel-richerdebelleval.com](http://www.hotel-richerdebelleval.com)

[www.hotel-richerdebelleval.com](http://www.hotel-richerdebelleval.com)

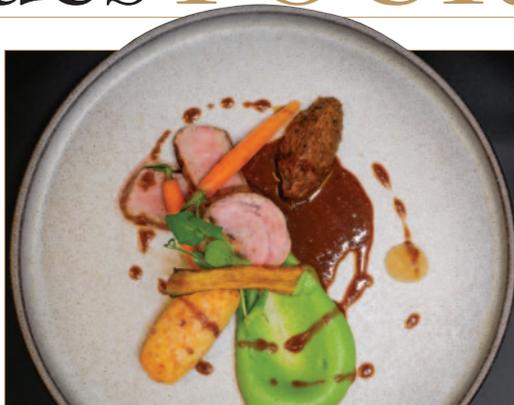
**Terminal#1**

1408 avenue de la Mer • 34000 MONTPELLIER  
Tél. 04 99 58 38 38

[www.terminalpourcel.com](http://www.terminalpourcel.com)

©Photos Hôtel Richer de Belleval

# Jacques POURCEL



## Refaire sens

Un temps, on aurait pu penser que **les Pourcel** étaient toute une brigade. Une armée de clones capables de dupliquer avec talent leurs innovations culinaires à Montpellier, Paris, Tokyo, Shanghai ou au Sri Lanka. Et encore, on ne parle que de la haute gastronomie. Pourtant, les frères Pourcel sont bien des jumeaux, ce qui veut déjà dire beaucoup. Incroyablement complices et doués pour le même art, Jacques et Laurent ont réussi, très jeunes, à imposer leur binôme dans le paysage culinaire français et bien au-delà. Cette success-story héraultaise semblait devoir grossir démesurément. Mais à l'orée de 2010, un accident vasculaire cérébral a contraint Jacques à lever - un peu - le pied. Avec le soutien fraternel indéfectible, il a été vite décidé de se recentrer autour de leur *querencia* naturelle (Montpellier) et de leur savoir-faire (la très belle cuisine d'auteur). Ils se sont ensuite résolus à quitter leur mythique et visionnaire adresse du «**Jardin des Sens**» pour la transférer dans un nouvel écrin encore plus chargé d'histoire puisque l'**Hôtel Richer de Belleval** a connu l'âge d'or de la vieille cité occitane. Dans leur nouvelle antre sublime, richement ornée par les grands artistes contemporains, **Jacques et Laurent Pourcel** appliquent à merveille les préceptes de leurs mentors respectifs, les deux Michel, **Trama et Bras**, ceux qui prônent une hôtellerie et une restauration axées sur la bienveillance avec en toile de fond une gestion familiale saine et engagée. Avec leur nouveau «Jardin des Sens», souvent appelé pudiquement «JDS» et la table bistronomique de «**La Canourgue**», les deux frères ont d'ores et déjà conquis le cœur de **Montpellier** «la surdouée». Avec bonheur, ils continuent d'écrire leur savoureuse histoire autour de cette cuisine personnelle empreinte de goût et de simplicité. La gémellité ne rime pas forcément avec «copiés-collés». Si Laurent est le taiseux de la famille, Jacques est le plus volubile des deux. C'est donc lui qui nous a accordé cet entretien avec son regard acéré sur la cuisine et la vie. Et sur leur jardin des sens bien sûr...

► En haut à droite, l'entrée de l'Hôtel RICHER de BELLEVAL. On devine le patio du restaurant «La Canourgue» qui a conservé les imposants lustres anciens.

► En bas à gauche, l'incroyable «Bar des Elytres» dont la partie haute paraît en apesanteur.

**Avec un peu de recul, comment voyez-vous votre aventure passée au «Jardin des Sens» ?**

On avait osé faire une architecture et un design révolutionnaires. C'était un petit îlot de bonheur...

**Vous étiez très jeunes lors de l'ouverture. Aviez-vous l'âme d'entrepreneurs avec votre frère ?**

Avec mon frère et aussi avec Olivier Château avec qui on est associés depuis 35 ans ! On avait 24 ans quand on a ouvert et on a grimpé très vite. On a surtout eu la chance et l'opportunité, en tant que frères jumeaux, de faire le même métier.

est parti chez Michel Bras où il y avait Laurent et ils sont très bien entendus également. Nous étions peut-être plutôt réservés mais tous les trois ensemble, nous avons une idée en tête, celle d'ouvrir notre premier restaurant.

**Pourquoi avoir choisi de vous installer à Montpellier ?**

Pour nous, c'était une évidence. Il y avait un vide culinaire. Et puis, nous sommes originaires d'Agde et nous avons fait nos études à Montpellier. On était persuadés que la ville avait la capacité d'intégrer un restaurant gastronomique supplémentaire. On a eu aussi la chance d'arriver dans une période que l'on pouvait qualifier de «cocagne». C'était l'époque de «Montpellier la surdouée». On a profité de l'engouement pour cette destination.

**Quelle était votre signature au «Jardin des Sens» ?**

C'est une cuisine qui nous était personnelle, plutôt innovante pour cette période-là. On a fait souffler un vent de nouveautés, je crois. C'était aussi la mise en avant de la jeunesse. On a montré qu'il n'y avait pas besoin d'attendre 35 ou 40 ans pour accrocher des étoiles.

**Le fait que les deux chefs soient des jumeaux n'a-t-il pas aussi suscité une certaine curiosité ?**

Oui, il y a eu un effet médiatique démultiplié par la gémellité. Mais si ça n'avait pas été bon, on n'aurait pas duré non plus ! On garde en mémoire le titre d'un article du journal «Le Monde» qui parlait de la «première étoile populaire». Ça nous correspondait bien, nous voulions cet esprit convivial, très décontracté à cette époque.

**Vous aviez obtenu rapidement les 3 étoiles. Le plus dur, c'était de les pérenniser ?**

C'était important mais pas essentiel à notre parcours. Avant, se dire qu'on avait autant d'étoiles que Bras ou Trama, nos maîtres, ça nous paraissait complètement impensable.



**L'aventure du «Jardin des Sens» s'est achevée en 2015...**

On s'était un peu enfermés dans le Jardin, il y avait une sorte de routine. Bien sûr, on se régalaient pour l'aspect créativité culinaire mais on avait aussi besoin de respirer.

**On parle souvent de votre duo avec Laurent mais tout le monde ne sait pas à quel point Olivier Château compte autant...**

J'ai travaillé avec lui en 1985-86 chez Michel Trama où il était chef de rang. On s'est super bien entendus puis il

## PARCOURS

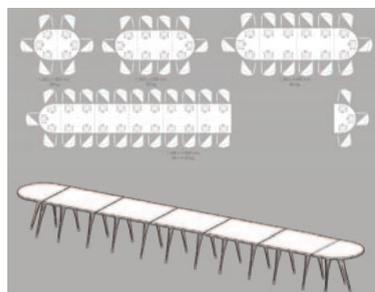
Entré en école hôtelière un an après son frère jumeau Laurent, Jacques POURCEL a fait ses classes chez Michel TRAMA («Auberge de Puymirol», 47), Marc MENEAU et Pierre GAGNAIRE où il a été chef pâtissier pendant 2 ans. De son côté, Laurent s'est formé auprès de Michel BRAS et d'Alain CHAPEL.

# iLOK

By Patrick Sarran

## La table modulable légère & résistante

*pour des tablées extensibles à l'infini*



Des pieds démontables en quelques secondes, des sections connectables et parfaitement alignées pour agrandir la table à l'infini.

**iLOK**, la table du designer Patrick Sarran, est fabriquée à Toulouse dans son atelier. Vendue en exclusivité par **QUIISO**

**quiso**  
Professional ergonomics

Rendez-vous sur  
[www.quiso.fr](http://www.quiso.fr)



### Justement, que représentent pour vous les chefs Michel Trama et Michel Bras ?

Ce sont deux chefs qui ont fait partie de notre parcours. Ils ont beaucoup d'humanité, de complicité avec leurs équipes. Mais je l'ai aussi ressenti chez Pierre Gagnaire, peut-être un peu moins chez Marc Meneau. Avec Bras et Trama, on sentait qu'on était dans une famille. Comme nous, ils sont partis de rien. Ils ont réussi grâce à leur talent. Ils ont connu les difficultés mais ont gardé une approche très familiale. Quand on y met ses tripes et qu'on part de zéro, c'est toujours différent d'un établis-

sons, d'autres visions culinaires. Et, effectivement, on a fait beaucoup de choses entre 2002 et 2010.

### Le rythme n'était-il pas trop dur à suivre ?

En 2010, pour l'Exposition Universelle à Shanghai, on a fait 6 mois non stop. C'était beaucoup de travail, d'énergie. Et, après ça, j'ai fait deux AVC, dont un assez grave. Mon médecin m'a dit alors qu'il fallait alors lever le pied, qu'il fallait que je me calme. On a donc choisi de réduire la voilure.

### Comment votre frère a vécu ce moment ?

Ce fut un choc familial, la période a été un peu compliquée. J'ai dû sortir un peu des cuisines, le temps que les choses reprennent leur cours normal, mais avec moins d'appétit et en faisant les choses moins intensément. On a alors choisi de concentrer nos affaires à Montpellier. En 2012, on quitté la «Maison Blanche» à Paris mais on a quand même gardé notre restaurant de Tokyo. On a aussi un établissement au Sri Lanka mais la gestion est confiée à un associé. Nous avons seulement mis le chef en place.

### On imagine qu'avec votre parcours, vous devez être encore très sollicités...

Oui, c'est le cas mais on n'a pas envie d'en faire beaucoup plus. Aujourd'hui, la machine est déjà assez lourde. Nous avons tout de même cinq établissements à gérer à Montpellier et dans sa région.

### Comment s'est présenté le projet de l'Hôtel Richer de Belleval ?

En 2015, on a fait le constat qu'il fallait qu'on grossisse ou qu'on parte du «Jardin des Sens». Là où nous étions, nous devions rénover. On était dans un quartier des années 60-70 dans lequel beaucoup de nouveaux immeubles étaient en train de se construire. On a travaillé sur des plans de rénovation et d'agrandissement et au final... on s'est dit qu'on devait aller ailleurs. C'est à ce moment-là qu'il y a eu l'appel d'offre concernant l'Hô-

### INTERNATIONAUX

Même si les frères POURCEL ont levé le pied, ils restent quand même présents en Asie à Colombo (Sri Lanka), à Ho Chi Minh (Vietnam) et bien sûr à Tokyo où ils sont associés avec le chef nippon HIRAMATSU (restaurant «Sens et Saveurs»).

©Jérôme-Mondière



▲ La salle principale du nouveau «Jardin des Sens» avec ses gypseries absolument incroyables.

► photo à droite : Jacques (assis) et Laurent POURCEL devant une des œuvres de la peintre d'Olympe RACANA-WEILER

sement où il y avait déjà une tradition.

### Parallèlement au succès du «Jardin des Sens», vous avez initié de nouveaux projets...

On a commencé à se développer en 1999 avec la «Maison Blanche» à Paris. On a démontré notre capacité à pouvoir se dupliquer et en 2002, nous avons ouvert notre premier établissement à l'étranger, au Japon.

### Cette envie d'ouvertures était nécessaire pour votre croissance ?

On avait surtout envie de s'ouvrir à d'autres personnes, d'autres hori-



“

Mon médecin  
m'a dit alors qu'il fallait  
lever le pied, qu'il fallait que  
je me calme.

”

## MONUMENT

Bâtisse issue du XVII<sup>e</sup> siècle, l'ancien hôtel de Boulhaco a appartenu à l'éminent botaniste Pierre RICHER de BELLEVAL Ses descendants n'ont cessé d'embellir ce lieu qui compte des fresques uniques de Jean de TROY ou des sculptures de VANEAU, SABATIER ou GUIGUES. A compter de 1816, le bâtiment est devenu l'Hôtel de Ville et ce jusqu'en 1975. De nombreux clients de l'hôtel se souviennent... de leur propre mariage célébré en ce haut lieu désormais classé monument historique.



tel Richer de Belleval. On s'est rapproché d'un promoteur immobilier et notre projet a été retenu en 2016.

### Comment s'est passé le chantier de rénovation ?

C'était un énorme chantier. On savait qu'il y avait au moins deux ans et demi de travaux alors nous avons créé le restaurant «Terminal#1» qui devait être éphémère mais qui est toujours là... Et c'est tant mieux car tout a été plus long et en plus il y a eu la période du Covid. Cette rénovation n'était effectivement pas facile et il y a eu des dépassements de travaux assez

lenti la fin du chantier avec des matériaux qui n'arrivaient plus... Malgré tout dans les six premiers mois de fonctionnement, on a quand même senti un effet ouverture et l'année 2022 a été très belle. C'est notre véritable première année et c'est une très belle performance avec un chiffre d'affaires d'environ 6,5 millions d'euros.

### Quelle est votre clientèle ?

Tous nos anciens clients sont revenus, c'est une chance. Même si nous n'avons plus 3 étoiles, nous avons toujours été suivis par une clientèle régionale. On avait facilement traversé les différentes crises économiques grâce à ces clients locaux et régionaux. On les remercie de nous avoir toujours suivis. Mais avec l'ouverture de «Richer de Belleval», on a aussi découvert une nouvelle clientèle, beaucoup plus jeune et aussi beaucoup d'étrangers, des clients venus des Etats-Unis, du Moyen-Orient, d'Amérique du Sud alors que l'ancienne clientèle internationale du «Jardin des Sens» était surtout composée de Suisses, Belges, Luxembourgeois, Allemands ou Anglais. Je crois que la beauté du lieu, avec sa dimension artistique, son histoire, ses vieilles pierres, parle aussi à une clientèle qui est passionnée par ça.



## TRAVAUX

Les énormes travaux de rénovation de l'Hôtel Richer de Belleval ont été menés conjointement par le promoteur Hélénius (GGL Groupe) pour un montant de 13,5 millions d'euros et par le groupe Château-Pourcel pour un montant de 3,5 millions d'euros, soit un dépassement de 4 millions d'euros par rapport au budget initial. C'est le cabinet d'architecture de Philippe PROST qui a conduit ces travaux.

lourds. Au total, entre notre partenaire immobilier et nous-mêmes, nous avons investi 17 millions d'euros. Heureusement, nous avons la totale confiance de notre partenaire qui nous a donné carte blanche pour faire l'établissement que nous souhaitions.

### Vous avez finalement ouvert en juin 2021... On imagine que la période du Covid n'a pas dû faciliter les choses...

Avec cette période Covid, ce n'était pas plus mal de ne pas ouvrir avant. Les travaux ont été effectivement plus longs que prévus. En même temps, l'arrivée du Covid a aussi ra-

### L'année 2022 a été plutôt bonne, comment se situe le début de l'année 2023 avec toutes les problématiques liées à l'inflation ou aux manifestations ?

Malgré les manifestations, on a continué à bien travailler mais on voit bien que la clientèle hors Occitanie est moins présente sur la première partie de l'année.

### Comment vous organisez-vous avec votre frère Laurent ?

Il passe tout son temps en cuisine. Il est avec ses équipes, ses produits et ses fournisseurs. Pour ma part, je suis tous les services en cuisine avec eux et je suis parfaitement complémentaire d'Olivier Château. Il n'y a jamais de nuage dans notre association. Chacun a son petit pré carré,



**Stölzle Lausitz**  
Born in Fire

Jamais un verre n'a été aussi fin et élégant en soufflé mécanique que notre nouvelle série FINO, toujours en cristallin ou cristal sans plomb

[amelie.goyat@stoelzle.com](mailto:amelie.goyat@stoelzle.com)  
Tél. 07 64 41 25 45



**PRO ma cave à vin**  
Expert en caves à vin et agencement de caves

**CAVES : Vin, Fromage, Charcuterie, Viande, Chocolat, Cigares**  
Caves à vin **SUR MESURE** | **AMÉNAGEMENT & CLIMATISATION** de cave

[pro.ma-cave-a-vin.fr](http://pro.ma-cave-a-vin.fr) | +33 (0)4 26 03 05 43 | [contact@ma-cave-a-vin.fr](mailto:contact@ma-cave-a-vin.fr)

## RESTAURANTS

En plus du nouveau «Jardin des Sens», la galaxie POURCEL compte aussi le restaurant «La Canourgue» (une offre bistrannique de haut niveau à l'Hôtel Richer de Belleval), le restaurant «pop-up» qui devait être éphémère («Le Terminal#1») et, en bord de plage, le toujours très couru «Carré Mer».

son domaine et nous sommes toujours dans l'échange et le dialogue.

**Comment se passe la création culinaire alors ?**

Quand on a des idées de recettes, on échange mutuellement. Les idées arrivent souvent avec le produit, les saisons, les nouvelles techniques. On réfléchit toujours aux saveurs et aux textures. On a une mécanique dans nos têtes. On veut du croustillant et du moelleux, de l'acidité et de la fraîcheur. Un plat, on le conçoit à travers tous ces éléments. J'aime toujours rajouter une petite note de douceur mais on aime aussi l'amertume. Ce

sûr, on peut trouver de très belles choses mais parfois aussi l'essentiel est malheureusement oublié dans la cuisine. Il ne faut pas que le spectacle emporte tout. L'histoire autour d'un repas est importante mais elle ne doit pas être plus importante que l'assiette. Même si la betterave a poussé dans une terre spéciale et arrosée avec une eau de source, cela reste quand même une betterave.

**Êtes-vous plutôt sucré ou salé ?**

Pendant longtemps, j'étais plutôt sucré et j'ai même été pâtissier chez Pierre Gagnaire. C'est sans doute pour cela que j'ai un ressenti très fort pour toute la partie sucrée. Aujourd'hui, nous avons, avec Marc-Antoine Lebacqz, un excellent chef pâtissier.

**Que pensez-vous des évolutions de la restauration gastronomique ?**

Je crois qu'elle a de très belles années devant elle. On ne remplacera pas le talent des chefs par des machines. On voit beaucoup de chefs qui émergent avec des cuisines très personnelles. On va manger chez le chef, on envie de goûter sa cuisine.

**Voyez-vous des tendances émerger ou se confirmer ?**

Nous irons de plus en plus vers le végétal. Ce n'est pas qu'une mode, c'est un besoin profond des clients et des chefs. Cette évolution vers le végétal se fera sans pour autant renier la viande ou le poisson. Il y en aura beaucoup moins sur les tables. De plus en plus de gens apprécient les plats végétariens et il y a aussi de plus en plus de végétariens. Mais ce qui fera toujours la différence, c'est le respect du produit. Il est essentiel, dans sa qualité, dans son choix. Dès qu'il arrive au restaurant, il doit être respecté et traité dans de bonnes conditions. Forcément, les produits sont de plus en plus chers et tout cela a un coût.

**La notion de lutte contre le gaspillage est aussi au cœur de votre métier...**



qui nous intéresse avant tout, c'est l'étonnement du palais. Par contre, on n'aime pas la cuisine spectacle.

## ÉTOILÉS

Longtemps, les frères POURCEL ont été les plus jeunes chefs étoilés de France (26 ans pour leur première étoile en 1990, 34 ans pour leur troisième étoile en 1998). Ils avaient conservé leurs trois macarons jusqu'en 2006. Avec la réouverture du «Jardin des Sens» à l'Hôtel Richer de Belleval, le guide Michelin a octroyé une première étoile dès la sortie du guide 2022.

**Il y a des choses que vous aimez moins dans certains restaurants ?**

Disons qu'aujourd'hui, il y a des discours qui me fatiguent. Avant de manger, on nous explique trop de choses. On a l'impression d'être à l'école alors que la cuisine ce doit être avant tout un moment spontané. D'ailleurs, on ne dit plus qu'on va manger au restaurant, on va «vivre une expérience»... Attention, c'est le genre de mode qui peut vite retomber comme une crêpe. Pour nous, le goût est essentiel. Bien



@ADELESINIGRECOM & NOELIEDESIGN

# ARMAGNAC

MULTIPLE PAR ESSENCE *style!*

[www.armagnac.fr](http://www.armagnac.fr)



@ArmagnacOfficial

ARMAGNAC  
BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL

L'EUROPE S'ENGAGE  
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

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

### RELAIS & CHÂTEAUX

Déjà rompus à l'hôtellerie de luxe, les frères POURCEL, ont passé la vitesse supérieure. Avec l'Hôtel Richer de Belleval, ils sont passés de 15 à 20 chambres dont 5 suites. Toutes bénéficient d'une décoration thématique différente selon les étages. Un raffinement qui a permis à ce noble écrin d'être confirmé «Relais & Châteaux»

J'ai eu la chance de travailler chez des chefs patrons, des gestionnaires. C'est une notion qu'ils appliquent depuis longtemps. Ils font attention à ne pas gaspiller, ne pas jeter. C'est peut-être moins vrai dans les établissements hyper-luxe où les chefs ne sont pas patrons.

### Comment voyez-vous le vin dans votre restaurant ?

Il y a eu une sacrée évolution de la part des clients. Avant, ils buvaient avant tout des «étiquettes». Désormais, ils ont davantage envie de s'ouvrir sur des produits régionaux, des vins plus rares. A part la Bourgogne,

pagne chaque plat d'une boisson différente. On peut aller de plus en plus vers des choses originales.

### Avec l'hôtel Richer de Belleval, vous avez aussi mis la barre plus haut en termes d'hôtellerie...

Nous avons effectivement franchi un cap dans le luxe. Quand on est dans un bâtiment historique comme celui-ci, avec une gamme de prix plus élevée, il faut être capable de capter la clientèle, il faut que les services suivent. C'est un combat de tous les jours.

### On parle souvent des problèmes de recrutement ou de fidélisation. Etes-vous concernés ?

On est dans une espèce de période de transition. Nous devons nousadapter. On voit souvent que d'autres n'ont pas assez de staff. C'est vrai que c'est un métier qui vit une sorte de révolution. Forcément, dans les maisons qui sont respectables, les salaires sont de plus en plus élevés. Mais, aujourd'hui, on voit aussi que les équipes veulent davantage de temps pour elles. C'est un mode de fonctionnement qui a changé.

Il faut bien voir qu'avec des salaires qui augmentent, des charges toujours plus élevées et le coût des matières premières qui a flambé, il faut sacrément se battre pour arriver à sortir des marges dans nos métiers. Mais c'est partout pareil, on le constate en Europe et même en Asie.

### Comment faites-vous pour fidéliser vos équipes ?

Je crois que les jeunes qui travaillent chez nous sont sensibles à cet esprit familial. Ils ne veulent pas être de simples numéros. Il faut être à leur écoute. On se doit de les accompagner, d'avoir de l'attention pour eux. L'hôtellerie, ça reste un très beau métier et c'est un créneau qui continue d'attirer les investisseurs. ■



### CEUVRES D'ART

Passionné d'art, notamment contemporain, les frères POURCEL ont fait appel à des artistes reconnus pour enrichir les parties communes ainsi que les 20 chambres et suites. Ainsi on peut admirer des peintures de Marlène MOQUET, d'Abdelkader BENCHAMMA ou d'Olympe RACANA-WEILER. Et comment ne pas évoquer l'œuvre du plasticien belge Jan FABRE, réalisée à partir de milliers d'élytres de scarabées.

on vend surtout des vins de notre région. Les clients boivent moins mais mieux. Nous avons aussi choisi d'avoir une très belle offre de vin au verre et ça fonctionne très bien. On ne doit jamais oublier que la valeur ajoutée d'un restaurant se fait aussi sur le vin. Le rôle d'un sommelier, ce n'est pas de pousser le client à plus consommer mais à mieux boire tout en comprenant ce qu'il recherche vraiment.

### Et les autres boissons ?

On n'est pas obligé d'être focalisé à 100% sur les vins. On voit des restaurants où l'on sert des tisanes ou des cocktails. Noma par exemple accom-



# Xenios

design hotel phones

Et si le téléphone était aussi un objet de décoration

[www.xenios-concept.com](http://www.xenios-concept.com)

**EXP'HOTEL**  
BORDEAUX  
FOOD & HOSPITALITY

Où  
la passion  
rencontre  
l'excellence

19.20.21 NOVEMBRE 2023  
PARC DES EXPOSITIONS



UMH 11111  
UNIVERSITÉ MONTAIGNE  
DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

MIA  
MONTAIGNE  
INSTITUT  
DES MÉTIERS DE  
L'HÔTELLERIE

Beam  
Bordeaux Expositions

EXPHOTEL.FR #exphotel





ÉCRIN DU SUD

UN HÔTEL 5 ÉTOILES À MONTPELLIER

# Hôtel RICHER DE BELLEVAL

## Arts et élytres

**E**n choisissant de restaurer cet ancien hôtel particulier et hôtel de ville classé monument historique, les frères Pourcel et leur partenaire, le promoteur Hélénius, le projet s'annonçait ambitieux. Le chantier a été à la mesure de ce haut-lieu, ô combien symbolique pour les Montpelliérains. Voici comment cet écrin est devenu un hôtel 5 étoiles, Relais & Châteaux.

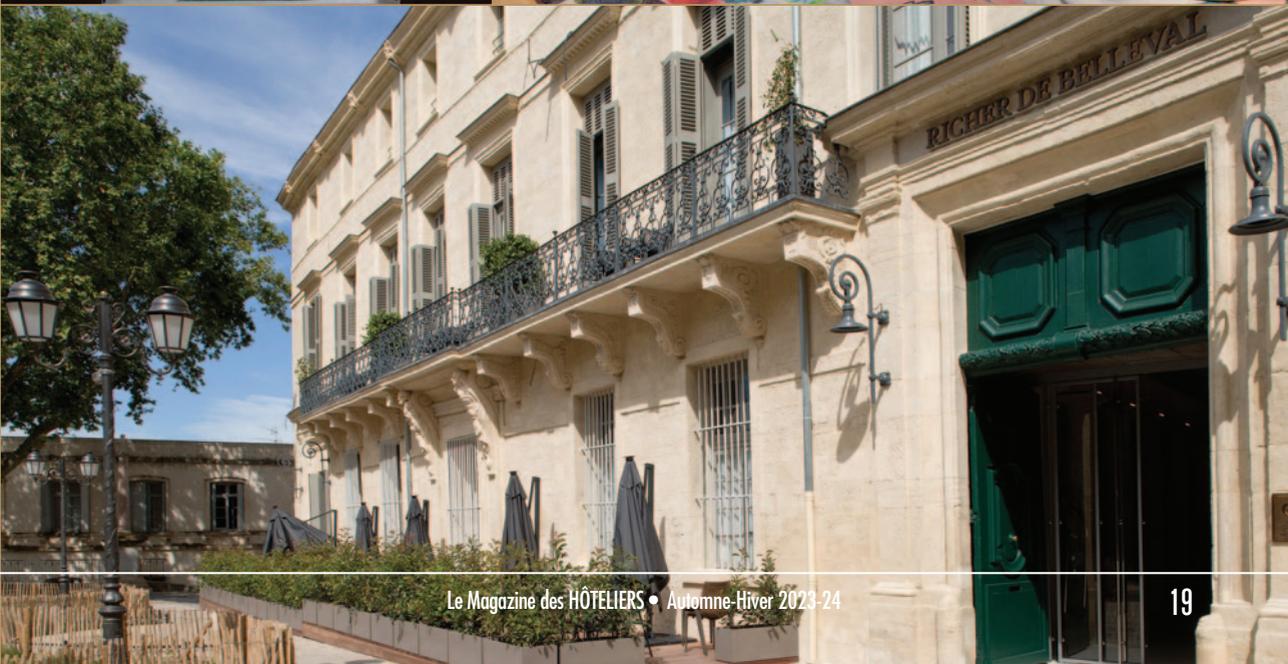


PARIS (75)

**HÔTEL RICHER DE BELLEVAL**  
Restaurants Le Jardin des Sens  
& La Canorgue  
Place de la Canorgue  
• 34000 MONTPELLIER  
Tél. 04 99 66 18 18  
www.  
hotel-richerdebelleva.com

**E**n franchissant le seuil de la porte de l'Hôtel Richer de Belleval, beaucoup d'anciens Montpelliérains ont un peu la gorge serrée. C'est là, souvent, que le maire d'alors les avait mariés (jusqu'au début des années 70). Hôtel de Ville pendant plus d'un siècle

(avant de devenir un tribunal d'instance), l'endroit est naturellement marqué du sceau de l'histoire. Le nom évoque bien évidemment le célèbre savant, tout à la fois naturaliste, botaniste et médecin du roi Henri IV mais lui-même n'a jamais mis les pieds



### ELYTRES

Les élytres constituent la partie dure des ailes de nombreux insectes, notamment les coléoptères. Il s'agit des ailes qui ne... volent pas mais servent souvent de protection ou de camouflage. Les élytres des scarabées sont reconnus pour leur beauté et leur variété de couleur. C'est avec des milliers d'élytres que l'artiste belge Jan Fabre réalise ses œuvres dont celle, majestueuse, du plafond du bar de l'Hôtel Richer de Belleval.

dans cet hôtel particulier qui n'existait pas en son temps. L'Hôtel de Boulhaco, du nom de son premier propriétaire, est tout de même fort ancien puisqu'il date de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et a été racheté par un descendant... du fameux Pierre Richer de Belleval. Le nom était donné, il ne bougera plus.

### BAR PRODIGIEUX

Sur la jolie place de la Canourgue, un agréable petit jardin des plantes rappelle qu'ici même le botaniste avait planté nombre de variétés sur ce terre qui domine encore une partie de la vieille ville, à deux pas de la cathé-

trer dans le bar... Vertical, prodigieux, coïncé entre une scène d'Inception et les improbables défis à la gravité d'un film d'Harry Potter, le grand buffet ne fait qu'éveiller notre regard pour aller plus haut encore. Tout en haut. A 12 mètres au dessus de nous, l'ancienne salle des mariages s'est parée d'une belle robe aérienne, riche de milliers d'élytres. Patiemment, l'artiste belge Jan Fabre les a assemblées afin de réaliser une fresque magistrale qui participe de cette richesse muséographique sur des tonalités vertes et profondes. Car, l'Hôtel Richer de Belleval accueille aussi fièrement une fondation artistique. Marlène Mocquet, Jim Dine ou encore Abdelkader Benchamma sont les autres artistes exposés dans cet écrin qui regorge de surprises.

### FRESQUES

Nées de l'imagination des frères Pourcel, les 20 chambres et suites, ont été mises en scène par l'architecte Philippe Prost et le designer Christian Collot. Si le premier étage aime la douceur et les tons pastels, le second mise sur les couleurs fortes et le plein d'émotions. Dans cet écrin aux atours historiques naturellement riches, entre fresques originales et moulures d'époque, le parti-pris a été de rajouter des couches décoratives pour rendre chaque chambre unique.

Matières et couleurs sont là pour offrir la plénitude du luxe, savamment complétées par de multiples objets décoratifs. Avec grand soin, l'Atelier Ricou a cherché à préserver cet environnement natif tout en réveillant l'éclat d'antan de ces pierres et de ces peintures parfois vieilles de plus de trois siècles.

Pour ceux qui ont la chance de pouvoir savourer la meilleure cuisine des frères Pourcel, dans le «Jardin des Sens» deuxième époque, l'occasion leur sera donnée d'admirer ces œuvres magistrales peintes sur les plafonds voûtés. Une manière de rappeler que dans cette nouvelle antre du bien manger, les lieux sont riches d'une longue et belle histoire. On comprend pourquoi beaucoup de Montpelliérains peuvent être émus. ■



drale et de la plus vieille faculté de médecine d'Europe. Au milieu des herbes aromatiques, le voyageur est comme aspiré par cette belle bâtisse toute blonde qui se dresse, imposante, en face.

A l'Hôtel Richer de Belleval, l'entrée est commune aux deux restaurants (l'étoilé, le «Jardin des Sens» et le bistronomique, la «Table de la Canourgue») mais aussi à l'hôtel et à son bar. La salle du bistrot, lumineuse et recouverte d'un toit vitré est joliment dominée par un escalier majestueux qui s'ouvre en deux volées vers les chambres. Mais, au premier palier, difficile de résister à la tentation d'en-

### TÉLÉPHONES

Chaque chambre dispose d'un téléphone de la marque Xenios, dont la finition haut de gamme s'intègre parfaitement à la décoration soignée.

## Les solutions de gestion électronique des accès SALTO allient Design, Confort et Sécurité



SALTO Systems propose des solutions de contrôle d'accès électronique sans câblage, sans clé à la pointe de la technologie et a établi une forte présence dans le secteur de l'hôtellerie, en développant des solutions de serrures électroniques innovantes, fiables qui améliorent l'expérience client, la gestion et la sécurité de l'hôtel. Ces solutions design sont les plus avancées sur le plan technologique, que ce soient les solutions mobiles avec l'ouverture des portes par smartphone ou les solutions dans le Cloud sans logiciel. Elles s'intègrent parfaitement dans l'écosystème de l'hôtel grâce à des partenariats mis en place avec des acteurs technologiques du monde de l'hôtellerie

**SALTO offre bien plus qu'une simple serrure électronique de chambre d'hôtel et permet à l'hôtelier de se démarquer !**

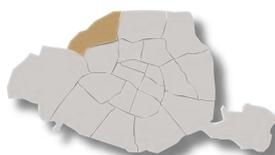
# VI<sup>e</sup> Trophée du petit déjeuner gourmand



## L'heure des fruits



▲ Olivier BELLIN, devenu depuis 3 éditions le président de cœur du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand le 29 novembre prochain, à Paris.



### PARIS (75)

**ÉCOLE DE PARIS  
DES MÉTIERS DE LA TABLE**  
17 rue Jacques IBERT  
75017 PARIS  
Tél. 01 44 09 12 00  
[www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)

Jean Lanau, cofondateur de Tables & Auberges de France se plaisait encore à le souligner le 9 juin dernier : «72% des clients choisissent leur hôtel en fonction de la qualité et de la prestation... du petit déjeuner». Ce jour-là, à l'initiative de cette association, on fête également la première journée nationale du petit déjeuner. Alors que cette année aura lieu la sixième édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand, cette nouvelle pierre posée dans le jardin matinal montre combien cet instant est important, tant du point de vue nutritif que sur l'aspect gustatif.

### DÉLICES MATINALES

Et si le petit déjeuner est important pour les clients des hôtels, il l'est tout autant pour tout-un-chacun. C'est pour cela que ce concours se décline en quatre catégories bien distinctes : les professionnels des métiers de bouche (boulangers, pâtisseries, restaurateurs, traiteurs...), les professionnels de l'hôtellerie, les amateurs et les écoles hôtelières auxquelles il est demandé de fournir un travail de longue haleine finalisé par un clip vidéo avec des résultats de plus en plus impressionnants en termes de maîtrise et d'innovation à chaque nouvelle édition. Initié en 2017 et uniquement annulé en 2020 pour les raisons que l'on sait, ce Trophée a réussi le tour de force de

s'inscrire dans le paysage des grands concours et en ce début d'automne, il est encore temps de s'inscrire. De nombreux chefs et autres professionnels ont pris l'habitude de se rendre à l'École de Paris des Métiers de la Table au cœur de l'automne afin d'assister aux finales des épreuves. Cette année, ce sera le mercredi 29 novembre.

L'an dernier, les candidats avaient eu à travailler l'œuf sous toutes ses formes - avec des prestations tout simplement bluffantes. Cette année, il sera demandé aux candidats de magnifier les fruits... de saison. Si les agrumes auront vraisemblablement droit de cité, les pommes, poires et autres fruits secs seront d'autant plus appréciés puisque la dimension locavore fait habituellement partie des critères voulus par l'organisateur.

Evidemment, **Olivier Bellin**, chef de «**L'Auberge des Glazicks**» en Bretagne sera une nouvelle fois le président du jury tant il se plaît dans ce rôle et sera accompagné de nombreux confrères de renom et ornés de cols bleu-blanc-rouge. Ainsi, du fait du thème du concours, le MOF Primeur, **Eric Fabre** sera également très impliqué alors que **Stéphane Layani**, président du Marché de Rungis sera le parrain de cette sixième édition. Une nouvelle fois, il nous tarde de goûter à ces délices matinales. Car oui, à 100%, on apprécie la qualité et la haute tenue de ce concours. ■



▲ Ci-dessus, à gauche, Denis COURTIADE, directeur du restaurant Plaza Athénée et président de l'association «Ô Service des talents de demain» sera le parrain du Prix des Ecoles. Ci-dessus, à droite, Bryan ESPOSITO, chef pâtissier du Printemps à Paris. Ci-dessous, de gauche à droite : Olivier BELLIN (Auberge des Glazicks), Eric FABRE (MOF primeur) et Pierre KOCH (chef du groupe Le Duff).

## LES JURYS 2023

### ▼ A VOUS DE VOTER !

Si plusieurs jurys vont attribuer des prix le 29 novembre lors de la grande finale, il est en revanche possible pour tout le monde de... voter pour la meilleure prestation des écoles hôtelières au travers des vidéos qu'elles ont réalisées. Les trois finalistes sont : le CFA de Cree (La Réunion), la MFR de Balan (Ain) et le LP Paul Valéry de Menton (Alpes-Maritimes). A vous de les départager !



### JURY TECHNIQUE

- Olivier BELIN - Auberge des Glazicks, à Plomodiern (Finistère)
- Vincent BALLOT - MOF torréfacteur
- Marie CORBIER - MAF primeur 2021
- Bryan ESPOSITO - chef pâtissier exécutif Le Printemps (Paris)
- Béatrice FABIGNON - cheffe spécialisée en gastronomie créole
- Eric FABRE - MOF primeur
- Pierre KOCH - chef exécutif groupe Le Duff
- Frédéric LALOS - MOF boulanger
- Xavier THURET - MOF fromager

### JURY DÉGUSTATION PROS

- Nathalie GRENET - présidente des Tables & Auberges de France
- Jean-Jacques BOLZAN - président de la Fédération des Marchés de Gros en France
- Angèle FERREUX MAEGHT - traiteur, naturopathe, chroniqueuse RTL
- Alain FONTAINE - président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs
- Stéphane LAYANI - président du MIN de Rungis

- Stéphane PERROTTE - maître artisan confiturier

### JURY DÉGUSTATION GRAND PUBLIC

- Jean LANAU - président fondateur des Tables & Auberges de France
- Christophe KERVADEC - directeur de Vitogaz
- Daniel FLEHO - directeur développement mutuelle Prévoirance
- Elodie PAGES - blogeuse @elotoulouse
- Fabien PELOUS - ancien international de rugby
- Valentine SLED - journaliste culinaire, blogeuse @sledetpoivre

### JURY DÉGUSTATION CATÉGORIE HÔTELLERIE

- Christophe ANDRIEU - journaliste, éditeur du... Magazine des Hôteliers
- Martine BRUCHET - Hôtellerie Grand Duc, à Gincla (Aude)
- Julie MERCY - directrice du développement commercial du groupe HIS
- Jean-Charles SCHAMBERGER - directeur des rédactions Ze Pros Resto



▲ Alexandra COLOMAS, au centre, a remporté le XXI<sup>e</sup> Trophée du CDRE au printemps 2023. La pensionnaire de l'Ecole Hôtelière de Monaco a devancé Dan PERRIER (à droite) et Christopher BLONDEL (à gauche).

## ■ UN TROPHÉE DU CDRE EN MODE JEUX OLYMPIQUES !

Très actif, le CDRE (**Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation**) regroupe quelque 140 membres en France et à Monaco. Depuis plus de deux décennies, cette association de directeurs organise un concours fort relevé destiné aux futurs managers et toujours basé sur une étude de cas concret avec différentes étapes.

### FRENCH RIVIERA

En 2023, c'est à Nice qu'avait eu lieu la finale en présentiel après les premières épreuves à distance dont une négociation avec un fournisseur en langue anglaise via la plateforme pédagogique Lutice. L'école hôtelière et de tourisme Jeanne et Paul Augier, à Nice, avait accueilli les finalistes qui ont été départagés d'abord par des ateliers opérationnels (reconnaissance de produits et d'équipements de la restauration), une épreuve autour du marketing digital conclue par la soutenance orale du projet.

La thématique de la 21<sup>e</sup> édition du Trophée CDRE était en lien avec la géographie locale puisque les finalistes ont dû se pencher sur la réalisation d'un projet novateur au sein de l'hôtel éphémère «French Riviera», localisé quelque part entre Théoule-sur-Mer et San Remo.

C'est **Alexandra Colomas**, étudiante au Lycée Technique et Hôtelier de Monaco qui a su convaincre les jurys en ayant réussi à bien mettre en avant

les stratégies de ressources humaines pour attirer et fidéliser les talents dans cette entreprise. Elle a devancé un pensionnaire de l'Institut Paul Bocuse, **Dan Perrier** et un autre de l'IAE Savoie Mont-Blanc, **Christopher Blondel**.

### JO 2024

Pour la XXII<sup>e</sup> édition du Trophée, les organisateurs du CDRE ont choisi la grande actualité française de l'année 2024 pour établir leur intitulé. En effet, ce sont les Jeux Olympiques qui seront au cœur de la thématique. Les étudiants de moins de 23 ans, en section BTS 1<sup>ère</sup> et 2<sup>e</sup> année, Licence ou Bachelor ont été invités à s'inscrire en ligne jusqu'à la mi-novembre. Ensuite, d'ici le 31 janvier, les candidats devront réaliser leur dossier numérique. Les finalistes auront une épreuve à passer en visio-conférence le 9 mars et le 15 mars, ils seront au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas de Illkirch-Graffenstaden (Bas-Rhin) pour la soutenance orale.

Chaque candidat devra alors revêtir la casquette d'un directeur d'exploitation d'un hôtel 4 étoiles de 200 chambres dans une des 5 villes proposées. Il devra répondre à l'appel d'offre lancé par une fédération nationale sportive dans le cadre de la préparation des JO pour une durée de 15 jours tout en continuant à accueillir la clientèle classique de l'établissement. A vos marques...



Illkirch-Graffenstaden 67

**LYCÉE ALEXANDRE DUMAS**  
Hôtellerie- Restauration  
et Tourisme  
2 rue Eugénie Brazier  
67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

www.  
cdrefrance.com



■ **KEVIN GRANDEL DE KEATING CHEZ MAISON DELANO**

Déjà directeur marketing de l'hôtel 5 étoiles SO/Paris, **Kevin Grandel de Keating** vient d'être également nommé directeur de la communication de la **Maison Delano Paris**. Pour mémoire, cette dernière est une adresse emblématique de la capitale, située au 4 rue d'Anjou dans un ancien hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle. Disposant de 56 chambres dont 19 suites, cet hôtel a été totalement rénové et sublimé par l'architecte d'intérieur Lazaro Rosa Violan. ■

■ **DES FERMES URBAINES POUR ATYPIO HOTELS & RESORTS**



La collection **Atypio Hotels & Resorts** a choisi le chef Julien Allano pour développer son concept de restauration, baptisé «A l'Epicerie» Celui qui a autrefois œuvré à la Mirande (Avignon) ou au Palm Beach d'Ajaccio a redessiné les cartes d'une dizaine d'établissements en misant sur les produits frais et locaux. Et par-delà la vision engagée du chef, deux établissements prestigieux (le Mercure de Chantilly et le Mercure de Saint-Germain-en-Laye) vont même aller encore plus loin grâce à un partenariat passé avec Agripolis. En effet, dans ces deux établissements, ce sont de véritables fermes urbaines qui ont été installées avec notamment ces intrigantes colonnes creuses, hautes de 2,5 m dans lesquelles les plants sont nichés. Les racines pendent dans le vide et dans le noir et sont douchées toutes les 12 à 15 minutes avec un mélange d'eau et de nutriments. Les experts assurent que ce type d'agriculture permet de consommer dix fois moins d'eau tout en augmentant la surface de production par six ! Atypio Hotels & Resorts ne vise pas l'auto-suffisance mais 15% des besoins habituels des restaurants «L'Epicerie». Une belle initiative vertueuse. ■





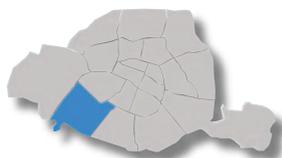
# PLATO

## L'équipier modèle

▲ Le robot Plato dispose d'une interface soignée et sympathique, très facile d'utilisation

### DE NAO À PLATO

United Robotics Group a enfanté une longue lignée de robots et cobots renommés. Certains se souviennent sans doute de NAO, ce robot doué dans le domaine de l'éducation ou bien de Pepper, le premier «robot émotionnel» qu'il nous arrive de croiser dans des lieux publics avec la mission de renseigner les usagers. C'est aussi le même groupe qui a créé Sawyer, le tout premier robot collaboratif.



PARIS (75)

**UNITED ROBOTICS GROUP**  
43 rue du Colonel Pierre AVILA  
75015 PARIS  
Tél. 01  
[www.unitedrobotics.group](http://www.unitedrobotics.group)

Conçu à Paris, fabriqué en France, **Plato** est bien plus qu'un robot. Par-delà ses aptitudes étonnantes et sa véritable autonomie, il illustre très bien la définition de la troisième génération robotique, celle qui est conçue pour travailler main dans la main avec des personnes. En salle de restaurant ou pour les petits déjeuners hôteliers, Plato est un allié sûr, infatigable et efficace qui accompagne tout à la fois les personnels du service et qui... épate les clients ! Rencontre avec ce «**Cobiot X**» tricolore qui va optimiser l'organisation. Avec ses aptitudes à effectuer des tâches répétitives et fastidieuses, il est là pour aider le personnel en salle. Avec lui, les serveurs se concentrent désormais sur l'essentiel de leur métier : la relation client.

Nœud pap' élégant et regard expressif, Plato s'invite facilement dans les salles des restaurants, des hôtels, des maisons de retraite et EHPAD. Synthèse parfaite du compact et cinégénique R2-D2 que tout le monde connaît et du très courtois Pepper (ce gentil robot aux traits humanoïdes qui nous renseigne dans certains aéroports), la dernière création de **United Robotics Group** est une parfaite définition de la troisième génération de robots.

Au commencement de la robotique industrielle, les machines travaillaient seules pour des tâches bien définies et programmées. Puis les Cobots sont devenus des partenaires des humains. Avec les *Cobiot X*, on va un peu plus loin. Cette troisième génération est capable d'adaptabilité tout en travaillant main dans la main avec et pour les personnes. Plato en est le parfait exemple. Bardé de capteurs, il trouve toujours son chemin sans jamais empiéter sur la vie des clients ou se co-

igner dans les mobiliers. Et il suffit d'observer ses grands yeux ronds pour connaître ses états de service. Attention, Plato ne va remplacer personne, il est là pour aider le personnel dans l'accomplissement des tâches à faible valeur ajoutée. «On a vite compris qu'il n'était pas là pour remplacer les humains», rappelle Julien, serveur chez L'Ostéria, à Issy-les-Moulineaux (92). Mais c'est plutôt un support pour faciliter, alléger notre travail.»

### SERVICE REPENSÉ

Fiable, robuste, précis et infatigable, il est un assistant robot dans toutes ses facettes et s'il ne remplace personne, il modifie profondément la façon de travailler. «Le personnel de restauration perçoit Plato comme un soutien lors du débarrassage des tables. Plato leur permet de gagner du temps lors du service du petit-déjeuner» confie Marko Radin, food and beverage manager de l'hôtel Méridien



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Plateau du haut, 10 kg maximum

Plateau du milieu, 10 kg maximum

Possibilité de rajouter  
3 plateaux rectangulaires

Possibilité de rajouter  
1 bassine de collecte

Plateau du bas, 20 kg maximum

Charge total maximale : 30 kg

Vitesse : 2,6 km/h (0,7 m/s)

Batterie amovible autonome  
entre 12 et 15 h



Bouton d'arrêt d'urgence

Ecran tactile 10 pouces qui reçoit les commandes et exprime ses émotions

Haut-parleurs

Capteurs pour se repérer dans l'espace et se déplacer

- Dimensions : 55 x 50 x 112 cm (L x l x H)
- Poids : 53 kg
- Certifications CE : ISO 12100 & ISO 13849 & CEI 60204-1 & ISO 13482 Evaluation des risques et design • IP 42 | Contact alimentaire
- Fabriqué en France avec 63% de composants qui proviennent d'Europe

Pare-chocs

“

Plato a une charge utile de 30 kg, ce qui permet à mes équipes de débarrasser plus d'espace en un instant, facilement et rapidement en les soulageant physiquement.

”

▲ Lucas, directeur-adjoint de l'Hôtel Océania

## LOCATION

Selon les modalités et la durée du contrat, la location d'un robot Plato commence à partir de 699 euros par mois.

“

Les gens l'adorent ! Ils aiment bien le prendre en photo et le filmer !

”

Etoile. Plato libère du temps pour accueillir et parler davantage avec les gens, ce qui conduit finalement à une meilleure réputation et à plus de revenus. En ces temps parfois compliqués pour recruter du personnel en salle, on aurait pu penser que l'arrivée de ces *Cobiots* allait combler les manques. En fait, l'équation est plus subtile. En aidant les personnels sur les tâches les plus pénibles ou génératrices de troubles musculosquelettiques, le rôle des maîtres d'hôtels et des serveurs est, bien au contraire, revalorisé et leurs conditions de travail nettement améliorées. United Robotics Group est parti de plusieurs statistiques sur les accidents en restauration et des chiffres de la pénurie du personnel (plus de 270000 postes à pourvoir en 2022 selon l'UMIH) au moment d'engager son projet. Ainsi, en France, 39% des accidents au travail dans la restauration avec service à table sont liés à la manutention. Aux Etats-Unis, chaque jour, on recense pas moins de 35000 accidents par glissade dans le même secteur d'activité.

## CONFORT ET SÉCURITÉ

Grâce à Plato, un grand nombre de tâches fatigantes ou répétitives sont désormais l'apanage de ce sympathique *cobiot*. Une fois les ordres pris via la tablette ou par commande vocale, Plato s'exécute. «J'aime beaucoup la commande vocale. Cela rend l'utilisation

du robot intuitive et me fait gagner beaucoup de temps» note Emy, serveuse chez Henriette. Parfait pour apporter les plats et les boissons, pour aider à dresser les tables ou à les débarrasser, sa capacité à porter du poids peut aller jusqu'à 30 kg au total. De quoi charger bon nombre d'assiettes, de couverts et de verres. Il peut également changer de configuration, en accueillant une bassine de débarrassement pour les déchets sur la partie basse ou bien des plateaux rectangulaires sur la partie haute. Si le plus souvent, il est le compagnon naturel des serveurs, il peut aussi la jouer solo à l'occasion de banquets en libre service où il excelle, en toute sécurité. Enjeu majeur de la réussite de la performance de ce robot, la sécurité est assurée par les meilleures technologies en matière de détection de mouvement, ce qui a permis à Plato d'être, à date, le seul robot de service conforme aux directives européennes les plus draconiennes.

Totalement adopté par les serveurs qui s'appuient sur sa fiabilité, Plato l'est tout autant par les clients. «Les gens l'adorent ! Ils aiment bien le prendre en photo et le filmer !» Avec sa bonne bouille et ses yeux de gentil gremlins, il a réussi le pari d'être une interface essentielle entre les clients et les serveurs. Avec ou sans nœud pap', ces derniers ont gagné du confort et de la sécurité. Qu'on leur a servis sur un... Plato. ■

Spécial  
HÔTELLERIE

**Culligan**  
le meilleur de l'eau

## Découvrez LA solution 100% RSE d'eau de boisson à volonté en Room Service

Un simple Click  
et l'eau est purifiée  
en chambre. Grâce à la  
technologie Bluetooth  
du **Click & Drink®**,  
votre client bénéficie  
d'une eau microfiltrée  
sans goût de chlore.



©mndyn



**Gain économique  
sans investissement**

**Simple à installer  
et à utiliser**

**Elimination  
des bouteilles**

**Eau de boisson  
en chambre à volonté**

**Réduction des coûts  
de main d'œuvre**



Pour toute demande d'information :  
[cd@culligan.fr](mailto:cd@culligan.fr)





INNOVATION

# VAPODIL

## L'écologie à toute vapeur



▲  
Odile EHRBAR,  
fondatrice de Vapodil

**R**encontre avec **Odile Ehrbar** dont la solution de nettoyage à vapeur sèche est en train de révolutionner l'univers du nettoyage en hôtellerie. Ou quand l'écologie fait bon ménage avec l'économie.

**On dit que lorsque vous avez découvert la technologie qui deviendra avec vous Vapodil, vous avez eu le coup de cœur et acheté de suite les locaux et le brevet...**

C'est exact. A cette époque, je cherchais un projet qui pouvait avoir du sens. Je souhaitais inventer un nouvel écosystème où tout le monde pouvait s'épanouir dans l'entreprise. Le domaine du nettoyage écologique m'attirait particulièrement. Je connaissais le nettoyage à vapeur humide. Et comme beaucoup de monde, je m'en étais détournée après avoir vu les parkets se décoller. Mais quand j'ai vu la démonstration de la vapeur sèche... j'ai tout acheté de suite ! J'ai de suite compris qu'on pouvait apporter de la propreté sans utiliser de produits.

**Qu'est-ce qui caractérise votre solution ?**

Cette technologie produit de la vapeur sèche qui ne ruisselle pas. Avec elle, la puissance est dans la machine, pas dans le bras de celui qui la tient. Il suffit de trois ou quatre brosses différentes et de tissus en micro-fibres.

**C'est simple d'utilisation, non ?**

C'est cela. La majeure partie des personnes déteste faire le ménage mais la majorité d'entre elles aime la propreté. Il fallait donc trouver une technologie qui annule l'utilisation des produits et qui soit ergonomique. Vapodil pèse 4 kg, c'est de l'électroménager le plus compact possible. Avec cette eau chauffée à 120° et qui sort à 4 Bars de pression, on répond à toutes



MUNDOLSHEIM (67)

**ADAXO INTERNATIONAL**  
13 rue Desaix  
ZA Les Maréchaux  
Tél. 03 88 18 21 40  
info@vapodil.com  
www.vapodil.com



## PLÉBISCITÉE PAR LES GOUVERNANTES

“

Avec Vapodil, on gagne du temps quotidiennement sur le nettoyage.

”

### RÉFÉRENCES

Tous les palaces français ont intégré Vapodil dans leur solution «housekeeping» et ils ne sont pas les seuls. Le groupe des Aïrelles, celui des Caudalies, l'Hôtel de Pavie à Saint-Emilion, le groupe Régent en Alsace, l'Auberge de l'Ill (hôtel et restaurant), l'Apogée à Courchevel, la Villa Foch à Bordeaux, Ibarboure dans le Pays Basque, les établissements du Cheval Blanc ou encore le Waldorf de Montparnasse... la liste des hôtels utilisant Vapodil ne cesse de s'allonger.



les demandes tant en termes de propreté que de destruction des bactéries et virus.

### Avez-vous découvert de nouvelles applications ?

Oui, on s'est aperçu qu'en rabattant toutes les poussières, on réduisait aussi les COV (composés organiques volatils) qui peuvent irriter un certain nombre de personnes mais aussi les jeunes enfants.

### On parle beaucoup des punaises de lit en ce moment. Est-ce que votre solution est adaptée ?

Parfaitement ! Nous avons beaucoup de demandes en ce moment. Il est avéré que Vapodil est une solution tout à la fois préventive et curative contre les punaises de lit.

### Est-ce que cette solution présente un avantage économique ?

Bien sûr ! Premièrement, on n'utilise que de l'eau, donc aucun produit. C'est une économie importante. Cela veut dire aussi qu'il n'y a pas non plus besoin de s'occuper des déchets et des cartons. On réduit de fait le volume des poubelles. Ensuite, on nettoie tout in-situ, y compris la moquette, les rideaux ou les couvre-lits ! Cela génère un gain de temps énorme et des économies qui le sont tout autant. Pour nettoyer une salle de bain, Vapodil n'utilise qu'un litre d'eau pendant une heure alors que pour la même pièce, avec des produits, il faut compter 60 litres d'eau chaude.

### Vous dites que c'est également efficace pour les moquettes ?

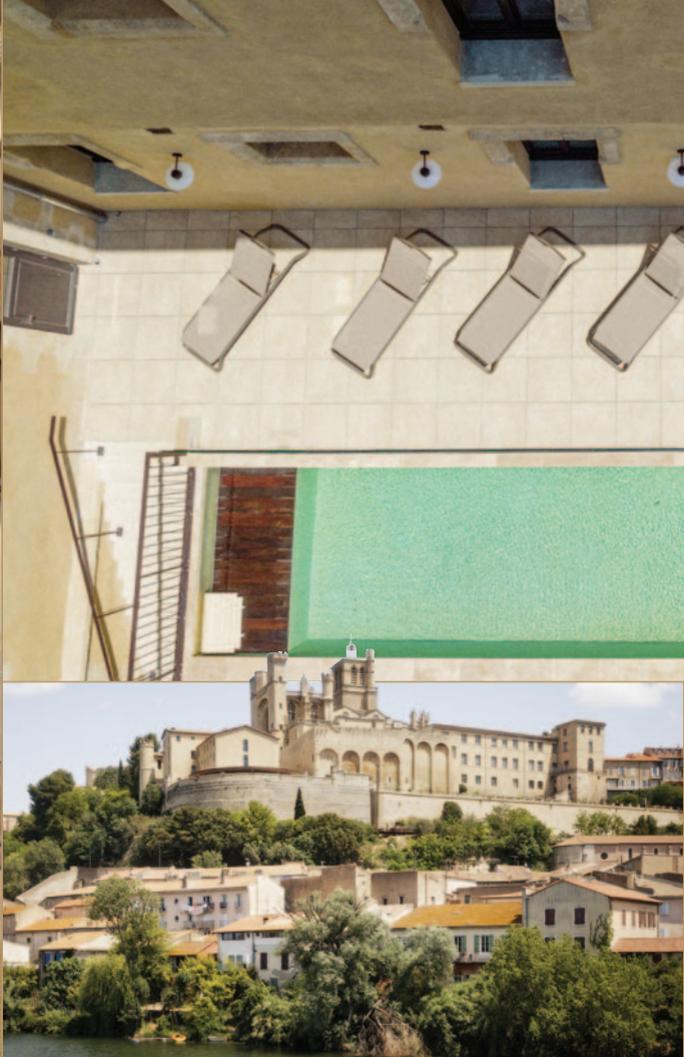
Oui. Normalement, lorsqu'une moquette est tachée, on fait appel à un «carpet cleaner». Il faut qu'il vienne, qu'il nettoie et qu'on attende au moins 24 h de séchage, soit une immobilisation importante de la chambre. Avec Vapodil, dix minutes après, la chambre peut être revendue !

### Est-ce que cela génère d'autres gains économiques ?

On peut aussi parler des «deep cleaning» qui sont faits régulièrement sous forme de campagnes durant l'année. Avec Vapodil, ce n'est plus la peine. Quotidiennement, on gagne du temps sur le nettoyage. On passe plus souvent derrière les radiateurs ou le bar de la chambre. Cela économise les prestataires de service pour exécuter ces grands nettoyages et en plus la chambre est toujours disponible à la vente.

### Tous les hôtels devraient donc avoir des Vapodils ! Constatez-vous malgré tout des freins à leur achat ?

Le premier frein c'est qu'on nous a appris que la propreté, forcément, ça sentait bon. Or, avec Vapodil, on n'utilise plus tous ces produits qui nous font croire cela. Il faut donc remettre à plat toutes les habitudes et les procédures. C'est pourquoi je parle toujours de «solution». On apporte une technologie mais également une formation pour apprendre à travailler de manière différente. ■



ÉCRIN DU SUD

# La PRISON

*Une autre façon de s'évader*



BÉZIERS (34)

**HÔTEL LA PRISON**  
1 place des Albigeois  
34500 BÉZIERS  
Tél. 04 48 14 03 53  
[www.hotellaprison.com](http://www.hotellaprison.com)

**P**as sûr que tout le monde rêve de dormir en cabane ou ait le projet d'aller en taule. Pourtant, depuis cet été, un hôtel unique en son genre permet de toucher du doigt la particularité de l'architecture pénitentiaire. A Béziers, la vieille maison d'arrêt vient d'être réhabilitée en un hôtel 3 étoiles et baptisé tout simplement, la Prison.

Une fois n'est pas coutume, l'arrivée à l'hôtel ne s'effectue pas en bas, au rez-de-chaussée, mais bien en haut à quelques mètres de la très belle cathédrale Saint-Nazaire de Béziers. Pour les connaisseurs de la ville et du

quartier, un petit frisson parcourt le dos. Même si aucune autorité de police judiciaire de contrôle des écrous n'est présente, on le sait, cette fois on y va... en Prison ! Forcément, à première vue, on ne peut éviter de se



## UN HÔTEL 3 ÉTOILES À BÉZIERS

“

Redonner vie à cet endroit qui a dû en voir de toutes les couleurs

”

### EN CHIFFRES

- 7,9 M€ d'investissements
- 2,7 M€ de CA
- 50 chambres
- 1 restaurant
- 1 bar
- 1 salle de fitness
- 1 piscine
- 3 salles de séminaires dont la plus grande fait 40m<sup>2</sup>
- 28 salariés
- un objectif de 68% de taux d'occupation en troisième année

poser la question : mais quelle drôle d'idée ? Ce n'est pourtant pas la première fois qu'un vieux bâtiment riche d'un certain passé est réhabilité en un lieu beaucoup plus hospitalier. Mais c'est bien la première fois qu'une ancienne maison d'arrêt est ainsi transformée en hôtel.

### LUMIÈRE ET COULEURS

C'est d'ailleurs le côté original et décalé qui a séduit les investisseurs (le groupe **Mando Hospitality**, avec la famille Halimi et l'acteur Christophe Lambert, voir interview en pages 58-59). Par-delà les ondes négatives que certains pourraient voir dans cet habitat du XIX<sup>e</sup> siècle, d'autres, et le cabinet **A+Architecture** en tête, y ont vu l'opportunité de redonner vie à cet endroit qui a dû en voir de toutes les couleurs. La richesse et l'originalité de la palette chromatique rappellent sans doute qu'ils ont été nombreux à rêver d'horizons plus doux et colorés. Même si certaines pièces ont gardé leur côté étroit, la plupart des chambres ont été réagencées de manière à offrir davantage d'espace et les fenê-

tres ont été élargies afin de redonner de la liberté à la lumière. Les anciens locaux des personnels ou certaines parties communes sont même devenus des chambres de fort beau gabarit tout en gardant un côté austère, décalé et parfois avec une touche d'humour. Evidemment, quand on pénètre dans le haut de cet établissement hors pair, on est saisi par le vertige du grand hall avec ses coursives métalliques qui rappellent qu'autrefois l'endroit ne devait pas être aussi feutré qu'aujourd'hui. Tapis multicolores et canapés confortables ont changé la dimension et seules les portes qui ont gardé le cachet de leur première vie rappellent la précédente fonction du lieu. Avec de belles salles de séminaires, une salle de fitness, un bar et un bistrot de qualité dirigé par **Mathieu Bessière**, l'ambition est d'inscrire durablement ce nouvel établissement sur la carte gourmande du pays biterrois. L'originalité du lieu ne devrait pas vraiment perturber le chef, lui qui a longtemps été l'adjoint de Christophe Dufossé, dans l'ancienne... Citadelle de Metz ! ■



# Fahrenheit Seven

## Cocooning sportif

### GROUPE HÔTELIER

La SAS Evidents compte aujourd'hui 5 établissements hôteliers en France : les hôtels savoyards FAHRENHEIT SEVEN, à Courchevel et à Val-Thorens, les hôtels ROC SEVEN aux Ménuires et au Cap-Ferret et la CASA SANTINI à Porto-Vecchio.



### VAL-THORENS (74)

#### FAHRENHEIT SEVEN COURCHEVEL

76 rue du Marquis  
73120 COURCHEVEL 1650 Moriond  
Tél. 04 86 15 44 44

www.fahrenheitseven.com

**U**n bel écrin sur les pistes savoyardes entièrement rénové à l'orée de la saison de ski...

Fruits de deux familles (les Vidoni et les Unger), les hôtels Fahrenheit Seven ne sont pas bien anciens. Pourtant, à l'orée de la nouvelle saison hivernale, l'établissement de la célèbre station de Courchevel a eu droit à un lifting appuyé et réussi. Pas moins de 21 appartements ont été transformés en suites «Junior» (27m<sup>2</sup>) et «Signature» (55m<sup>2</sup>). Toujours plus moderne, cet établissement 4 étoiles s'est enrichi de mobiliers épurés.

### SAS DE DÉCOMPRESSION

«J'ai choisi pour ces suites un style et une palette très différents des autres chambres de l'hôtel, confie Véronique Vidoni, mais toujours cocooning et vintage». Pour ce faire, les têtes de lit, par exemple, ont été réalisées sur mesure, donnant au final cette belle forme organique en arc de cercle. Et les matériaux ne sont pas en reste. Le cuir vieilli camel rajoute

un sentiment de confort et de distinction. A l'inverse, les autres mobiliers font la part belle aux bois clairs afin de souligner cette déco audacieuse à l'image des luminaires dont les suspensions oblongues rajoutent une touche de modernité à l'ensemble. Un parti pris contemporain souligné également par les très belles tables basses en pierre de travertin et les plateaux en marbre noir.

Les salles de bains ont été rénovées dans un même souci d'élégance et d'originalité comme les superbes vasques directement creusées dans le marbre le démontrent. Spacieuses et marbrées du sol jusqu'aux murs, ces salles d'eau s'apparentent totalement à un véritable sas de décompression au retour d'une bonne journée de ski. Pour les suites Junior, une vitre a même été créée dans la cloison afin de donner encore plus de lumière à ce lieu de vie. ■





ÉCRIN BOURGUIGNON

# Domaine de l'Abbaye

*Soliment perché*



St-Loup-Géanges (71)

DOMAINE DE L'ABBAYE  
DE MAIZIÈRES

2 chemin de Maizières  
71350 SAINT-LOUP-GÉANGES  
Tél. 03 85 94 10 24

www.

domaineabbayedemaizieres.com

**E**tonnant par sa dimension, sa richesse historique et le souci du détail dans sa rénovation, ce domaine hôtelier est un pur joyau bourguignon.

Côme Laverse du Rondeau avait un rêve : vivre dans les arbres. Ce qu'il fit... sous la plume magique d'Italo Calvino. Sans doute touché par la grâce du « Baron perché », **François Pélessier** n'a pas hésité à transformer ce rêve d'ado en réalité dans son domaine incroyable, celui de l'Abbaye de

Maizières. Patiemment, avec sa famille, cet entrepreneur... lorrain, a rénové ce haut-lieu cistercien, un pur joyau médiéval bourguignon. Bien sûr, les cabanes perchées dans les arbres de ce magnifique parc, ne sont qu'une des curiosités de l'endroit. Tourné vers un tourisme responsable, cet



UN HÔTEL 4 ÉTOILES INCROYABLE PRÈS DE BEAUNE

# de MAIZIÈRES

## EN CHIFFRES

- 750 ha dont 650 ha de domaine forestier
- 48 hébergements
- 14 suites et chambres dans le palais abbatial et le château dont 1 suite de 120 m<sup>2</sup>
- 7 chambres dans les dépendances
- 10 hébergements insolites dans le parc du château
- 4 cabanes perchées
- 3 salles de réception dont l'Orangerie (540 m<sup>2</sup>), les caves (340 m<sup>2</sup>) et la grande halle (200 m<sup>2</sup>)
- 3 parkings
- 1 mur d'enceinte historique de 1400 m sur 3 m de haut

## HISTOIRE DE BOURGOGNE

L'agriculture comme les moines la pratiquait autrefois, le moulin à eau reconstruit mais aussi la vinification sont au cœur de ce projet qui dépasse largement le cadre de l'hôtellerie. Un étang, un canal et des jardins monastiques redessinés, tout a été réhabilité dans le souci de faire corps avec la beauté naturelle de l'endroit. Au cœur de ce mur d'enceinte d'origine, tous les espaces ont été soigneusement revisités afin de donner à ces bâtiments de magnifiques surfaces d'accueil que ce soit pour l'aspect réceptif ou pour les logements.

A lui seul, le château a nécessité deux ans de travaux. Les magnifiques sols

en pierre de Bourgogne ou en tomettes ont retrouvé leur lustre d'antan, comme ce fut aussi le cas pour les boiseries et les parquets. Et que dire de cet imposant escalier de bois restauré par les Compagnons du tour de France. Un endroit unique et chaleureux à l'entrée du palais abbatial où les mélomanes auront la chance d'admirer un authentique piano à queue Erard de 1924. Dans ce lieu chargé d'histoire, la famille Péliissier, Anne en tête, a aussi choisi d'inviter quelques mobiliers plus contemporains qui jouxtent les véritables merveilles des siècles précédents mais également un cerf monumental signé de l'artiste JeanNo. Dans un tel écrin, on est presque sûr que le « baron perché » aurait moins voyagé et serait resté dans cette superbe abbaye de Maizières. ■





▲ Patrick SARRAN, ébéniste, designer et fondateur de la marque Quiso, à Toulouse.

# QUISO

## La beauté ergonomique



### TOULOUSE

**QUISO**  
240 route de Seysses  
31100 TOULOUSE  
Tél. 05 61 44 62 41  
[www.quiso.fr](http://www.quiso.fr)

▲ Ci-dessus, le KM32, table à flambage qui peut servir de table à découpe

▲ Au centre, le chariot à champagnes personnalisable BOQ

▲ Le best-seller de la gamme de Quiso, le chariot à fromages KEZA avec son astucieux système intégré de froid ventilé et son déploiement qui facilite le service en salle.

**P**assionné par son métier d'ébéniste, **Patrick Sarran** est devenu un designer hors pair. Ses créations regorgent d'astuces et de mécanismes savamment cachés qui rendent ses mobiliers d'appoint tout à la fois pratiques et ergonomiques. Spécialisées dans l'univers du service en hôtellerie-restauration, ses créations font l'unanimité auprès des professionnels qui veulent se distinguer que ce soit pour le service du champagne, du fromage ou des desserts avec des techniques de froid ventilé qui gardent la fraîcheur des produits servis. Toujours à l'écoute des hôteliers et restaurateurs, il a aussi créé un chariot à liqueurs, un autre pour les infusions et, très récemment, une table dédiée au flambage en salle. Son système ingénieux de pieds de tables fixables sous des plateaux ronds ou rectangulaires permet aussi d'élargir le champs des possibles sans pour autant nécessiter un grand stockage. Ou quand l'utile rencontre le beau.

### Comment pourriez-vous définir Quiso aujourd'hui ?

C'est une entreprise dans laquelle il faut être designer et ébéniste bien sûr mais ingénieur également. La beauté des mobiliers d'appoint que nous fabriquons compte beaucoup mais je crois que l'ingéniosité de nos produits est tout aussi importante. Ce n'est pas rien de créer ce genre de mobiliers. Les process peuvent être assez compliqués. Nos produits doivent être pratiques et ergonomiques.

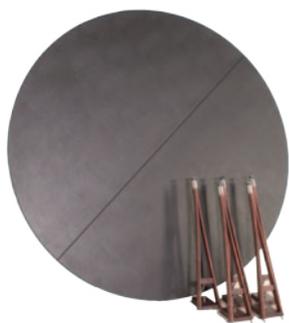
### Une autre façon de vous distinguer peut-être ?

Il faut souligner que tous nos produits sont réparables. Nous tenons un stock de pièces détachées et on assiste nos clients par Whatsapp si be-

soin. Jusqu'à aujourd'hui, nous avons toujours su faire face. Je pense que nos clients apprécient aussi la réactivité de notre équipe en plus de la dimension artisanale et qualitative.

**On sait que les produits de Quiso sont déjà très répandus dans la restauration étoilée française mais ce qu'on sait moins c'est que vous êtes aussi très présent à l'export...**

Oui, c'est même l'essentiel de notre marché actuellement. La France représente tout de même 36% mais l'Europe, c'est 42% et le reste du monde 22%. Et ce n'est pas fini. On a réalisé en septembre 2022 un très beau développement en Suisse avec l'Ecole Hôtelière de Lausanne dont



▲ Le système de tables iLOK avec ses pieds ingénieux en-clicquables et interchangeables, en version table ronde et une finition simili cuir.

les futurs diplômés seront, on l'espère, des clients plus tard.

### Comment créez-vous de nouveaux mobiliers ?

Chez nous, il n'y a pas vraiment d'études de marketing. On s'aperçoit que des gens ont un besoin, on creuse avec eux et parfois cela débouche sur un nouveau produit. C'est comme cela que nous avons construit, petit à petit, notre collection autour de quatorze produits. Notre collection est mature et étoffée. Les modèles sont fiables, éprouvés et répondent à beaucoup de besoins. Ce sont les demandes spéci-

### Quels ont été vos premières créations ?

Les chariots à fromages rafraîchis à air ventilé compact, Keza et Coq que j'avais présentés pour la première fois lors des Rencontres Internationales de la Gastronomie à Toulouse, en juin 2007.

### Quel est le tout dernier produit que vous avez conçu ?

C'est un chariot à poissons pour la «Maison de Bacon», une table gastronomique réputée pour la qualité de ses poissons. Sa réalisation a été assez complexe à mettre en œuvre avec l'utilisation d'une résine, le Krimon® mais le résultat est là. Il a fallu, par exemple, créer un éclairage autonome.

### Votre signature, c'est aussi la personnalisation de vos produits...

Cela fait la différence effectivement. Nous proposons une large palette de teintes, que nous avons patiemment mise au point, ainsi que la possibilité de contre-typer la teinte du client. Nous effectuons des applications graphiques peintes ou gravées, les possibilités sont multiples. Depuis peu, nos chariots sont réalisables aussi bien en chêne qu'en hêtre, alors qu'avant nous étions limités au hêtre pour certaines pièces.

### En plus des gammes de chariots et dessertes, vous disposez aussi de tables très pratiques...

Oui, car la table fait aussi partie de la problématique des hôteliers et restaurateurs. Leur taille et leur agencement peuvent changer très souvent, parfois tous les jours. Avec le concept iLOK, il est aisé de rallonger des tables à l'infini grâce à ce système de pieds faciles à clipser et il en est de même avec les tables rondes. On peut stocker facilement différents diamètres de tables mais on garde toujours les mêmes pieds.

### Quelle va être la prochaine innovation sortie des bureaux de Quiso ?

On a commencé à recevoir des demandes pour un chariot dédié aux cocktails. Qui sait ?... ■



▲ Ci-dessus, le «Fish Bank», le tout nouveau chariot à poissons avec son bac à glace en Krimon®, son système d'évacuation de l'eau, son ardoise du jour et un système d'éclairage.

ifiques de nos clients qui nous amènent à créer de nouveaux mobiliers.

### C'est comme cela que vous avez créé le KM32, votre premier chariot à flamber ?

Oui, la brasserie Astoria de Singapour voulait un chariot qui permettait de faire les flambages. Je l'ai pensé comme une adaptation du chariot KM31. On a beaucoup travaillé sur cette solution et finalement on a trouvé un produit tout à la fois ergonomique et multifonctionnel qui peut en plus être utilisé comme un simple chariot de service en escamotant le réchaud.



# Hotel and Restaurant

Meetings by Weyou Group

Le salon  
One to One Meetings  
des solutions,  
produits, mobilier  
et services pour  
l'Hospitality, le  
Wellness et la  
Restauration



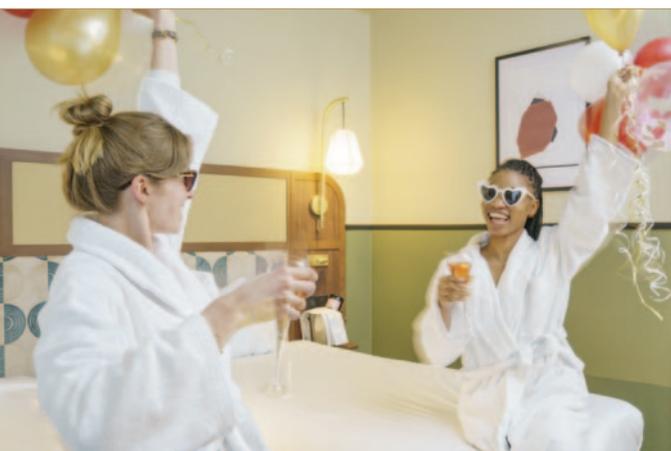
## 19, 20 & 21 MARS 2024

Palais des Festivals et des Congrès de Cannes



Professional Exhibitions  
and  
One to One Meetings Exhibitions

[hotel-and-restaurant-meetings.com](https://hotel-and-restaurant-meetings.com)



▲ La façade du Voco Hôtel, en mode proue de bateau.

# VOCO HOTEL

## Le repaire urbain

**D**éveloppée depuis 2018, la marque Voco du groupe mondial IHG a vocation à redéfinir l'offre hôtelière en ville. C'est parfaitement le cas dans le nouvel éco-quartier Clichy-Batignolles à Paris.

**E**n latin, «voco», c'est l'invitation. A travailler, à partager un repas ou bien à dormir. Depuis 5 ans que cette enseigne émerge un peu partout dans le monde, chacune de ses nouvelles adresses témoigne d'un grand souci qualitatif et d'une belle intégration dans son paysage urbain.

### MODE DE VIE

A Paris, le groupe Capital Hospitality Europe en partenariat avec Extendam a choisi cette marque en pleine expansion (elle fait partie du groupe mondial IGH, environ 6000 hôtels) pour faire briller ce nouveau repaire hôtelier du nord de Paris. A la lisière de la capitale et de Clichy, dans l'éco-quartier des Batignolles, cet ancien Holiday Inn totalement relooké par

Oscar Lucien Ono a repris de belles couleurs et du sens. «*Cet hôtel doit devenir plus qu'un hôtel mais un mode de vie*» comme le souligne l'architecte. Bien sûr, on vient ici pour profiter des nuitées dans un environnement confortable (264 chambres, de 18 à 32 m<sup>2</sup>), mais le lieu est aussi totalement ouvert sur la ville et sur la vie extérieure. Avec près de 800 m<sup>2</sup> dédiés aux espaces événementiels (12 salles dont une plénière qui peut accueillir jusqu'à 150 personnes), cet hôtel Voco est multi-dimensionnel.

En témoignage également la brasserie Romcoco, dont le nom tout droit venu des Tropiques invite à voyager sur la carte des plats proposés par le chef Samuel Deruschi. ■



### CLICHY (92)

**VOCO HÔTEL PORTE DE CLICHY**  
2 rue du 8 mai 1945  
92110 CLICHY  
Tél. 01 76 68 77 90  
[www.ihg.com/voco/hotels/fr](http://www.ihg.com/voco/hotels/fr)



# EXP'HOTEL

## Passé la sixième

**N**on seulement le salon bordelais dédié aux métiers de bouche et au CHR s'est fait une place dans le calendrier des salons, mais aussi le grand nombre et la qualité des concours organisés témoignent de sa vitalité. Cette année, pas moins de **15 trophées** ou championnats seront organisés durant les 3 jours du salon. Les exposants et les visiteurs professionnels ont pris l'habitude de se retrouver dans la «Perle d'Aquitaine».

### INFOS PRATIQUES

Horaires d'ouverture :

- De 9h à 18h tous les jours.
- Nocturne le 20 novembre, de 18h à 22h, accès sur invitation uniquement.

La sixième édition du salon Exp'Hotel de Bordeaux va être largement rythmée par les nombreux concours organisés. Pas moins de 15 événements sont prévus tout au long des trois jours sur les différents espaces dédiés aux concours. Tous les métiers de bouche et du CHR seront concernés.

Samedi 18 et dimanche 19 novembre

### JEUNES ESPOIRS ET CHEFS CHARCUTIERS TRAITEURS

Sous l'œil averti du président national des charcutiers-traiteurs et régional de l'étape, Joël MAUVIGNEY. Une catégorie «Chefs» (11 candidats) et une autre pour les «Jeunes espoirs» (10 candidats). Les prix le 20 novembre.

Du 18 au 21 novembre

### TROPHÉE MICKAËL MORIEUX

Un concours piloté par le MOF Boulanger Mickaël MORIEUX. 6 binômes vont œuvrer autour de 4 thématiques : viennoiseries, snacking, pain et seconde vie du produit.

Dimanche 19 novembre

### TROPHÉE CRIOLLO

Piloté par le MOF chocolatier Pierre MIRGALET. Les candidats devront réaliser une pièce artistique en chocolat, une boisson chaude à base de fruits et chocolat et 12 bouchées, le tout sur le thème de Noël.

### TROPHÉE DANIEL HUVIER

Un concours dédié aux professionnels et formateurs en boucherie.

### CHAMPIONNAT DU MONDE DES ÉCAILLERS

Une étape internationale avec 12 candidats qui s'affrontent pour une épreuve de vitesse et une préparation d'un plateau.



### MEILLEUR ESPOIR DU CHAMPIONNAT DU MONDE DES ÉCAILLERS

Comme pour le championnat du monde, il y aura une épreuve de vitesse et une préparation de plateau. Le concours est ouvert aux écaillers de la région et sera qualificatif pour le Championnat de France.

### OYSTER FOOD CHALLENGE

Un autre concours d'écaillers (apprentis)

### BORDEAUX (33)

PARC DES EXPOSITIONS  
Cours Jules Ladoumègue  
33300 BORDEAUX  
Tél. 05 56 11 99 00  
[www.exphotel.fr](http://www.exphotel.fr)



Une sixième édition du salon bordelais EXP'HOTEL sous la présidence du chef Stéphane CARRADE ▲

Lundi 20 novembre

### TROPHÉE EXCELLENCE KLESIA

Il s'agira évidemment du grand concours d'Exp'Hotel 2023. Présidé par le chef doublement étoilé, Stéphane CARRADE, ce trophée qui porte un nouveau nom (anciennement trophée Philippe ETCHEBEST) sera piloté par un autre chef deux étoiles (Jérôme SCHILLING, MOF, du restaurant LALIQUE au Château Lafaurie-Peyraguey) et par Laurent DELARBRE, MOF maître d'hôtel.

Les candidats auront 4h30 pour réaliser une entrée à l'assiette sur le thème «Souvenir d'enfance de l'œuf» et un plat au plateau sur le thème du «Cochon noir de Bigorre AOP».

Pour mémoire, les derniers vainqueurs de ce concours bordelais avaient fière allure puisque l'édition 2021 avait été remportée par Alexandre KOA (chef au «Pressoir d'Argent», 2 étoiles), celle de 2019 avait été gagnée par la jeune cheffe étoilée de Saint-Emilion, Camille BROUILLARD («L'huître Pie») et l'édition de 2015 avait porté sur la première marche du podium Erwan DEBONO désormais chef du restaurant «La Squadra» au Castellet !

Le vainqueur empochera un chèque de 5000 euros ainsi que des dotations de matériels et produits alimentaires.

### TROPHÉE NATIONAL INTERBEV

Apprenti et patron bouchers réunis en un binôme pour cette épreuve nationale avec la thématique de l'excellence girondine.

### CONCOURS DE SOMMELLERIE DES VINS DE BORDEAUX

Un concours porté par les Vins de Bordeaux qui s'adresse aux pros du service et aux étudiants en dernière année de sommellerie ou mention sommellerie. Après les connaissances théoriques et une dégustation à l'aveugle, les candidats auront une épreuve pratique.

### FINALE NATIONALE BIG CHALLENGE BARTENDERS

Les concours de mixologie sont devenus très spectaculaires. Celui-ci est organisé par l'UMIH Formation au niveau national.



### CONCOURS L'EXPÉRIENCE RESTAURANT PRO

Un nouveau concours qui met en lumière

les métiers de la salle avec une épreuve «Arts de la table», une présentation sur support pour une table de 2 couverts à partir d'un buffet de fromages et le service du vin et enfin l'élaboration d'une recette sur le thème de la «daurade pour deux en croûte de sel».

Mardi 21 novembre

### CHALLENGE JEUNES TALENTS MALAKOFF MÉDÉRIC HUMANIS

12 élèves en CAP 2<sup>e</sup> année de Nouvelle-Aquitaine, en binômes, devront concevoir un plat chaud autour de la «Truite de Banka» et un dessert avec la «Pomme du Limousin».

### TROPHÉE RÉGIONAL SOVIAGO

Troisième concours dédié aux bouchers, aux apprentis cette fois-ci.

### L'EXPÉRIENCE RESTAURANT UMIH 33 JEUNES ESPOIRS

Une épreuve réservée aux élèves de BAC+1 autour des arts de la table, du service et de la confection d'une recette avec comme thématique : «Tronçon de turbot confit au beurre demi-sel citronné». ■

# SMAHRT

## Sous le signe des roses



▲ Andrée ROSIER, première femme MOF et cheffe étoilée à Biarritz sera la marraine de cette huitième édition du Smahrt.

### CONCOURS

- **Trophée Poséidon** - fruits de mer et poisson
- **Concours de boucherie à l'étal** - découpe, préparation
- **Sélection France du Mondial du Pain** - l'équipe vainqueur représentera la France aux championnats du Monde
- **Sélection France de l'International Catering Cup** - l'équipe vainqueur représentera la France lors des Championnats du Monde des charcutiers-traiteurs au Sirha en 2025
- **Meilleure baguette tradition**- sélection Haute-Garonne
- **Championnat de France de la pizza napolitaine** - le vainqueur représentera la France aux championnats du Monde
- **France Pizza Tour** - qualifications régionales
- **Union Cocktail Challenge**- championnat de France des Barmen
- **Coupe Georges Baptiste**
- **Génération Primeurs**
- **Concours Marcellin Pujol**- apprentis d'Occitanie
- **Grand Sud Pasta**- qualifications régionales.



### TOULOUSE (31)

MEETT  
Parc des Expositions  
Concorde Avenue  
31840 AUSSONNE  
[www.smahrt.com](http://www.smahrt.com)

Pour sa 8e édition, le salon du Smahrt de Toulouse va faire honneur à l'une des couleurs emblématiques de la ville, le rose... En plus du trophée «Femme de Food», le dîner de gala sera entièrement féminin et le millésime 2024 aura pour marraine une MOF, **Andrée...Rosier**.

Bien installé dans le paysage des grands salons régionaux du CHR et des métiers de bouche, le Smahrt de Toulouse fait désormais partie de la galaxie Sirha Food. A l'orée de cette huitième édition, les organisateurs seront satisfaits d'accueillir les visiteurs pour la seconde fois dans le Meet, cette très grande infrastructure qui a bel et bien pris son rythme de croisière depuis deux ans. Ainsi, sur 18000 m<sup>2</sup> de surface, ce sont pas moins de 300 exposants qui sont prévus et quelque 15000 visiteurs pros attendus.

### 100% FÉMININ

Et, une nouvelle fois, de nombreux concours vont rythmer les trois jours du salon (voir ci-contre). Si certaines sélections nationales sont vivement attendues (celle de la Catering Cup en particulier), un autre concours va attirer l'attention. Baptisé «Femmes de food», ce trophée récompensera, pour la troisième fois, des entrepreneuses qui œuvrent dans les métiers de la restauration mais aussi les productrices, les gérantes d'épicerie, les traiteuses, les pâtisseries, les cavistes, les bouchères, les boulangères ou encore les charcutières. Par-delà la cérémonie de remise des prix, un annuaire sera édité et mettra en lumière toutes les participantes.

Mais ce trophée emblématique ne sera pas le seul à mettre les femmes à l'honneur. La marraine de l'édition 2024, et ce n'est pas rien, sera Andrée Rosier, une cheffe émérite qui, en 2007, avait été la première femme à obtenir le titre de MOF cuisinière. Dans la foulée de l'ouverture de son restaurant à Biarritz («Les Rosiers», avec son mari), elle avait également conquis et gardé depuis une étoile au guide Michelin.

Et ce n'est pas tout. Chaque grand salon a droit à son dîner de gala. Celui de la prochaine édition sera... 100% féminin. En effet, ce sont pas moins de cinq cheffes qui seront aux fourneaux, avec Sophie Fernandez, Clémentine Cousseau, Laetitia Gaborit, Sophie Lagrue, le tout orchestré par la marraine du Smahrt. Ajoutons une sixième fleur à cette belle composition puisque les tables seront décorées par Roxanne Bonny-Limouse, MOF fleurs. Avec une telle visibilité, voilà de quoi promouvoir la place des femmes dans ces métiers de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche où, pour le moins, la parité n'est pas la règle. Souhaitons que dans les nombreux concours organisés durant cette huitième édition, les femmes montent aussi sur les podiums de ce beau salon professionnel. ■



# SM/+HRT

# TOULOUSE

28 > 30

Janvier  
2024

Alimentation / Hôtellerie / Restauration

RÉSERVEZ  
VOTRE  
STAND  
DÈS  
MAINTENANT !



1<sup>ER</sup> SALON

du secteur régional

15 000

visiteurs attendus

8<sup>E</sup>

édition

+ de

40 PARTENAIRES

institutionnels, privés, médias

4 HALLS

18 000 m<sup>2</sup>

7

espaces  
concours

+ de

30

concours nationaux  
et internationaux

+ de

300

exposants

+ de

15

conférences



[www.smahrt.com](http://www.smahrt.com)



[contact@smahrt.com](mailto:contact@smahrt.com)



[smahrt\\_toulouse](https://www.instagram.com/smahrt_toulouse)



[smahrt toulouse](https://www.facebook.com/smahrt.toulouse)



[smahrt 2024](https://www.linkedin.com/company/smahrt-2024)

MEETT

PARC DES EXPOSITIONS / TOULOUSE / FRANCE

SIRH/+ FOOD  
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



# AGECOTEL

*Sur son 31 !*

**D**éjà 31 bougies pour ce beau salon qui fait référence dans l'univers du CHR. Trois jours de concours, de rencontres et de... business avec une nouvelle présidence d'honneur qui sera assumée par Jacques Maximin.

**Produits alimentaires, boulangerie, pâtisserie et boissons**

**Equipements pour la cuisine et le commerce**

**Aménagements, arts de la table, technologies, services**

## PRATIQUE

Ouvert, du 4 au 6 février, de 10h à 19h (sauf le 6 février, jusqu'à 18h).

Avec 16000 visiteurs professionnels attendus, Agecotel confirme sa place à part dans le monde des salons pros depuis plus de trois décennies. La moitié de ce visitorat concerne la restauration (37% pour la restauration traditionnelle, 15% pour la restauration gastronomique) devant les professionnels de l'hôtellerie (18%) et des métiers de bouche (18%). Lors de la dernière édition, Agecotel a même mesuré l'impact généré avec pas

moins de 4505 commandes et prospects réalisés pendant la durée, soit un CA total dépassant les 20 M€ ! Rare salon à communiquer ainsi ces chiffres clés, Agecotel est une institution qui continue de fédérer les chefs et les décideurs avec un programme soutenu d'échanges et de forums à venir mais aussi de nombreux concours stimulants en versions salées et sucrées et avec l'éco-responsabilité en toile de fond. ■

### Dimanche 4 février

**7<sup>E</sup> CONCOURS JEUNES TALENTS**  
Proposé par les «Toques Blanches». Les candidats devront réaliser une pâte (feuilletée, brisée...) et un plat accompagné de légumes et de féculents sur le thème de la selle d'agneau farcie.

### TALENTS MADE IN ITALY

Sous l'égide de l'Associazione Cuochi Italiani in Francia, chère au président Agostino COPPOLA, les chefs italiens établis en France s'affronteront sur le thème d'un plat à base de rouget de Méditerranée, accompagné de ses légumes de saison.

### Lundi 5 février

#### UN ET UN FONT...TROIS

Deuxième édition de ce concours original créé par les «Toques Brûlées» (David et Noëlle Faure, Laurent Capdeville). Un concours en trois étapes avec une inspiration faussement musicale (la truite de Schubert) et une inspiration locale (la truite de la Roya). Ensuite, les candidats devront proposer une assiette sucrée (un dessert...

aux carottes). Mais, ce n'est pas fini. Avec l'ensemble des restes (incluant les épluchures), les candidats devront proposer une troisième assiette. Le zéro gaspillage au cœur de l'épreuve !

### PRO-AM DES MAÎTRES RESTAUREURS

Six candidats de l'AFMR s'affrontent, en binôme avec un amateur, sportif, personnalité publique ou politique. Le thème de la 5<sup>e</sup> édition de ce challenge Pro-Am sera le loup de Méditerranée.

### Mardi 6 février

#### 5<sup>E</sup> TROPHÉE CACAO CRIOLLO

Un concours réservé aux pâtisseries-chocolatiers professionnels qui ont au moins 3 ans d'expérience et 21 ans minimum sous la houlette de l'artisan chocolatier niçois Pascal LAC.

#### TROPHÉE NATSUC D'OR

Un concours de dessert à l'assiette qui met aux prises les pâtisseries professionnels, boutiques et restaurants.



NICE (06)

PALAIS DES EXPOSITIONS

Eplanade  
Maréchal de Lattre de Tassigny  
Tél. 04 92 00 20 80  
[www.agecotel.com](http://www.agecotel.com)



# AGECOTEL

31<sup>e</sup>

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION



*Le Salon Professionnel à taille humaine*

4 • 6 FÉVRIER 2024

Palais des Expositions • NICE

[www.agecotel.com](http://www.agecotel.com)



  
nicexpo

Création : NICEPO © Getty Images

**PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION,  
DES COLLECTIVITÉS ET DES MÉTIERS DE BOUCHE,**

**VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :  
[badges.agecotel.com](http://badges.agecotel.com) (CODE INVITATION : CPROH11)**

# EGAST

## Un nouveau parc des expositions



▲ Emile JUNG, à l'époque de ses trois étoiles au restaurant «Le Crocodile», à Strasbourg.

Livré en septembre 2022, le tout nouveau Parc des Expositions de Strasbourg va accueillir son premier salon Egast. De quoi redonner un coup de jeune à ce salon biennal qui fêtera en 2024 sa 19<sup>e</sup> édition. Beaucoup plus jeune, le **trophée Emile Jung** sera cette année encore le grand concours culinaire très attendu.

Depuis toujours, le salon Egast est le rendez-vous incontournable des pros du CHR et des métiers de bouche, en Alsace et même dans tout le Grand Est. Mais depuis quelques années, le Parc des Expositions ne collait plus vraiment aux attentes des visiteurs et des exposants. En construisant, à deux pas de l'ancienne structure, un parc flambant neuf, voilà Strasbourg remise sur un piédestal. Fort d'un visitorat parmi les plus importants pour un salon régional (22000 en 2022), ce rendez-vous toujours très prisé va permettre à plus de 250 exposants de montrer leurs produits et compétences sur une surface totale de 21000 m<sup>2</sup> (3 halls) et pendant 4 jours.

### FAÇON PÈRE WOELFFLÉ

Rompu aux beaux concours, le salon Egast a choisi depuis la dernière édition de lancer un nouveau trophée en partenariat avec les «Chefs d'Alsace» et l'UMIH 67. Baptisé «Emile Jung», en l'honneur du grand chef strasbourgeois qui avait conquis les 3 étoiles au guide Michelin avec son célèbre restaurant «Le Crocodile», ce trophée a tenu toutes ses promesses lors de la première édition. C'est Jonathan Lux («Le Cerf», à Marlenheim) qui s'était illustré avec son interprétation de la

croustade de poisson aux fruits de mer. Car, dans ce joli concours, il est en effet question d'interprétation. Comment Emile Jung aurait travaillé le plat énoncé ? Et comment peut-on se permettre d'y ajouter une touche d'originalité ? Voilà la difficile équation à laquelle les candidats doivent répondre.

Dans un premier temps, ceux qui souhaitent concourir devront répondre à cette question par dossier interposé. Puis les 6 nominés seront annoncés mi-décembre afin de pouvoir se préparer. D'ores et déjà, ils savent que l'intitulé est le suivant : «*Cuisiner un sandre façon «Père Woelfflé» et flan de cresson aux cuisses de grenouilles*». Ils devront servir leur plat avec une garniture de choucroute IGP, ainsi qu'une garniture libre, et un jus, sauce ou bouillon à base de genièvre. Comme il n'y a pas de grand concours sans beau jury, cette année, le président sera **Jean-Georges Klein**, le chef emblématique de la «Villa Lalique» qui, autrefois, avait fait la réputation de l'Arnsbourg. Et les cadeaux du vainqueur (un chèque de 5000 euros, un séjour de deux jours dans le Château de la Grave-Béchade, une montre MeisterSinger, édition limitée...) seront eux aussi de très haut niveau. ■

“

Comment Emile Jung aurait travaillé le plat énoncé ? Et comment peut-on se permettre d'y ajouter une touche d'originalité ? Voilà la difficile équation à laquelle les candidats doivent répondre.

”



STRASBOURG (67)

PARC DES EXPOSITIONS  
Avenue Herrenscheidt  
[www.egast.eu](http://www.egast.eu)

ÉQUIPEMENT  
GASTRONOMIE  
AGROALIMENTAIRE  
SERVICES  
TOURISME

EG/+ST  
STRASBOURG

DU 17  
AU 20  
MARS  
2024

#INSPIRATION

©/M. P. / www.strasbourg-events.com

SALON PROFESSIONNEL

INSCRIVEZ-VOUS ET  
RENCONTREZ PLUS DE  
22 000 PROFESSIONNELS

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION :  
rprevot@strasbourg-events.com  
03 88 37 21 14

LE MONDIAL  
DES VINS BLANCS  
LE SALON PROFESSIONNEL STRASBOURG

DU 17 AU 20  
MARS 2024

Plus d'informations sur :  
[www.mondial-vins-blancs.com](http://www.mondial-vins-blancs.com)

Parc des Expositions  
dans la Nef, Strasbourg

ENEZ TROUVER  
LA PERLE RARE  
À PROPOSER  
DANS VOTRE  
ÉTABLISSEMENT





### ▲ UN EDREDON IMPÉRIAL

Depuis plus d'un siècle, la maison Dumas-Paris est la grande spécialiste des oreillers, traversins ou autres édredons. A compter de début novembre, l'Édredon Impérial arrive dans la gamme avec un maximum de confort. Esthétique et aux qualités thermiques uniques, cet édredon disponible en plusieurs tailles est composé à 90% de duvet d'oie blanc français. L'enveloppe de pur satin de coton 170 fils accentue le haut degré de finition de cet accessoire iconique. Disposant du label Haute Literie®, l'édredon Impérial est également personnalisable avec l'inscription des initiales.

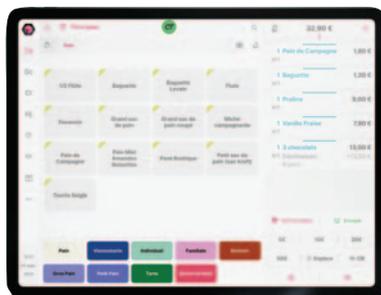
- **Edredon Impérial** • disponible en plusieurs tailles, de 90x150 cm à 150x170 cm • à partir de 650 euros

### DUMAS PARIS

Rue du Pré Saint Adrien  
89700 TONNERRE  
Tél. 03 86 55 06 67  
[www.dumas-paris.fr](http://www.dumas-paris.fr)

### ▼ UNE SOLUTION DIGITALE AU SERVICE DES COMMERCES

Tous les pâtisseries boutique connaissent le stress des prises de commandes, notamment sur les périodes phares (les bûches de Noël !). Avec l'outil digital développé par la société lyonnaise TOPORDER tout le process est sécurisé et simplifié. Dès que la commande est validée sur l'Ipad, l'équipe de production au laboratoire peut éditer ses listings journaliers, groupés par dates, par produits ou par clients. Toutes les informations sont reliées les unes aux autres, ce qui permet de gérer parfaitement les stocks ou bien d'éditer les étiquettes autocollantes à disposer sur chaque paquet, réduisant ainsi les risques d'erreurs et optimisant les passages en caisse. On estime que cette solution peut faire gagner jusqu'à 200 heures par an à un commerçant qui œuvre dans les métiers de bouche !



- **Logiciel de caisse enregistreuse** • support : Ipad • commandes centralisées sur une plateforme

### TOPORDER

1 chemin Jean-Marie Vianney  
69130 ÉCULLY  
Tél. 09 75 28 31 54  
contact@toporder.fr  
<https://toporder.fr>



### ▲ LES CONFITURES EXQUISES... DE LÉGUMES !

Marion GIANNELLI (en rose) et Margo MILLET (en vert) aiment beaucoup les couleurs et les légumes. Et leurs mamies ! Tenant de mamie Paulette et mamie Jacqueline leur goût pour les confitures, les deux jeunes entrepreneuses ont créé la première marque française de confitures de... légumes ! On les a croisées lors du SIRHA où elles ont fait goûter leurs délicieuses recettes. On vous confirme, c'est original et, surtout, très bon. La gamme de POLINE (contraction de PAULette et JacqueLINE) est pour

l'instant construite autour de quatre bocaux : la patate douce et vanille de Madagascar, l'aubergine-cannelle, la poivron-graine de moutarde et l'oignon-curry. Idéal à tout moment du repas (avec des fromages, par exemple) et de beaux accords mets et vins.

### POLINE

5 rue du Villars • 57160 SALMBACH  
Tél. 06 69 46 23 45 • [www.poline.co](http://www.poline.co)



**BERNARD BURLOT**

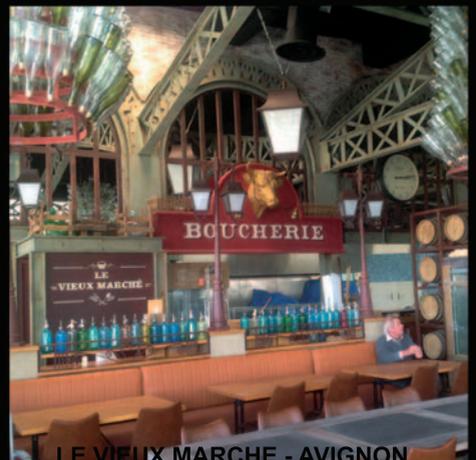
**SCENOGRAPHE- DECORATEUR  
SPECIALISTE DU BAR A THEME  
CREATEUR DE CONCEPT DE RESTAURANT**



LA MADRAGUE resto-clubing

Depuis plus de 25 ans  
**BERNARD BURLOT**  
modele, réalise  
et aménage  
des lieux d'expection

J'aime scénariser  
des univers uniques  
au service  
de mes clients



LE VIEUX MARCHÉ - AVIGNON

VISITEZ NOTRE SITE

**[agencecarreconcept.fr](http://agencecarreconcept.fr)**

AGENCE CARRE CONCEPT  
NIMES - MONTPELLIER

06 87 68 13 54 [agencecarreconcept@gmail.com](mailto:agencecarreconcept@gmail.com)

## SHOPPING

### UN LAVE-VAISSELLE MOINS GOURMAND ET PLUS ERGONOMIQUE

Avec son tableau de commande placé sur la partie supérieure du capot et son bouton unique, le nouveau lave-vaisselle de la marque HOBART se révèle plus ergonomique. Par-delà ces simplifications d'utilisation, cette gamme Ecomax Plus offre une consommation d'eau réduite à seulement 2,2 litres d'eau par cycle. Elle est aussi enrichie d'un cycle hygiène qui permet d'éliminer le calcaire et de rendre les conditions hygiéniques meilleures. Enfin, le capot fermé 4 faces permet de réaliser des économies d'énergies jusqu'à 3 kW/h.

- Gamme **ECOMAX PLUS**
- Modèle à capot H615



#### HOBART

ZI Paris Est • Allée du 1er mai • BP 68  
77312 MARNE-LA-VALLÉE cédex 2  
Tél. 01 64 11 61 32

[www.hobart.fr](http://www.hobart.fr)

### UN DESIGN ÉPURÉ

Créateur des fameux verres à dégustation Hélium©, Arnaud BARATTE avait remis le couvert en 2020 avec sa toute nouvelle collection de tasse à café en porcelaine. Elles aussi utilisaient ce vortex typique capable d'augmenter la perception aromatique. Il avait déjà été primé plusieurs fois pour cette innovation, notamment au Concours Lépine où la médaille d'or lui avait été remise. Cette année, le créateur installé dans les jolies collines au pied de la Montagne Noire a innové une fois de plus en s'associant avec les maîtres verriers LA ROCHÈRE qui créent depuis 1475 des produits authentiques pour le quotidien. Désormais, la gamme «PURE» se distingue par une transparence absolue. Et, rebelle, la création d'Arnaud BARATTE vient d'être primée au Concours Lépine (médaille d'argent) et lors du concours de l'Institut Français du Design. Avec sa transparence, ce nouveau verre de fabrication 100% française offre en effet la possibilité de déguster les boissons chaudes, café en tête mais aussi les eaux-de-vie et liqueurs ! La spirale intérieure développe la subtilité des arômes tout en atténuant l'alcool. Dernière particularité, les tasses sont parfaitement empilables à l'infini et passent au lave-vaisselle.



- Coffret **DELISSEA PURE** • Prix de vente conseillé : 49,90 € TTC le coffret de 4 tasses Pure.

#### AB DESIGN CONCEPT & CREATION

23 chemin des Terrisses  
81700 PALLEVILLE  
Tél. 05 63 74 25 33

[www.delissea.com](http://www.delissea.com)

### LA NOUVELLE CAVE À VIN CONNECTÉE LIEBHERR

La toute nouvelle cave à vin de LIEBHERR à destination des professionnels conjugue l'efficacité, l'élégance et les meilleures technologies. D'une capacité de 158 bouteilles, cette cave à vin est parfaite pour gérer une température de vieillissement ou de service. A l'intérieur, deux capteurs mesurent en permanence la température et il est également possible de gérer le taux d'humidité par pas de 5%. On le sait, la porte vitrée est un avantage indéniable pour la vente en restauration mais c'est aussi là que se joue une grande partie de la qualité de la conservation. Aussi, le fabricant a mis au point une porte vitrée avec triple vitrage anti-UV à fermeture automatique avec anti-rebond. Liebherr a même associé la technologie Easy Fill, ce qui permet de bloquer la porte lorsque celle-ci est ouverte à plus de 90° afin de faciliter le rangement de la cave. Et quand l'opération est finie, la porte se referme délicatement et automatiquement ! Verrouillable avec un code PIN, la serrure digitale offre une protection maximale. Quant aux LED verticales, elles permettent d'apporter un éclairage opportun sur les bouteilles afin que les clients les visualisent mieux. Tout cela est géré soit par l'écran «Touch & Swipe» soit par le boîtier SmartDevice fourni avec la cave et qui permet de commander le système d'éclairage, de régler la température et l'humidité tout en recevant des notifications si la porte est mal refermée ou toute autre anomalie d'écart de température.

- 158 bouteilles • 4 clayettes de stockage • 60 kg par clayette • 1 panier de rangement pouvant contenir jusqu'à 25 bouteilles

#### MA CAVE À VIN

150 rue Paul Bert • 69003 LYON • Tél. 04 26 03 05 43 • [contact@ma-cave-a-vin.fr](mailto:contact@ma-cave-a-vin.fr)  
[www.pro.ma-cave-a-vin.fr](http://www.pro.ma-cave-a-vin.fr)



©Gerd-Kressl

### ▲ LE NOUVEAU COCOON DE STOELZLE

Ce n'est pas toujours facile à prononcer. Mais la marque allemande Stoelzle est en revanche aisée à suivre dans sa démarche de grande qualité. Réputée pour ses verres de haute précision en termes de dégustation, Stoelzle vient une nouvelle fois de pousser le curseur encore plus haut.

Pour avoir beaucoup discuté avec les professionnels du vin et les sommeliers en particulier, la maison allemande installée à Weiswasser (*l'eau blanche, littéralement*) a choisi de casser les codes et de pousser très loin le développement de sa collection Cocoon. En fait, ce cocon pourrait se décliner au pluriel puisque, désormais, les verres de cette nouvelle gamme se distinguent par deux parties facilement observables du premier coup d'œil.

Baptisée «Powerhouse», la partie inférieure, celle qui accueille le vin permet une agitation aisée. Surtout, au cours de cet exercice de dégustation, le liquide vient éclater contre le renflement de la partie supérieure, libérant ainsi les arômes, ceux qui font la richesse du bouquet. Trop souvent négligée avec les formes droites, cette partie du verre permet en effet de mettre en relief toutes les qualités olfactives d'un vin. Avec les verres Cocoon, de nombreux sommeliers

ont déjà témoigné du gain de complexité observé au nez. De même, la fameuse «Powerhouse» conserve toute la puissance ou l'élégance du vin jusqu'à la dernière gorgée. Enfin, soucieuse de précision, la marque Stoelzle, a décliné sa nouvelle collection autour de 8 verres différents, qu'il s'agisse de vins blancs, rouges ou effervescents.

- **La gamme des verres Cocoon** • Bourgogne : 712 ml, H: 245 mm D: 111 mm • 13,95 € • Vin rouge : 609 ml, H: 251 mm D: 94 mm • 13,50 € • Vin blanc : 483 ml, H: 242 mm D: 88 mm • 12,95 € • Bordeaux : 746 ml, H: 259 mm D: 105 mm • 13,95 € • Champagne : 340 ml, H: 255 mm D: 77 mm • 13,35 € • Vin rouge/ tumbler : 556 ml, H: 115 mm D: 95 mm • 7,50 € • Vin blanc/ tumbler : 447 ml, H: 106 mm D: 88 mm • 7,- €

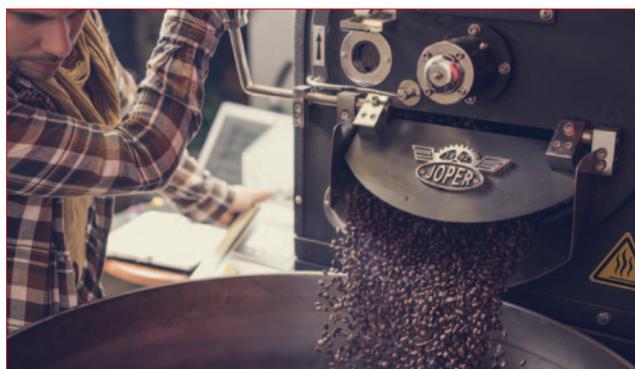
### STOELZLE FRANCE

Amélie GOYAT  
e-mail : amelie.goyat@stoelzle.com  
Tél. 07 64 41 25 45

[www.stoelzle.com](http://www.stoelzle.com)

### ▼ LE VRAI CAFÉ DE TERROIR

On vous l'avoue sans peine, on en a souvent marre de ces cafés en dosettes sur-marketées, passe-partout, aux goûts standardisés et finalement... très peu goûteux. La restauration et l'hôtellerie dites «haut de gamme» devraient s'affranchir de ces vilaines machines fainéantes et insipides. Pour les remplacer par quoi ? Par de l'émotion pure. De la qualité «crafted» comme il est bon ton de le dire. Alors quand on trouve du café vraiment sourcé, torréfié avec soin, pour ne pas dire avec passion, on s'enflamme un peu plus qu'à l'accoutumée. Oui, les cafés signés Anbassa sont différents. Evidemment, ils sortent des sentiers battus et leurs palettes aromatiques parfois exubérantes mais toujours intéressantes nécessitent une remise à niveau complète. On oublie le dogme des puissances aux contours ésotériques et commerciaux et on se replonge dans le bonheur de pouvoir déguster de très bonnes saveurs qui nous emmènent parfois sur les sentiers des fruits rouges parfois sur les délices caramélisées avec de belles touches d'amande, des notes florales ou bien épicées. Voilà ce qu'on attend à la fin d'un bon repas gastronomique. Quoi d'autre ?!



- **Café Mbilima Honey Bio** • bourbon rouge • altitude 2200 m • honey process • 12,90 € TTC les 250 g • **Café Sidama Bombe Anaerobique** • Moka Heirloom • altitude 1950 m • fermentation des cerises de café dans un environnement privé d'oxygène • 18,90 € TTC les 250 g

### ANBASSA

4 rue Boissettes  
77000 MELUN  
e-mail : bruleriedemelun@gmail.com  
Tél. 01 64 52 19 11  
[www.anbassa.fr](http://www.anbassa.fr)



## Ouvrage COLLECTIF



- Cuisine provençale d'aujourd'hui - De père en fille
  - 19 x 24,5 cm
  - 128 pages
  - 30 €
- Editions  
Brigitte Eveno  
Auteur :  
Nicole Seeman,  
Photographe :  
Philippe Vaurès  
Santamaria

*Soyons honnête, on adore... la cuisine de Maître Jany. Avec lui, les trésors du potager, c'est pas sorcier et on sait qu'il a transmis à sa fille Jane toute cette passion pour le vivant et les fruits de ce jardin ciselé comme un petit paradis provençal que n'aurait pas renié Giono. Donc, oui, mille fois, si vous aimez cette région qui sent les Alpes et les herbes aromatiques et si vous êtes sensibles à l'humble truculence de ces authentiques cuisiniers de la terre, il faut lire cet ouvrage.* ■

## Sandrine BAUMANN-HAUTIN



- Pâtisserie Santé
  - 17 x 24 cm
  - 192 pages
  - 19,90 €
- Editions Vuibert

*Ancienne cheffe pâtissière de la Maison Rostang ou encore de la Chocolate Academy de Barry Callebaut, la picarde*

*Sandrine Baumann-Hautin a choisi, depuis plusieurs années, de concilier la gourmandise avec la recherche en matière de nutrition et santé. Cet ouvrage conçu en trois parties (les conseils, les alternatives puis les recettes adaptées) s'impose comme une évidence pour les professionnels de la restauration et de la pâtisserie. Face aux augmentations de cas de pathologies chroniques, il est en effet nécessaire de repenser la façon de proposer des desserts sans renier pour autant le plaisir de manger sucré. Ce livre essentiel et pédagogique sera disponible début octobre.* ■

## Luca CESARI



- La véritable histoire des pâtes
  - 13 x 20 cm
  - 368 pages
  - 21,90 €
- Editions  
Bouchet-Chastel  
Traduction :  
Marc Lesage

*Sorti l'an passé, ce livre n'est pas une vraie nouveauté mais sa*

*lecture nous a passionnés au point de vous en faire part. A l'heure où les livres sur les pâtes se multiplient, il était bon de remettre l'église au centre du village, rappeler que les délices italiennes naissent d'abord... de l'autre côté des Alpes et que Luca Cesari n'a pas son pareil pour raconter l'histoire de l'Italie des pâtes au travers de dix recettes avec leur évolution au cours du temps et la (bonne) recette pour chacune de ces spécialités. Et oui, la crème fraîche est à bannir des vraies pasta carbonara...* ■

## Alain BAUER



- Confessions gastronomiques
  - 15 x 23 cm
  - 858 pages
  - 26 €
- Editions Fayard

*Curieux de nature, on est d'ordinaire fan des sommes commises par Alain Bauer, éminent criminologue et plume toujours très bien informée dès lors qu'il s'agit de terrorisme ou de géopolitique. On sait aussi que le moustachu cathodique dispose d'un vrai coup de fourchette et maîtrise l'art de bien retranscrire ses émotions dans des parutions de critique gastronomique. Mais là, avouons-le, la forme (ennuyeuse) nuit au fond comme si le professeur avait demandé une « rédaction » avec nombre de lignes imposées à d'éminents chefs alors qu'une bonne interview aurait sans doute rendu le tout plus attractif. Au milieu de ce lourd pavé, il y a tout de même des faces cachées, des phrases clés et quelques émotions culinaires aussi.* ■

# → L'A.N.R. se bat pour en finir avec les neurofibromatoses

*Parmi les maladies génétiques les plus fréquentes, on compte les neurofibromatoses. Pourtant, bien souvent, le public ne connaît pas ces affections qui prédisposent principalement au développement de tumeurs du système nerveux... L'Association Neurofibromatoses et Recklinghausen milite pour, à la fois, sensibiliser et soulever des fonds pour la recherche sur les neurofibromatoses.*

## >> LES NEUROFIBROMATOSES ?

La maladie de von Recklinghausen (NF1), la neurofibromatose 2 qui touche l'appareil auditif, les schwannomatoses sont des maladies génétiques, neurologiques, héréditaires très souvent ou dues à une mutation spontanée inexpliquée. Leurs effets sont très variables et imprévisibles et elles peuvent avoir des conséquences très graves, comme toutes tumeurs du système nerveux.

## >> LE COMBAT ?

L'A.N.R. a été fondée en 1986 par des familles touchées par la maladie. Elle compte aujourd'hui un millier de membres en France et a pour mission de faire connaître les neurofibromatoses, d'aider les malades et leurs proches, les orienter vers le bon diagnostic.



*L'association a également pour vocation de diffuser des informations de qualité auprès du grand public, récolter des fonds pour le soutien aux équipes médicales et la recherche scientifique.*



**NEUROFIBROMATOsEs**

Association Neurofibromatoses et Recklinghausen

03.20.54.72.76 / [contact@anrfrance.fr](mailto:contact@anrfrance.fr) / [www.anrfrance.fr](http://www.anrfrance.fr)





▲ Lors du dernier salon Wine Paris Vinexpo, en 2023, Christophe LAMBERT a présenté la création de Sonia JOURDREN MEZOUAR, le thé distillé «TROPÉZIAN FOREVER»

# Christophe LAMBERT

*Tropézien  
pour toujours*

**R**évéle dans «*Greystoke, la légende de Tarzan*», **Christophe Lambert** est souvent associé à son autre personnage légendaire, celui de l'immortel du clan MacLeod dans «*Highlander*». Si la carrière du héros de «*Subway*» est bien connue, on sait moins en revanche qu'il est depuis de nombreuses années un entrepreneur qui adore sortir des sentiers battus. A la frontière du monde de l'hôtellerie et des spiritueux, il est un partenaire essentiel de plusieurs ouvertures d'hôtels à Béziers et en Bourgogne et du premier thé distillé, «*Tropezian Forever*» qui lui rappelle son lien indéfectible à la cité varoise...

“

J'ai une véritable passion pour les hôtels... Je terminerai ma vie à l'hôtel.

”

**On connaît tous votre immense carrière d'acteur mais moins votre rôle d'entrepreneur...**

J'ai toujours été passionné par l'entrepreneuriat. C'est un monde de rêve. Il demande de l'imagination, de la création. Entreprendre, c'est aussi une forme de réussite et cela fait rêver.

**Comment choisissez-vous vos investissements ?**

C'est l'humain qui décide. Je n'ai jamais fait de business sans qu'humainement ça ne me corresponde. Il faut que ça «clique» de suite.

**Vous êtes très investi dans l'univers de la restauration et de l'hôtellerie. Pourquoi ?**

J'ai une véritable passion pour les hô-

tels. J'aime habiter à l'hôtel. Quand je suis à Paris, je vais toujours dans le même établissement. C'est un peu une combinaison d'une maison avec la famille que sont les employés tout en ayant la plus grande tranquillité quand on en a envie. Depuis toujours, c'est un monde qui m'a attiré, fasciné.

**Vous n'avez donc pas de pied-à-terre ?**

Si, j'ai toujours une maison à Los Angeles car ma fille est née aux Etats-Unis et j'ai gardé cet endroit, pour l'instant. Ça me donne un port d'attache mais je pense quand même que je terminerai ma vie à l'hôtel.

**Après les chambres d'hôtes de Montpellier et l'hôtel parisien Louvre Richelieu, cette année**



SAINT-TROPEZ

**TROPÉZIAN FOREVER**  
Espace des Lices  
9 boulevard Louis Blanc  
83990 SAINT-TROPEZ



▲ Ci-dessus, L'Hôtel La Prison, à Béziers qui a ouvert ses portes au début de l'été dernier.

▲▲ Ci-dessus, à droite, Christophe LAMBERT avec Sonia MEZOUAR, la créatrice de la marque de thé distillé, «Tropezian Forever»

#### MANDO HOSPITALITY

Christophe LAMBERT est à l'origine du groupe MANDO HOSPITALITY qui gère de l'hôtellerie et de la restauration aux côtés de ses associés depuis trente ans, Michel HALIMI et sa fille Tatiana ainsi qu'une pleiade de jeunes, tous sortis de l'école hôtelière de Lausanne et de Philippe BONON, architecte du cabinet A+ Architecture.

**2023 est riche pour vous sur le plan hôtelier avec les ouvertures de deux hôtels à Béziers et Beaune...**

Oui, à Béziers, c'est un énorme projet où on a totalement transformé une prison du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est le premier hôtel français créé dans une prison. Ce fut un travail considérable, il y avait d'énormes murs mais c'est beau et chargé d'histoire. Et à l'automne, nous ouvrons aussi un magnifique hôtel à Beaune à la Cité des vins et des Climats de Bourgogne. C'est un endroit où on veut apporter une nouvelle vision de l'hôtellerie. Ce sera un hôtel atypique, totalement fondu dans son environnement naturel.

**Par-delà l'hôtellerie et la restauration, vous avez aussi beaucoup investi dans le vin et désormais dans le thé distillé «Tropezian Forever». Pourquoi ce choix ?**

Avec Sonia Jourden Mezouar, la créatrice de Tropezian Forever, il y a deux choses. D'abord, j'aime le thé et je sais qu'il est très difficile de réussir à stabiliser l'alcool dans le thé. Ce



qu'elle a réussi à créer m'a intrigué et le produit est excellent. Ensuite, comme je le disais, quand j'ai rencontré Sonia, j'ai aimé son énergie. Elle est passionnée, c'est une battante qui est impliquée à 200%. Et puis, c'était aussi Saint-Tropez...

**C'est une ville qui vous parle ?**

Mon père allait à Saint-Tropez dans les années 50. Jusqu'à l'âge de 8 ans, j'y allais passer mes vacances. Cela évoque beaucoup de souvenirs.

**Un petit mot sur votre carrière d'acteur... Quel rôle vous a le plus marqué ?**

Tous les rôles marquent. On s'investit à 1000%. On met forcément quelque chose de soi-même dans le personnage. Quoi qu'il arrive, le rôle vous marque.

**Vous êtes quand même beaucoup associé à l'arrivée de Luc Besson...**

Besson a transformé le cinéma français en quelque chose de plus électrique, de plus mouvementé. Son cinéma était parfaitement adapté à sa génération. ■

DÉCOUVERTE



La roue des arômes de la blanche Armagnac





# BLANCHE Armagnac

*Reine de la nuit*



## APPELLATION

Officiellement, l'AOC est née le 27 mai 2005. L'agrément a été obtenu le 19 juillet 2006 et c'est en 2007 qu'a été commercialisée la première blanche (Armagnac de Montal) avec les honneurs des premiers concours ! Depuis, de nombreuses blanches sont distinguées chaque année.

## CÉPAGES

Les dix cépages officiels du cahier des charges de l'armagnac peuvent produire de la blanche. Bien sûr, la production est surtout le fait des quatre mousquetaires : ugni-blanc, baco, colombard et folle blanche. Attention, souvent on confond ce dernier cépage avec le produit or la majorité des blanches sont justement élaborées sans folle blanche. A l'inverse, quelques producteurs proposent une blanche intégralement réalisée à base de folle blanche.

## ÉLABORATION

Après les phases de vinification et de distillation, la blanche doit encore mûrir pendant 3 mois au minimum dans un contenant inerte (verre ou inox). C'est aussi durant cette période qu'on abaisse le degré alcoolique. L'objectif est de trouver la bonne rondeur et la meilleure expression du fruité.

## CONTRÔLE

Seule l'appellation Armagnac réalise cela dans l'univers des eaux-de-vie AOC... Un contrôle de qualité avant mise en marché est réalisé sur chaque lot de blanche !

**T**résoir longtemps resté secret, l'eau-de-vie d'Armagnac en version blanche a gagné ses lettres de noblesse il y a près de 20 ans avec le décret d'AOC. Depuis, bien des distillats ont coulé dans les fameux alambics gascons. Et «**Blanche Armagnac**» est devenue une nouvelle référence en matière d'alcool blanc. Plus fruitée et florale, elle excelle en tous domaines et fait le bonheur des barmen qui en ont fait une reine des cocktails...

**D**epuis Armin, seigneur wisigoth qui a donné son nom à toute une région, l'Armagnac a toujours été riche en rois. Le distillat éponyme est sans doute le plus célèbre de ses monarques et on aurait pu croire que sur ce territoire des mousquetaires, riche de plus de huit siècles d'existence au moins, la plus ancienne des eaux-de-vie connues régnait sans partage. A tort, on aurait pu penser que l'armagnac a été long à se choisir une reine. Mais, de fait, depuis l'origine, coule dans ses nobles veines une princesse éthérée, une reine que l'on nomme «Blanche».

## PRÉCIEUX DISTILLAT

Evitons de fâcher les Gascons, éternels troubadours à la langue fleurie et qui distillent les articles avec précision et parcimonie. Lorsqu'on l'annonce, on ne dira jamais «blanche d'Armagnac». Cette reine aux contours translucides et intrigants se décline sans l'apostrophe. Une manière simple et directe de parler de celle qui brille sans le vernis du bois.

On aurait pu croire, aux détours d'un changement de siècle, d'une nouvelle époque, d'une ère marquée par les alcools blancs tout puissants que les producteurs du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne réunis avaient trouvé une belle niche commerciale. Une occasion unique de jouer dans le marché florissant des alcools blancs, une mode à ne manquer sous aucun prétexte...

Mais dans ce territoire qui n'a jamais encore été traversé par la moindre autoroute, on aime les bâtisses vraies, les canards dans les prés, les *toros de verdad* et les choses authentiques.

En fait, un jour, on s'est aperçu qu'au château, on avait une belle endormie. Car, produire une eau-de-vie blanche ne date pas d'hier. Elle est là depuis toujours et les producteurs n'ont jamais cessé de mettre en flacons quelques centilitres du précieux distillat qui pour aromatiser des fruits du vergers, qui pour améliorer la cuisine ordinaire ou, pourquoi pas, pour savourer, déjà, un petit cocktail aux atours originaux.



▲ Toute la créativité des producteurs de blanche Armagnac

Celle que l'on nomme « blanche » n'est autre que le produit de la distillation à la mode armagnacaise. Tout le monde garde en tête, forcément, les belles teintes ambrées qui font les délices des amateurs d'armagnac. Mais cette coloration est le fruit d'un patient vieillissement sous bois, une étape totalement prohibée pour l'élaboration de la blanche.

**CAHIER DES CHARGES**

Rappeler que cet eau-de-vie translucide est le produit de la distillation est toutefois insuffisant. Car, en bons armagnacais qui se respectent, les promoteurs de celle qui est devenue

tants comme la presse à froid ou la vinification à l'abri de l'air. En respectant ces processus de fabrication, les lies légères seront dominantes dans ces vins blancs et lors de la distillation permettront de libérer davantage d'arômes.

Là encore, l'alambic jouera une partition différente. Afin que la richesse aromatique de la blanche s'exprime le mieux, il convient de distiller au plus tôt les vins et le distillateur aura toujours la volonté d'aller chercher davantage de degrés d'alcool (environ 60% du volume) que pour une distillation classique. Ces degrés supérieurs permettent en effet de mieux fixer les arômes premiers et qui sont essentiels dans les attributs de toute blanche Armagnac.

**REINE DES COCKTAILS**

Il n'était pas anodin de rappeler le processus de fabrication de cette eau-de-vie puisqu'elle permet d'identifier au moins deux postulats essentiels, qu'il s'agit tout d'abord d'une eau-de-vie de raisin et, qu'ensuite, cette blanche est d'une richesse aromatique sans égale dans le monde des alcools blancs.

Les professionnels (cavistes, barmen, restaurateurs, sommeliers, pâtisseries) commencent à prendre la mesure de ce produit tout à la fois identitaire et complètement dans l'air du temps. La partie mixologie, avec les cocktails qui règnent sur les nuits endiablées, est en figure de proue. Nombreux sont ceux qui rivalisent d'ingéniosité pour élaborer des cocktails tendance. Avec ses notes naturellement florales et fruitées, la blanche Armagnac est un parfait terrain de jeu pour agglomérer de nouveaux arômes, tout en délicatesse. Blanche est tellement fine et élégante que des chefs et sommeliers n'hésitent plus à la proposer en accompagnement d'autres plats emblématiques comme un caviar en Aquitaine, un tartare de saumon, une tarte aux mirabelles et même un foie gras ! Avec autant d'aptitudes, blanche Armagnac n'a pas fini d'être la reine de la nuit. Mozart l'aurait forcément adoré. ■



“  
 Nombreux sont ceux qui rivalisent d'ingéniosité pour élaborer des cocktails tendance. Avec ses notes naturellement florales et fruitées, la blanche Armagnac est un parfait terrain de jeu pour agglomérer de nouveaux arômes, tout en délicatesse.

”

“  
 Avec autant d'aptitudes, blanche Armagnac n'a pas fini d'être la reine de la nuit. Mozart aurait forcément adoré.

”

AOC en 2005 ont évidemment durci le cahier des charges. Déjà, il faut commencer par la vigne. Par-delà le choix rigoureux des cépages (un ou plusieurs parmi les dix autorisés), les producteurs doivent préalablement authentifier les parcelles destinées à la production de blanche. En effet, on ne recherche pas les mêmes qualités dans ce distillat qui restera limpide et celui qui sera destiné à la mise en barrique.

Lors de la vendange, on va rechercher le maximum de fraîcheur avec une récolte qui se fait, le plus souvent au petit jour. La vinification est aussi sujette à de nombreux détails impor-

**W** WINE  
PARIS | **VINEXPO**  
PARIS



**#MORE** REGIONS  
COUNTRIES  
BUSINESS

**Ready for more in 2024?\***

**12-14** PARIS EXPO  
FÉV. PORTE DE  
2024 VERSAILLES

wineparis-vinexpo.com  
#wineparis #vinexpoparis



\*Plus de régions. Plus de pays. Plus de business.  
Êtes-vous prêts pour bien plus en 2024 ?

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.



Un événement  
**VINEXPOSIUM**



# COCKTAILS

## La mode est au vintage

### AVERTISSEMENT

La version numérique de ce magazine professionnel, adressé aux cavistes et aux sommeliers, est susceptible d'être lue par un plus large public. Aussi, nous mettons en garde ce lectorat moins averti des dangers des consommations excessives.

Comme le rappelle la loi Evin, «l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération».

**E**n partie poussé par la société de l'entertainment permanent, le retour des anciens cocktails bénéficie de l'impact populaire de certaines séries télévisées. Mais, le phénomène semble plus profond. Et, surtout, ces vieilles recettes remises au goût du jour sont toujours très... goûteuses. A consommer avec modération !

La mode est un éternel recommencement. Rares sont les activités qui échappent au célèbre adage. Celui des cocktails est particulièrement friand des «revival», des retours vers le futur. A priori, rien de nouveau sous le soleil. Tous les 20 ou 30 ans, des sons reviennent sur les pistes. Rien d'anormal quand le Tequila Sunrise refait régulièrement surface. Toutefois, aujourd'hui, les barmen l'ont constaté, le retour au *vintage* va vraiment chercher loin dans le temps.

### MARIAGES HEUREUX

L'interview de **Laurent Giraud** (ci-après) donne quelques clés. C'est sûr, dans ce monde d'image et de divertissement, tout ce qui passe sur les écrans joue un rôle avec des conséquences parfois incroyables. L'impact mondial d'une sortie d'un James Bond peut littéralement modifier les lignes de production chez... Lillet. Uniquement parce que le cocktail Vesper requiert un seul centilitre du célèbre apéritif bordelais.

Alors on comprend mieux, quand Don Draper, le héros fictif de la série Mad Men s'adonne à la dégustation très

(trop !) régulière du Old Fashioned, la très vieille recette, quasiment inconnue des jeunes barmen, redevienne un best-seller. Quelques années plus tôt, le même phénomène s'était produit avec le fameux Cosmopolitan, véritable vedette en filigrane de la série Sex and the City.

Plus largement, en dehors des cocktails ainsi poussés par les aspects addictifs des séries, les barmen ont bien senti un retour très puissant des vieux standards, comme s'il y avait besoin d'un retour aux valeurs sûres. Par-delà leur aspect symbolique (le cocktail qu'il faut avoir bu au moins une fois dans sa vie !), ces boissons au goût de *vintage* sont surtout de... magnifiques cocktails. On l'oublie parfois, mais les anciens barmen ont mis du temps à défricher cet univers et ont souvent signé des recettes goûteuses qui passent le temps sans prendre la moindre ride. Loin des digressions spectaculaires vues depuis vingt ans, les recettes d'antan s'appuyaient sur les mariages heureux entre quelques ingrédients triés sur le volet. Nous avons choisi six cocktails légendaires à vous faire partager... ■



# Bloody Mary

Le cocktail «Marie Sanguinaire» est né au Harry's New-York Bar de Paris en 1921.



*vodka*  
4 cl



*jus de tomate*  
12 cl



*jus de citron*  
1/2 cl



*sauce worcestershire*  
1/2 cl



*tabasco*  
2 gouttes



*sel de céleri*  
1 pincée



*poivre*  
4 cl



*céleri*  
1 branche

Mélanger les 5 ingrédients liquides dans un shaker ou un verre à mélanger avec des glaçons. Verser dans un verre de type *tumbler* puis rajouter sel de céleri, poivre et éventuellement une branche de céleri. On peut aussi agrémenter avec une tranche de citron. Il existe de nombreuses variations avec d'autres alcools qui utilisent le terme «bloody».

# Boulevardier

► La légende raconte que Harry MAC ELHONE aurait préparé ce cocktail pour l'écrivain Erskine GWYNNE.



*whiskey bourbon*  
3 cl



*vermouth rouge*  
3 cl



*Campari*  
3 cl

On verse directement les ingrédients dans un verre de type... On ne saurait dire. Il y a débat ! Si on considère qu'il ne s'agit que d'une simple variante du Negroni, alors le verre de type Old Fashioned est le plus approprié. Mais cette recette a été signée au Harry's Bar de Paris pendant les Années Folles et le verre requiert normalement un supplément d'élégance avec un pied. La finition esthétique s'accompagne d'une rondelle ou d'un zeste d'orange.

# Cosmopolitan

Le cocktail préféré de Carrie BRADSHAW, personnage de la série Sex and the City.



*vodka*  
4 cl



*triple sec*  
2 cl



*jus de citron vert*  
1 cl



*jus de cranberry*  
2 cl

Au préalable, on frappe les ingrédients avec des glaçons dans le shaker. Puis on verse dans un verre de type Martini. Il existe une version blanche de ce cocktail en utilisant le jus de cranberry blanc à la place du traditionnel rouge. Mais la teinte rosée du Cosmopolitan est une des signatures de ce cocktail emblématique né au début du XXe siècle et qui a subi sa première grande évolution au début des années 60 avec le choix de la vodka à la place du gin. Devenu l'icône de la communauté gay, le Cosmo, n'a jamais cessé d'être apprécié même si la série des années 90 «Sex and the City» l'a une nouvelle fois propulsé sur le devant de la scène. ■

# French 75

► Un cocktail signé Harry MAC ELHONE, du Harry's Bar en hommage au... fameux canon de 75 mm de l'armée française pendant la Grande Guerre !



*sirop de sucre de canne*  
1 cl



*gin*  
3 cl



*jus de citron*  
2 cl



*champagne*  
6 cl

Directement dans un verre de type flûte, on verse le gin, le sirop de sucre de canne, le jus de citron puis on complète avec le champagne. Parfois, on rajoute une cerise dans le verre ou une rondelle de citron. ■

# Old Fashioned

Le cocktail remis au goût du jour par Don DRAPER, dans la série MAD MEN.



whiskey bourbon  
5 cl



eau gazeuse  
0,5 cl



Angostura  
2 traits



orange  
1



sucré  
1 morceau

Après avoir écrasé le sucre imbibé d'Angostura avec le zeste d'orange (jusqu'à dissolution du sucre), on remplit le verre de glace. Pas n'importe quel verre, un... old fashioned (c'est le cocktail qui a donné le nom à ce tumbler court !). Ensuite, on ajoute le bourbon et on complète avec un peu d'eau gazeuse. La décoration se fait avec une demi-tranche d'orange ou la peau de l'orange. On peut aussi rajouter une ou deux cerises au marasquin. Ce très ancien cocktail aurait vu le jour à Louisville (Kentucky) en 1880. ■

# Tom Collins

Un très grand classique, longtemps considéré comme le roi des cocktails dans les bars de Manhattan au début du XX<sup>e</sup> siècle



gin  
4 cl



sucré de canne  
1/2 cl



eau gazeuse  
10 cl



jus de citron  
3 cl

Directement dans le verre (de type tumbler), on verse le gin, le jus de citron et le sucre de canne (ou parfois, l'équivalent en morceau de sucre). On mélange bien, on rajoute des glaçons et on complète avec de l'eau gazeuse bien fraîche. La recette originelle qui daterait de 1876 (au moins) recommande de placer d'abord les glaçons. On utilise parfois du sucre mais à l'origine, il s'agissait bien de sucre de canne. ■



©Harry's New-York Bar

Harry MAC ELHONE, au centre

“

La mixologie n'est qu'un aspect de notre métier, l'hospitalité en est un autre.

”

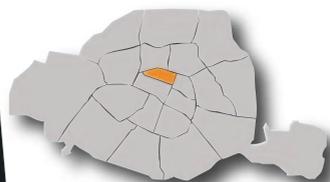
©Académie-Vins&Spiritueux-Paris

Le making of

**LE LIEU :**

*au coin du magnifique comptoir en acajou de Cuba*

**LA DATE :** *au moment où le printemps parisien se finit et où les premières chaleurs appellent un cocktail désaltérant...*



**PARIS II<sup>e</sup>**

**HARRY'S NEW-YORK BAR**

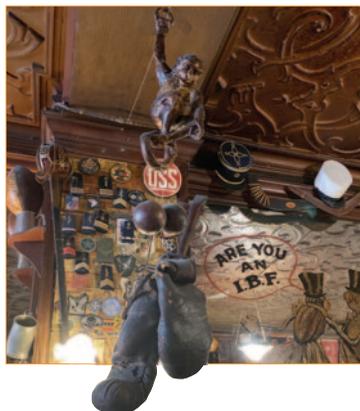
5 rue Daunou

75002 PARIS

Tél. 01 42 61 71 14

# Laurent GIRAUD

©Harry's New-York Bar



©Académie-Vins&amp;Spiritueux-Paris

## Pour qui sonne le cocktail

**F**ils d'officier, **Laurent Giraud** rêvait d'exploration marine. Un premier stage en rade brestoise l'a fait basculer très tôt vers d'autres horizons, ceux du bar et des cocktails. Elève passionné et appliqué, il a raflé les mentions et les concours avant de s'expatrier en Ecosse puis à Londres. De retour en France, il n'en a pas moins gardé le goût pour la culture anglo-saxonne en intégrant le plus vieux bar à cocktails d'Europe, une institution légendaire, le **Harry's New-York Bar**, ou quand Laurent rencontre Harry. Dans ce haut-lieu de la mixologie classique, les murs ruissellent de souvenirs rapportés d'un peu partout, des Etats-Unis d'Amérique surtout. Fanions universitaires, blasons, emblèmes, billets de banque, coiffes émérites, gants de boxe mythiques... Ici, tous les plus grands champions mais aussi les belles plumes américaines, **Hemingway** en tête, ont eu leur coin de bar et ont pu contempler, aux grandes heures des Années Folles, les gestes sûrs de **Harry Mac Elhone**, le patron de ce bar qui étonne encore et toujours plus d'un siècle après sa création et son départ de ... New-York ! C'est tout cela que Laurent Giraud a embrassé : une histoire faite de créations universelles comme le Bloody Mary, le French 75, le Boulevardier, le Side-Car ou encore le James Bond. Parfaitement rompu aux techniques de son métier, ce barman fait partie d'une génération qui a le geste sûr, la création personnalisée chevillée au corps. Comme tous ceux qui les ont précédés, lui et les sept autres barmen ont revêtu la célèbre veste immaculée avec la volonté d'écouter les clients et de leur faire plaisir grâce à des recettes innovantes comme le veut la maxime de la maison : « **traditionnellement inventif** ». Un oxymore qui n'est pas pour déplaire à ce chef-barman qui depuis près d'un quart de siècle apporte ses connaissances et sa passion du métier pour continuer à voyager de manière immobile avec ses clients et ses cocktails...

“

Longtemps, on a appelé le Harry's Bar la deuxième ambassade des Etats-Unis à Paris.

”

**Commençons par parler du Harry's New-York Bar, une véritable institution...**

Il est effectivement très connu, notamment dans le monde. Il fait sans doute partie des 3 ou 4 bars les plus renommés. Beaucoup d'étrangers le connaissent alors que, parfois, des Parisiens nous découvrent encore ! Cela explique aussi pourquoi notre clientèle est composée pour moitié par des étrangers et majoritairement des Américains.

**Qu'est-ce qui explique cet engouement ?**

Le Harry's Bar a une histoire peu

donné son nom au bar, était serveur. Il y est revenu après la guerre de 14-18 et l'a racheté pendant les Années Folles.

**Peut-on parler d'âge d'or du bar à cocktails ?**

Oui, car de nombreuses célébrités venaient ici, on pense de suite à des écrivains comme Hemingway ou Scott Fitzgerald. Plusieurs fois, le nom du bar ou le 5 rue Daunou ont été cités dans des livres. C'est aussi l'époque où le Harry's New-York Bar invente de très grands cocktails qui sont passés à la postérité comme le Bloody Mary, le French 75, le Side-



©Académie-Vins&Spiritueux-Paris

**PARCOURS**

Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Talence, en Gironde, Laurent GIRAUD a commencé comme commis au Concorde Lafayette à Paris avant de s'envoler pour Saint-Andrews, le paradis du golf en Ecosse. Un an après il a choisi d'aller à Londres aux côtés du maestro italien, le chef barman Salvatore CALABRESE pour le compte du Lanesborough Hotel. Après ces 5 années londoniennes, il a rejoint en 1999 la mythique adresse parisienne du Harry's New-York Bar

commune. C'était un bar de Manhattan, installé au coin de la 7<sup>e</sup> avenue et de la 47<sup>e</sup> rue, le Clancey, du prénom du premier propriétaire. Lorsqu'est arrivée la loi sur la prohibition, en 1911, avec un ami, Todd Sloane, ils ont décidé de découper le bar en morceaux et de l'envoyer à Paris ! Ils l'ont installé rue Daunou et n'a jamais plus bougé. Cela explique aussi la qualité du mobilier en bois d'acajou de Cuba qui est désormais protégé et qu'on ne trouve plus. Ce comptoir est une rareté. C'est aussi pourquoi il s'agit du plus vieux bar à cocktails d'Europe. A cette époque, Harry Mac Elhone, qui a ensuite

Car ou le Boulevardier. Et puis il ne faut pas oublier qu'à l'époque, ce triangle d'or est surtout le quartier américain. Selon les années, on parle de 20000 à 40000 expatriés américains qui venaient consommer dans la dizaine de bars qui leur étaient presque dédiés. Longtemps, on a appelé le Harry's Bar la «deuxième ambassade des Etats-Unis à Paris» ! Dans les années 50, la chambre de commerce américaine avait même enregistré Harry comme citoyen américain alors qu'il était... écossais ! Sa disparition, en 1958, fût annoncée en grand dans le Hérald Tribune. Mais avec la crise de 1929, beaucoup

## ANNÉES

Comme un calendrier annuel, il suffit de contempler la façade extérieure du Harry's Bar pour connaître le nombre d'années d'existence du célèbre établissement. Chaque année, l'âge du bar est remis à jour. En 2023, il affiche «112 years of cheers» sur la plus célèbre vitrine de la rue Daunou dans le «triangle d'or» parisien.

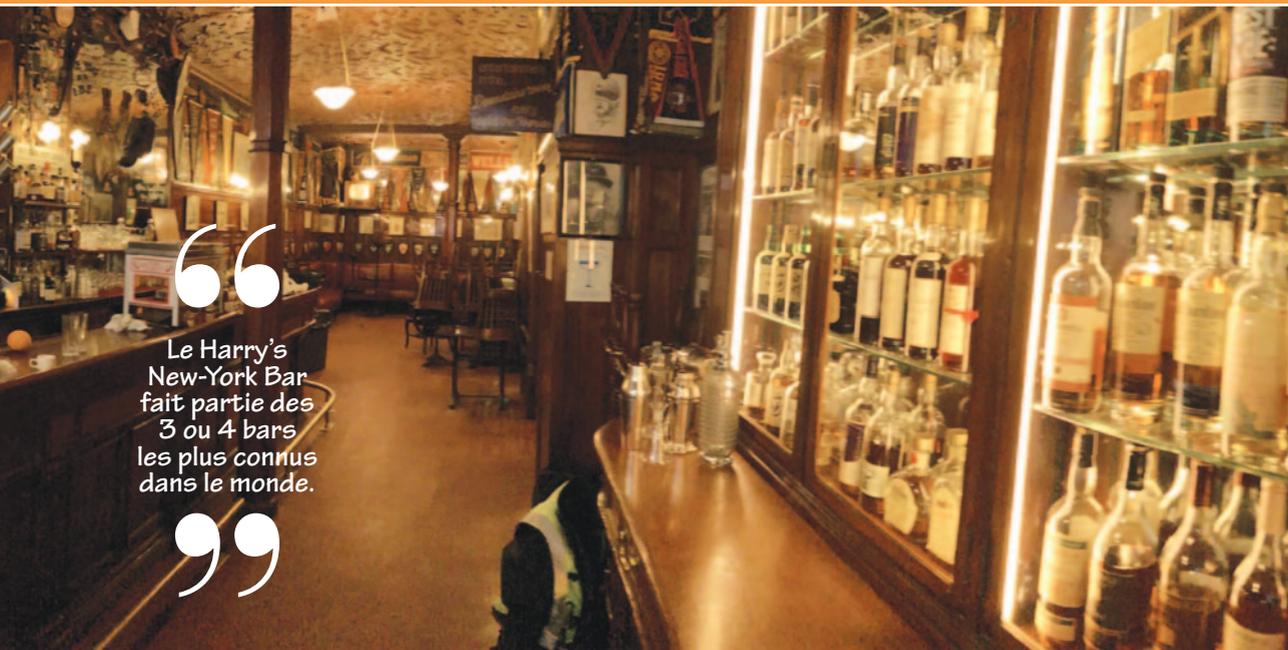
**On sait aussi que Harry était très innovant. Connaissez-vous des anecdotes moins notoires ?**

Harry était effectivement un homme qui avait le sens de la communication. De nombreuses anecdotes sont connues à ce sujet. Il lui est arrivé d'aller coller des affiches pour le bar dans les toilettes publiques, ce qui était strictement interdit. Le lendemain, il prenait une amende et c'était alors publié dans les journaux. S'il présentait ses excuses dans les 15 jours, alors il pouvait échapper à

des études de biologie marine. J'ai même fait un stage d'une semaine sur un bateau en Bretagne. Et puis, pendant ce séjour à Brest, les marins m'ont emmené le soir avec eux. Pour la première fois, j'ai vu ce qu'étaient des bars. Là, je me suis dit, c'est exactement cela que je veux faire !

**Vous avez suivi un cursus en particulier ?**

Oui, j'ai intégré l'école hôtelière de Talence. Au début, mon père qui était officier dans l'armée ne l'a pas forcément bien pris mais assez vite il a compris que c'était ma passion. En cours, ça m'a plu de suite. L'année de



“  
Le Harry's  
New-York Bar  
fait partie des  
3 ou 4 bars  
les plus connus  
dans le monde.  
”

## HARRY

Génie communicant, Harry MAC ELHONÉ publiait dans le Herald Tribune une publicité à l'attention de ses futurs clients américains : « Just tell the taxi driver : SANK ROO DOE NOO and get ready for the worst ». 5 rue Daunou, une adresse que les chauffeurs de taxi connaissent en effet très bien puisqu'ils y conduisaient tous les amateurs du Harry's Bar.

l'amende. C'est ce qu'il faisait et ces excuses publiques étaient publiées dans les mêmes journaux. Il avait donc réussi à faire parler du bar gratuitement deux fois !

**Comment avez-vous intégré une telle institution ?**

Je suis arrivé en 1999 comme garçon de salle. En 2013, j'ai été promu chef barman. Cela fait donc 24 ans que je me plais au Harry's New-York Bar !

**Pouvez-vous nous raconter comment vous avez découvert le monde du bar et du cocktail ?**

Au départ, je me destinais plutôt à

la mention complémentaire bar, c'est la seule année de toute ma scolarité où j'étais autant heureux d'apprendre. J'ai d'ailleurs fini premier de l'académie pour la mention bar.

**Ensuite, vous avez mis le pied à l'étrier...**

J'ai commencé comme commis au bar Plein Ciel au Concorde Lafayette puis je suis parti pour le Saint-Andrews Old Course Hotel, en Ecosse, au pays du golf. Puis je suis allé à Londres où je suis resté pendant plus de cinq ans au très prestigieux hôtel Lanesborough, du côté de Hyde Park. J'ai eu la chance de travailler aux

“

J'ai eu la chance de travailler aux côtés de Salvatore Calabrese qui était un génie du cocktail.

”

côtés de Salvatore Calabrese qui était un génie du cocktail. On avait une clientèle de très haut niveau. Rien n'était laissé au hasard. Même les touilleurs étaient en cristal ! Ensuite, je suis rentré en France, au Harry's Bar, que je n'ai plus jamais quitté.

**Avez-vous participé à des concours de barmen ?**

gner dans le cadre d'une formation à l'INSEEC pour un MBA2 vins et spiritueux à Paris. C'est intéressant, cela permet d'exercer son métier autrement.

**On a aussi l'impression que le monde du cocktail bouge en permanence avec de nouvelles techniques...**

Oui, bien sûr, il faut rester à la page et il y a de nouvelles techniques, notamment dans le cadre de ce qu'on appelle «la mixologie».

**D'après vous quelles sont ces nouvelles techniques qui ont pu éventuellement révolutionner l'univers du cocktail ?**

Je citerais en premier le «fat wash» qui se fait en faisant macérer du bacon par exemple. Le cocktail prend le goût du bacon sans avoir le gras en bouche. Attention, cela ne marche bien qu'avec les eaux-de-vie. Il y a aussi tout ce qui touche à la clarification. En utilisant du lait ou de l'agar-agar on arrive à rendre transparente certains cocktails. C'est étonnant. Quand on boit une margarita transparente c'est même assez déroutant, il y a un décalage entre ce que l'on voit et ce que l'on goûte. Dans le même esprit, il y a tout ce qui touche à la cuisine moléculaire qui peut se traduire par la création de billes gélatineuses au Cointreau qui fait son effet quand on croque dedans ou bien les émulsions à base de jus de pomme. Enfin, je dirais qu'il y a la technique de la fumigation qui consiste à enfumer le verre avec du thym ou du romarin.

**Ce sont des choses que vous pratiquez au Harry's Bar ?**

On a coutume de dire «qu'on est traditionnellement inventif» mais on utilise ces techniques assez rarement. Cela demande beaucoup de préparation or nous avons aussi de nombreux clients à servir. Et puis, nos clients savent pourquoi ils viennent au Harry's Bar !

**Que viennent-ils chercher ?**



©Académie-Vins&Spiritueux-Paris

“

Beaucoup de clients qui nous rendent visite ont fait le tour des cocktails connus, ils recherchent quelque chose de plus personnel, une véritable création.

”

## CÉLÉBRITÉS

Acteurs, écrivains, sportifs, têtes couronnées, ils ont été nombreux les «people» à courir jusqu'au 5 de la rue Daunou dans le deuxième arrondissement. Parmi les plus notoires, citons Ernest Hemingway, Scott Fitzgerald, Coco Chanel, le boxeur Jack Dempsey, Rita Hayworth ou Humphrey Bogart. Le nom du bar (ou son adresse) est cité dans plusieurs livres.

Oui, quand j'étais en Angleterre, j'ai gagné le concours national Bacardi Martini, ce qui m'a permis d'accéder à l'épreuve mondiale où j'ai fini vice-champion du monde.

**Plus de trente ans de carrière, dont vingt-cinq ans dans la même maison, avez-vous toujours la même envie ?**

Je ne me suis encore jamais lassé. J'ai su me réinventer en appliquant mes connaissances mais en ouvrant mes horizons aussi, en n'étant plus derrière le comptoir tout le temps. J'ai, par exemple, commencé à ensei-

Déjà, ils savent qu'on a une référence d'alcools exceptionnelle avec plus de 800 références. De fait, on a une grande capacité à pouvoir réaliser tous les cocktails connus qu'ils soient très anciens ou très modernes.

### Comment se répartissent ces références ?

La moitié est constituée par des whiskies, écossais pour beaucoup, c'est un héritage voulu par Harry. Des clients viennent simplement pour savourer un bon single malt. Ensuite, nous avons des alcools de toutes origines, de toutes natures, tout ce qui convient pour réaliser un cocktail à la demande.

### Vous faites des créations ?

Tous les jours ! Beaucoup des clients qui nous rendent visite ont fait le tour des cocktails connus, ils recherchent quelque chose de plus personnel, une véritable création. On leur demande quels alcools ils aiment bien et deux ou trois aiguillages supplémentaires. Ensuite, c'est à moi de faire le travail.

### Vous avez juste quelques minutes pour le réaliser, comment procédez-vous ?

Au fil des années, ça devient très intuitif. C'est un peu comme une dactylo qui tape à la machine. On sait ce qui se marie bien.

### Existe-t-il des règles de base, comme le nombre de produits

En général, plus on en met, plus l'équilibre est précaire. Trois ingrédients, c'est une bonne base. Une eau-de-vie, du sucre et un citron, ça marche bien. Il faut aussi éviter de mélanger deux eaux-de-vie même s'il y a des exceptions. Quand on les mélange, il faut essayer d'associer les mêmes typicités, deux eaux-de-vie de grains ensemble ou alors deux eaux-de-vie de raisins. Mais sur la nouvelle carte que je viens d'élaborer, il y aura une association entre un malt élaboré aux Etats-Unis et du Calvados.

### Comment est venue cette idée ?

En dégustant les produits. Quand j'ai

goûté ce whisky, j'ai inconsciemment fait appel à des connexions dans mon cerveau et là je voyais de suite la pomme du calvados.

### Beaucoup de cocktails semblent faire appel au citron. C'est une base ? Une mode ?

Le citron, c'est évidemment très bien mais il faut aussi apprendre à faire sans lui. Tout le temps, cela peut devenir ennuyeux et c'est presque trop facile de faire appel à lui. On peut facilement trouver des alternatives au citron par de la fraîcheur ou une autre source d'acidité. Mais tous les cocktails n'ont pas besoin d'être réalisés sur cette trame acide et fraîche. Boire un Manhattan, ça reste délicieux.

### Quelle est la tendance des alcools aujourd'hui ?

En ce moment, il y a un gros effet de mode autour du mezcal qui fait suite à l'énorme mode autour du gin. Mais attention, le rhum revient en force.

### Comment se situent les spiritueux français ?

Ils sont aussi très tendance. On a l'impression que tout le monde veut faire son gin aujourd'hui. Tant mieux, la gamme s'est élargie et avec de très jolies propositions. Cela répond aussi à un certain engouement d'un type de clientèle qui veut du local et un impact moindre sur la planète du fait des transports des produits par exemple. Il y a aussi une vraie tendance autour des vieux produits français. Beaucoup les ont redécouverts quand des barmen internationaux ont remis au goût du jour les amaro italiens. On s'est aperçu que la France n'était pas en reste qu'il y avait aussi de belles choses, des quinquas et des vieux alcools typiques.

### Que pensez-vous de l'Armagnac qui cherche à valoriser sa «Blanche» ?

C'est une eau-de-vie magnifique. Elle a beaucoup d'arômes tout en étant moins adipeuse et moins puissante que d'autres mais c'est justement un atout pour les cocktails. Sa force réside dans une très grande fraîcheur,



▲ En 2022, Laurent GIRAUD a signé le cocktail ARMAGRUME, réalisé avec un jeune armagnac, de la gentiane, de la liqueur de pamplemousse rose et du tonic.

### HARRY'S BARS

Il arrive que des touristes soient contents de rappeler qu'ils ont déjà été dans l'autre Harry's Bar, quasiment tout aussi célèbre, celui de... Venise. Mais, il s'agit d'une autre famille, d'une autre histoire avec un même nom et qui a été fondé en 1931, soit vingt ans après l'institution new-yorkaise et parisienne.

Par contre, le Harry's Bar parisien a désormais son petit frère à Cannes et prochainement deux nouvelles entités devraient naître, bien plus loin encore...

“

La tendance est aux produits «crafted by nature», naturellement artisanaux. Avec l'armagnac, on y est en plein, c'est la définition même des produits craft.

”

des notes herbacées et fruitées qui ne viennent pas écraser les autres éléments. Lorsqu'on réalise un cocktail avec de la blanche Armagnac, on sent qu'il n'y a pas d'effet de saturation du palais. Mais surtout, avec ce beau produit, c'est l'occasion de rappeler que tous les armagnacs ont une force unique et sans doute sous exploitée. Aujourd'hui, la tendance est aux produits «crafted by nature», naturellement artisanaux. Avec l'armagnac, on y est en plein, c'est la définition même des produits craft. Le producteur

viennent pour boire un Old Fashioned alors que c'est traditionnellement un cocktail d'adultes plus âgés. Et que dire de l'impact des films de James Bond. Avec les derniers épisodes, le Vesper a explosé partout et je crois que la maison Lillet ne doit pas être mécontente !

### Est-ce à dire qu'il y a un retour vers d'anciennes valeurs ?

On a été vers des choses très élaborées il y a quelques années. Peut-être que les clients ont envie de retrouver un peu plus de classicisme avec des goûts moins marqués mais plus élégants, à l'image de ce qui se fait dans la mixologie japonaise. On a quand même connu une époque où certains barmen mélangeaient jusqu'à 18 produits différents. Ce n'est vraiment plus d'actualité.

### Comment définiriez-vous votre métier ?

C'est un métier manuel, physique, qui passe beaucoup par le toucher. Mais être barman, c'est aussi être acteur de théâtre. Les gens nous regardent. On doit éviter les gestes inutiles, rester élégant et efficace, tout en prenant soin de ne pas se faire mal. Il y a tout une génération qui a appris à doser uniquement avec le fameux jigger et à verser à l'envers mais j'en connais beaucoup qui arrivés à trente ans ont des douleurs aux coudes et aux poignets. Moi, je suis de l'ancienne école, on m'a appris à doser à la bouteille...

### Et la relation au client ?

Elle est multiple. D'abord, il y a le fait d'accueillir le client comme s'il était à la maison. C'est ce que les Anglo-Saxons appellent l'hospitality business. La mixologie n'est qu'un aspect de notre métier, l'hospitalité en est un autre. Il y a aussi une relation de psychologie. Nombreux sont les clients qui se confient à nous. On voit beaucoup de barmen qui savent se vendre, qui sont devenus leur propre produit mais le premier talent d'un bon barman, c'est de savoir écouter son client. ■



fait tout de A à Z et en plus c'est la plus vieille eau-de-vie de France.

### On voit réapparaître un grand nombre de vieux cocktails, à quoi est-ce dû ?

Le cocktail, c'est aussi un produit culturel. Actuellement, il y a une sorte de «revival» assez important autour de recettes qui font appel à l'imaginaire et qui sont parfois poussées par des magazines, des séries télé ou des films. Une série comme «Sex and the City» a beaucoup fait pour le Cosmopolitan. Avec Mad Men, c'était encore plus impressionnant. Je vois des jeunes de 25 ans qui

“

Être barman, c'est aussi être acteur de théâtre. Les gens nous regardent. On doit éviter les gestes inutiles, rester élégant et efficace, tout en prenant soin de ne pas se faire mal.

”

#### LIVRE

En 2022, avec Jean-Noël DOLLET, maître de chai de la maison Janneau, Laurent GIRAUD a cosigné un livre «Tout sur les cocktails... ou presque». Un ouvrage essentiel sur la mixologie, son histoire et ses techniques ainsi que 366 recettes de cocktails réalisées en 366 jours, idéal pour les années bissextiles !



@ADELESINIGRECOM & NOELIEDESIGN

# ARMAGNAC

MULTIPLE PAR ESSENCE *style!*

[www.armagnac.fr](http://www.armagnac.fr)



@ArmagnacOfficial

ARMAGNAC  
BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL

L'EUROPE S'ENGAGE  
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
« Europe investit dans les zones rurales »

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

# Tessali

CANAPÉS ET FAUTEUILS CONVERTIBLES SUR-MESURE

DEPUIS 1960

©HOTEL ELYSIA INWOOD HOTELS



Fabrication européenne  
**MÉCANISME BREVETÉ**

☎ 01 64 28 22 72

✉ [contact@tessali.fr](mailto:contact@tessali.fr)

[www.tessali.fr](http://www.tessali.fr)

