

TROPHÉE MUMM 2011 DE LA SOMMELLERIE ET DU BAR

Johanna Messere (lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch Graffenstaden), pour la sommellerie, et Thibault Murat (lycée professionnel Escoffier d'Eragny-sur-Oise), pour le bar, sont les deux lauréats de l'édition 2011 du Trophée Mumm.



COUPE DU MEILLEUR POT À DOMINIQUE LACHENAUD

L'Académie Rabelais a décerné, le vendredi 1^{er} avril, la Coupe du Meilleur pot à Dominique Lachenaud, propriétaire du Royal Saint-Jacques, dans le V^e arrondissement de Paris.



LE CHR À L'HONNEUR La promotion 2011 de la Légion d'honneur concerne quelques



hôteliers, restaurateurs ou ancien restaurateurs. Au titre des chefs en activité, Frédéric Anton, aux manettes des cuisines du Pré Catelan à Paris (3 étoiles Michelin) a été promu au grade de chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur.

Café

La course folle du cours de l'arabica

Le prix du café vert n'en finit plus de se renchérir. Le cours de l'arabica à New York a grimpé de +94 % entre juin 2010 et février 2011... soit un prix quasiment du simple au double en l'espace de huit mois. En 2002/2003, les cours de l'arabica étaient descendus à moins de 50 cents... pour atteindre des cours supérieurs à 270 cents depuis la période de production 2009/2010. La principale raison de cette envolée ? La spéculation massive, en provenance des fonds d'investissement, qui s'opère depuis quelques années sur les valeurs agricoles. Selon notre expert café, Patrick Masson, la répercussion réelle à la tasse de cette hausse des cours est d'environ 0,0142 euro. Mais le prix du café n'est pas le seul à augmenter : celui du transport – lié à celui de l'essence – corse encore un peu la situation.



Gira Conseil

La restauration en forme

La toute récente Étude Restauration 2010 du Gira fait état d'une croissance de 4 % du chiffre d'affaires pour les indépendants (et 8 % pour les chaînes et groupes). La CAHD (Consommation alimentaire hors domicile) aurait généré près de 82 milliards d'euros H. T. en 2010. Sans surprise, le nombre de repas pris à l'extérieur continue de progresser (+2,6%), alors que la dépense moyenne n'augmente que très faiblement (+0,26 %) ; modération tarifaire qui rallie l'approbation des consommateurs. La restauration rapide à consommer sur place ou à emporter confirme sa bonne santé, réalisant à elle seule près d'un tiers du chiffre d'affaires global. La restauration avec service à table s'arroge, quant à elle, 22 % des recettes. Côté consommateurs, apparaissent



de nouvelles attentes dont découle la singularité de leurs comportements par rapport à nos voisins européens, notamment en matière de vente à emporter. Le repas poursuit sa déstructuration dans le service à table et se restructure dans la restauration rapide. Ce double phénomène favorise l'émergence, dans l'esprit des français, d'une restauration à deux vitesses. Une étude optimiste – puisqu'elle prédit le retour d'une croissance à deux chiffres dans la restauration dans un délai de 3 ans – en vente au prix de 1 112,28 € TTC.

Salons

Le Sirest est mort, vive le Success Food!

Du 3 au 7 mars 2012, dans le cadre d'Europain, se tiendra Success Food, un nouveau salon qui se positionne comme un événement inédit



alliant boulangerie/pâtisserie et restauration. Il se veut le repère d'une restauration multi-forme, un carrefour de rencontres entre les différents acteurs de ce marché. Sur plus de 1 000 m², seront mis en scène grande nature les derniers concepts de boulangerie et de lieux de restauration.

Gavino Music

Sur un « air » de printemps

Incontournable pour tous les restaurants et brasseries, l'ambiance musicale s'installe désormais dans vos espaces extérieurs. Gavino Music, agence spécialisée dans l'ambiance musicale, propose à sa clientèle CHR un panel d'univers musicaux variés à diffuser dans vos patios, jardins et terrasses intérieures. L'agence réalise un audit personnalisé tenant compte des particularités de votre établissement (clientèle, décoration, style...) De la vente de CD personnalisé à l'installation complète d'une sonorisation extérieure, Gavino Music propose une solution simple et peu onéreuse. Les prestations de l'entreprise commencent à partir de 30 euros par mois, matériel inclus. Un investissement raisonnable pour créer une ambiance réellement sur mesure et adaptée à votre établissement. Une excellente idée pour vous démarquer, offrir une atmosphère unique et donner du caractère à vos terrasses !