

B.R.A. Tendances restauration



L'invitée
Carole Delga



Restauration
Citizen



PERSILLÉ

La viande sublimée

DOSSIER CABARETS & MUSIC-HALLS



Évolutions et modernisations

Focus sur la restauration
Reportages en régions
Événementiel et management



Sommaire

N° 364 - Mai 2015

Photos de couverture : © A. Thiriet, sauf Persillé © A. Lamy / L'invitée © Margot L'Hermitte



Citizen Restaurant p. 22



Le Bellona p. 26



Persillé p. 28



Hacienda Café p. 34



Palmes de la Restauration p. 48



Paroles d'experte p. 55

ÉDITORIAL p. 3
Pensez à l'abonnement !

Tendances Marchés

L'OBSERVATOIRE p. 6
PANORAMA B.R.A. 2014
Analyse transversale p. 8
LES NEWS p. 10
L'AGENDA p. 19
L'INVITÉE
Carole Delga, secrétaire d'État p. 20

Tendances Terrains

RESTAURATION

Citizen Restaurant à Épinal p. 22
Le Bellona à Lyon p. 26

SUR LE POUCE

Persillé à Paris p. 28
La Bicycletterie à Lyon p. 30

SUR LA ROUTE

À Mi Chemin à Strasbourg p. 32

BARS ET NUIT

Hacienda Café à Clermont-Ferrand p. 34

Dossier p. 36
CABARETS ET MUSIC-HALLS
Immersion en régions p. 38
Point de vue p. 46

Tendances Événements

DISTINCTIONS

Palmes de la Restauration France 2015 p. 48

VIE SYNDICALE

Assemblée générale du SNRTC p. 50

Tendances Fournisseurs

À SAVOIR p. 51

À DÉCOUVRIR p. 52

INTERNET p. 53

e-Gourmet p. 54

PAROLES D'EXPERTE

Pot & Cie à Saint-Gratien p. 55

Tendances Gestion

CONSEILS JURIDIQUES

La vie privée au travail p. 58

ACTUALITÉS JURIDIQUES p. 60

■ Pot & Cie à Saint-Gratien



Isabelle Dupuis au sein de son petit restaurant chaleureux Pot & Cie à Saint-Gratien (95).

Un ***tout-en-un*** précis et ***performant***, pour une cuisine ***goûteuse*** et authentique

À Saint-Gratien, une nouvelle adresse de restauration rapide premium commence à faire parler d'elle : Pot & Cie. Simple, saine et conviviale, la cuisine est à l'image d'Isabelle Dupuis, à la fois chef et gérante. Sa reconversion professionnelle gagnante n'aurait pu voir le jour sans le fort soutien de sa famille et la performance d'un équipement qui fait rimer qualité avec productivité.

Par Alexianne Lamy

Pot & Cie c'est l'histoire d'une reconversion professionnelle : en septembre 2013, suite à un plan de départ volontaire dans son entreprise, Isabelle Dupuis, 47 ans, alors chargée de projet marketing, se lance dans un projet de restaurant. « *Je suis passionnée de cuisine depuis toujours* », nous précise-t-elle. Pour mener à bien son affaire, elle intègre un MBA entrepreneuriat et cuisine à l'ESG et suit des cours de cuisine à l'école Alain Ducasse Éducation et de pâtisserie à l'école Ferrandi Paris.

Cuisine maison en pots

Pendant sa formation, elle apprend qu'un local au cœur du centre commercial Le Forum à Saint-Gratien (95) est à reprendre. Après mûre réflexion, elle y installe, en novembre

dernier, son concept nommé Pot & Cie. Le nom du lieu annonce la couleur : ici, tout est servi dans des pots. « *J'ai déjeuné chez Boco il y a 4 ans et j'ai trouvé cela extraordinaire !* » Sur les bancs de l'école, Isabelle Dupuis intègre cette idée dans son business plan. « *Je voulais proposer une cuisine traditionnelle et authentique et je me suis souvenue de cette présentation en bocaux. J'ai pensé que cela se prêterait bien à ma cuisine, tout en apportant une touche d'originalité et de modernité au concept.* » La restauratrice demande à une graphiste de concevoir un logo intégrant un dessin de bocal et reprenant la police de l'enseigne. N'y voyez toutefois pas là une démarche purement marketing. « *L'essentiel, pour moi, c'est de proposer une offre faite maison avec des produits frais et de*

saison », insiste la fondatrice de Pot & Cie. La carte évolue toutes les semaines et se compose toujours de 3 entrées, 3 plats et



Le concept a été bien marketé.



L'offre, faite maison avec des produits frais et de saison, est proposée dans des pots à consommer sur place, dans une salle de 26 couverts, ou à emporter en dégustation nomade, au bureau ou à la maison.



Isabelle Dupuis a choisi de s'équiper d'un VarioCooking Center signé Frima après avoir assisté à plusieurs démonstrations et s'être bien renseignée sur les autres possibilités. La cuisine intègre aussi un four SelfCooking Center signé Rational.

3 desserts. Chaque matin, assistée de son second, Isabelle Dupuis prépare les pots, tant pour la vente à emporter que pour la consommation sur place. « *Il faut que ma vitrine soit prête à 10 h.* » À midi, elle réchauffe les pots au four et sert les clients attablés. Le lieu dispose de 26 couverts, dont 4 au comptoir.

Une fois le service terminé, la patronne renfile son tablier et retourne en cuisine. « *Je réajuste mes assortiments pour la vente à emporter. Pot & Cie est ouvert jusqu'à 20h pour la VAE qui représente 40 % de l'activité.* » Certains soirs, le lieu accueille des groupes sur réservation. « *Je privatise le restaurant sans frais de location et les*

participants peuvent choisir la formule qu'ils désirent. »

Les talents de la cuisinière et l'atmosphère du lieu (voir l'encadré ci-dessous) ont rapidement permis à Pot & Cie de se faire un nom et de séduire un large public. « *Des personnes des communes voisines font le déplacement !* » se réjouit Isabelle Dupuis. Avec une formule entrée-plat-dessert à 16,90 € à emporter ou 17,90 € sur place, le ticket moyen de Pot & Cie s'élève à 19 €.

Choix du VarioCooking

Pour assurer le succès de son établissement, Isabelle Dupuis se devait d'avoir un matériel à la hauteur de ses ambitions de qualité et de rapidité. « *Un ami a assisté à une démonstration Frima du VarioCooking Center et s'est dit qu'il correspondait à mon projet. Je suis donc allée moi-même découvrir ce matériel et j'ai été sans voix ! J'ai tout de suite vu qu'il répondait à mes besoins, notamment en termes de productivité... Je savais que nous ne serions que deux en cuisine !* » Isabelle Dupuis s'est aussi renseignée sur le site Internet dédié à cet équipement et a visionné de nombreux tutoriaux. « *J'ai pris le temps avant de me lancer.* »

Elle a finalement sauté le pas et décidé d'équiper sa cuisine professionnelle d'une petite plaque à induction, d'un four Rational SelfCooking Center whiteefficiency 6 niveaux et, donc, d'un VarioCooking Center Multificiency 112T. Lancé début 2014, dernier né de la gamme, ce modèle est particulièrement adapté à la restauration commerciale de par sa flexibilité (2 cuves indépendantes) et sa compacité (moins d'1 mètre de large). « *Comme ce matériel représentait un certain coût, j'ai opté pour un modèle d'occasion* », précise la gérante de Pot & Cie.

2 idées fortes du concept

Un univers chaleureux et convivial

Murs en brique, teintes ocres, étagère « maison » en cagettes de pommes, ancienne balance et moulin de sa belle-mère... L'univers de Pot & Cie est chaleureux et convivial. « Je voulais proposer un lieu simple et agréable », précise la fondatrice. Pot & Cie propose des tables espacées les unes des autres. « Il m'est essentiel que les convives se sentent à l'aise », ajoute Isabelle Dupuis.

Un approvisionnement local

Gratinoise d'origine, la fondatrice de Pot & Cie s'attache à valoriser les producteurs de sa région. « J'utilise un maximum de fruits et légumes locaux en m'approvisionnant notamment auprès de l'EARL Collas. » Elle se rend 3 fois par semaine sur les marchés des alentours. Agrumes, farine, œufs, lait, jus de fruit, limonade... Isabelle Dupuis plébiscite le bio. « Ce sont des valeurs que je porte depuis longtemps. »



© A. Lamy



© A. Lamy

Le VarioCooking Center est notre outil de travail principal... et indispensable

Isabelle Dupuis

Possibilités infinies

Au quotidien, le VarioCooking Center Multificiency ne faillit pas à sa réputation. « *Cet équipement offre des possibilités infinies* », lance Isabelle Dupuis. Revenir, mijoter, sauter, snacker, pocher, cuire au bain-marie ou encore frire... le « Vario » sert en effet à tout. Chez Pot & Cie, il est en tous les cas utilisé pour presque toutes les préparations salées. « *La semaine dernière, nous avons fait des souris d'agneau au vin blanc. Cuites pendant 3 h, ce fut un délice !* » Côté prise en main, la cuisinière est formelle : « *Il est très simple d'utilisation. On apprend rapidement à le manipuler.* » L'équipement dispose de 7 modes de cuisson et intègre le système VarioCooking Control. Ce dernier reconnaît la nature et la taille des aliments et prend en compte la charge ; les temps et températures sont alors calculés automatiquement et ajustés en permanence. « *J'ai acquis des automatismes. Mon second préfère utiliser le mode manuel et le résultat s'avère identique ! En tous les cas, le VarioCooking Center est notre outil de travail principal... et indispensable* », résume la patronne.

Cuisson de nuit plébiscitée

Isabelle Dupuis apprécie particulièrement la cuisson de nuit, notamment pour ses plats mijotés. « *Je gagne un temps considérable avec cette technique.* » Cet hiver, elle l'a utilisée pour la confection de bœuf bourguignon, blanquette de veau ou encore sauté de veau aux olives. Grâce au système breveté de chauffe dynamique VarioBoost, la chaleur est homogène et précise sur l'ensemble de la cuve (température réglable de 30°C à 250°C). « *Le VarioCooking Center me permet de maîtriser la cuisson et la température de manière exacte. Pour les légumes notamment, il est incroyable : la cuisson des champignons, par exemple, ne rend pas d'eau.* » L'entrepreneuse insiste d'autre part sur l'accompagnement Frima : « *La hotline est efficace : des conseillers répondent rapidement à toutes les questions. Ils m'ont même aidée pour une cuisson de cannelés !* » Avec l'arrivée des beaux jours, Isabelle Dupuis a étoffé son offre en pâtisseries et mignardises. Un projet à moyen ou long terme ? « *Pourquoi pas ouvrir un 2^e établissement. Mais pour l'instant, je me concentre entièrement au développement de celui-ci !* » ●

XX^E PALMES DE LA RESTAURATION

BY LeadersClub France

FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS 2015

PALME D'OR
PERSILLÉ,
MAISON DE VIANDE
(Paris XIII)

PALME D'ARGENT
CAPUCIN SIGNÉ BRAS
(Toulouse)

PALME DE BRONZE
PRIVÉ DE DESSERT
(Paris IX)

PALME DES PALMES
GROUPE LE DUFF

WWW.LEADERSCLUB.FR

PARTENAIRES FRANCE :



PARTENAIRES INTERNATIONAUX :

unibail-rodamco



FOURNISSEUR OFFICIEL VINS :

Les Jamelles

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