

PLANETE RESTO

Attention, ce qui se passe ailleurs pourrait bien arriver un jour dans votre établissement !

ROYAUME-UNI

La BDA a une dent contre les smoothies

Le succès des smoothies est écomé par la **British Dental Federation (BDA)**, dont des études récentes, relayées par la société de conseil Alcimed, pointent du doigt les effets néfastes d'une surconsommation de smoothies sur les dents. Ceux-ci seraient **plus sucrés et acides** que les jus d'orange classiques, et à l'origine de caries dentaires. Des dentistes anglais s'inquiéteraient même d'une « *érosion épidémique de l'émail dentaire* ».

Le kebab d'écureuil booste les ventes

Depuis que le chef **Ed Chester** a mis à sa carte de l'écureuil gris – viande, paraît-il, délicieuse et, selon lui, moyen de lutter contre le développement massif de ce rongeur importé des États-Unis –, le téléphone du restaurant **Otterton Mill** (entre Budleigh Salterton and Sidmouth) ne cesse de sonner. Tous les médias du pays, et même d'Allemagne, s'y intéressent. S'il en fait sursauter quelques-uns, le plat connaît un certain succès avec 40 ventes en quatre-vingt-dix minutes dès le premier week-end. Une idée pour rebondir en période de crise ?

ESPAGNE

1 € le menu anticrise, olé !

Un jeudi noir... de monde ! Depuis quelques semaines, le restaurant **Dario's** de Gijon (nord de l'Espagne) propose, le jeudi, un menu complet à un prix défiant toute concurrence : un euro. C'est sa façon de réagir à la crise, ce qui lui vaut une belle file d'attente : 200 repas pour 49 places. Le manque à gagner de cette journée serait compensé par la fréquentation du week-end. Un beau geste dans le contexte actuel.

ÉTATS-UNIS

**Suppression
des plateaux
sur les campus**

Aux États-Unis, Aramark a publié une étude réalisée auprès de 25 campus ayant distribué 186 000 repas en 2007. Pour moins gaspiller et faire des économies, les universités ont supprimé les plateaux des cantines. Celles-ci ont jeté environ 5 000 kg de moins de nourriture, soit **une réduction de 30 % des restes**. Cette expérience de deux semaines à l'Université de Caroline du Nord a été pérennisée. Résultat: 113 000 litres d'eau par mois économisés.

**Des plats
à moins d'1 \$**

C'est une institution à New York: **John's** (John's of the 12th Street) du prénom de son créateur, émigré italien, John Pucciatti, fête ses 100 ans le 23 octobre dernier. L'occasion pour ses propriétaires Mike Alpert et Nick Sitnycky de marquer le coup et de proposer, entre 11 h 00 et 16 h 00, des plats aux prix de l'année 1908, date de son ouverture. Les tarifs des assiettes sont donc tombés à moins d'un dollar, pendant quelques heures, mais sans aucun lien avec Wall Street...

**L'Espagne rem-
place la Belgique
au Bocuse d'or**

La Wild Card initialement attribuée à la Belgique a été transférée à l'Espagne. Steve Deconinck, le candidat belge, a dû déclarer forfait suite à un accident. C'est donc l'Espagnol **Angel Palacios**, chef exécutif du restaurant **La Broche** à Madrid, qui participera au Bocuse d'or 2009.

**Timothy Hollingsworth gagne
son billet pour Lyon**

Timothy Hollingsworth, sous-chef du célèbre restaurant de Thomas Keller, **The French Laundry** (3 étoiles Michelin) en Californie, a remporté la sélection américaine du Bocuse d'or. Il devient ainsi l'un des meilleurs chefs américains du moment et représentera son pays au Bocuse d'or 2009 à Lyon pendant le Sirha.

BELGIQUE**La Boîte à pizza, une fois !**

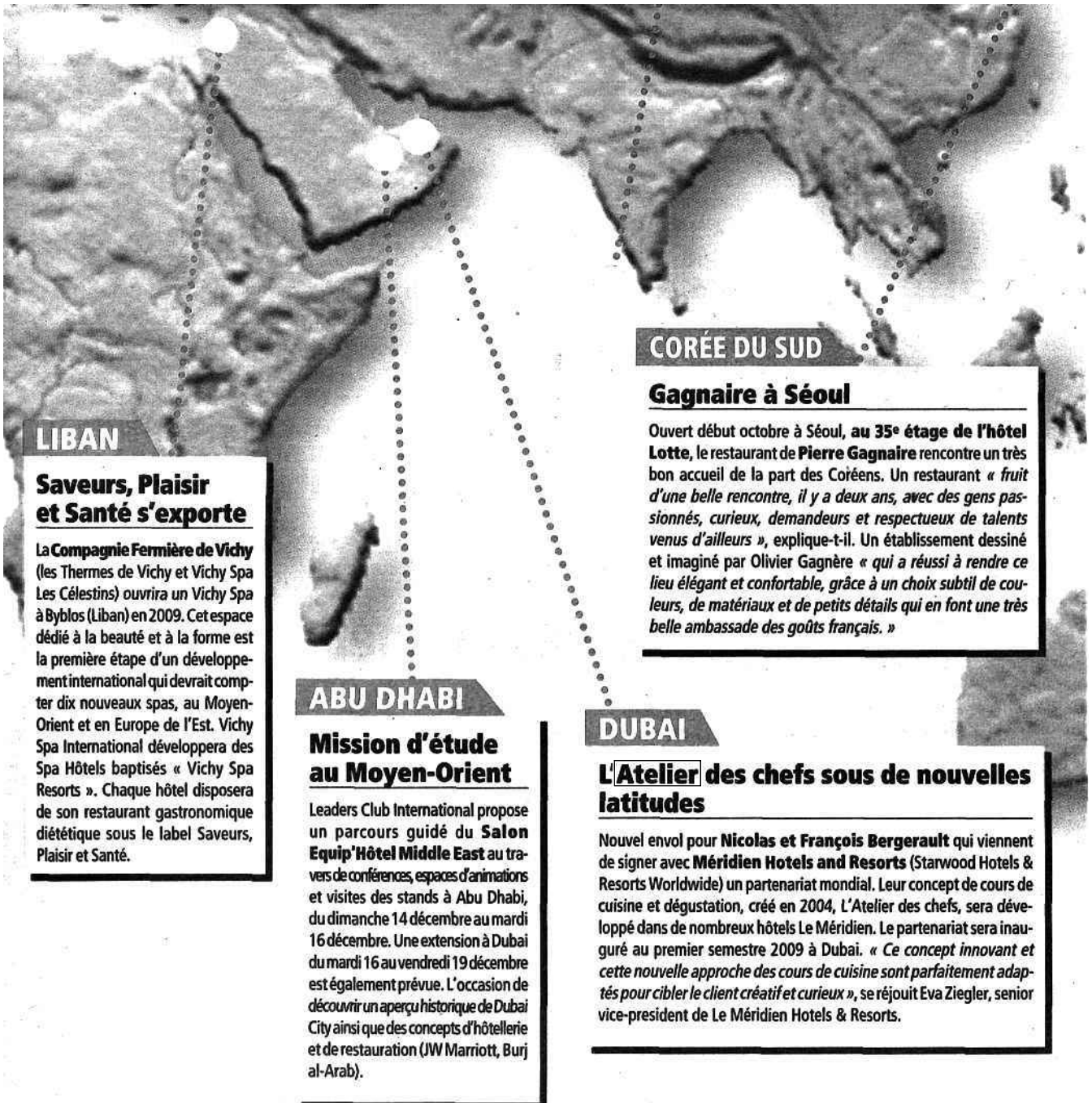
L'enseigne française de pizzas livrées et à emporter, **La Boîte à Pizza**, s'implante en Belgique, à Bruxelles, au 84, boulevard Émile-Jacqmainlaan. Ce premier restaurant est dirigé par **Régis Planchard**, qui a déjà créé cinq Boîte à Pizza en France (Bourges, Orléans - 2 -, Saumur et Laval). L'enseigne souhaite y ouvrir une dizaine de points de vente courant 2009. La Boîte à Pizza s'exporte également hors d'Europe. Depuis 2006, elle est présente à Shanghai et, depuis 2008, à Miami.

RUSSIE**300^e restaurant pour Rosinter**

Le groupe russe Rosinter Restaurants, principal opérateur de restauration « casual » en Russie et dans la CEI, a ouvert son 300^e restaurant. Le **1-2-3 Café**, proposant de la cuisine russe, est implanté dans le centre commercial Atlantic City de Saint-Petersbourg dans la partie nord de la capitale. Rosinter (268 M\$ de CA en 2007) propose des cuisines italienne, japonaise, américaine et russe par le biais de ses enseignes propres **Il Patio**, **Planet Sushi** et **1-2-3 Café** et de ses marques sous franchise **TGI Friday's** et **Sibirskaya Korona**.

MALDIVES**Un Disciple d'Escoffier à Rangali Island**

David Laval, d'origine réunionnaise, a rejoint le **Conrad Maldives Rangali Island** comme chef du Resort, chargé de la conception des menus pour les 7 restaurants et les 3 bars que compte l'hôtel. Il est passé par l'Imperial Hotel au Japon et au Fairmont Southampton Resort des Bermudes, membres tous deux des Leading Hotels of the World. Disciple d'Escoffier, David Laval a été distingué notamment lors du Food Asia de Singapour.

**LIBAN****Saveurs, Plaisir et Santé s'exporte**

La **Compagnie Fermière de Vichy** (les Thermes de Vichy et Vichy Spa Les Célestins) ouvrira un **Vichy Spa** à Byblos (Liban) en 2009. Cet espace dédié à la beauté et à la forme est la première étape d'un développement international qui devrait compter dix nouveaux spas, au Moyen-Orient et en Europe de l'Est. Vichy Spa International développera des Spa Hôtels baptisés « Vichy Spa Resorts ». Chaque hôtel disposera de son restaurant gastronomique diététique sous le label Saveurs, Plaisir et Santé.

ABU DHABI**Mission d'étude au Moyen-Orient**

Leaders Club International propose un parcours guidé du **Salon Equip'Hôtel Middle East** au travers de conférences, espaces d'animations et visites des stands à Abu Dhabi, du dimanche 14 décembre au mardi 16 décembre. Une extension à Dubaï du mardi 16 au vendredi 19 décembre est également prévue. L'occasion de découvrir un aperçu historique de Dubai City ainsi que des concepts d'hôtellerie et de restauration (JW Marriott, Burj al-Arab).

CORÉE DU SUD**Gagnaire à Séoul**

Ouvert début octobre à Séoul, au **35^e étage de l'hôtel Lotte**, le restaurant de **Pierre Gagnaire** rencontre un très bon accueil de la part des Coréens. Un restaurant « fruit d'une belle rencontre, il y a deux ans, avec des gens passionnés, curieux, demandeurs et respectueux de talents venus d'ailleurs », explique-t-il. Un établissement dessiné et imaginé par Olivier Gagnère « qui a réussi à rendre ce lieu élégant et confortable, grâce à un choix subtil de couleurs, de matériaux et de petits détails qui en font une très belle ambassade des goûts français. »

DUBAÏ**L'Atelier des chefs sous de nouvelles latitudes**

Nouvel envol pour **Nicolas et François Bergerault** qui viennent de signer avec **Méridien Hotels and Resorts** (Starwood Hotels & Resorts Worldwide) un partenariat mondial. Leur concept de cours de cuisine et dégustation, créé en 2004, L'Atelier des chefs, sera développé dans de nombreux hôtels Le Méridien. Le partenariat sera inauguré au premier semestre 2009 à Dubaï. « Ce concept innovant et cette nouvelle approche des cours de cuisine sont parfaitement adaptés pour cibler le client créatif et curieux », se réjouit Eva Ziegler, senior vice-président de Le Méridien Hotels & Resorts.