

ÉDITO Le retour
à la réalité

Les Français viennent de confier à Emmanuel Macron un nouveau mandat de cinq ans à la tête de l'État, après une campagne sans grande surprise. Le président, qui a promis de gouverner différemment, n'est pas au bout de ses peines. Il devra d'abord doser le bon équilibre dans la composition du gouvernement et ensuite trouver à l'issue des élections législatives une majorité sur laquelle s'appuyer pour mener à bien sa politique. Sur ce plan, rien n'est gagné d'avance et même en cas de réussite, le locataire de l'Élysée retrouvera les dossiers minés qu'il connaît bien : retraite, environnement, énergie, salaires, inflation et surtout le casse-tête des finances. Après avoir laissé filer la dette durant ces deux dernières années, il va falloir parvenir à resserrer les cordons de la bourse. À l'issue de la récréation, l'Union européenne pourrait à nouveau rappeler ses membres au respect des critères de convergence et imposer ainsi à la France de restaurer son équilibre budgétaire. Le prochain gouvernement devra restreindre les dépenses et sans doute imaginer de nouvelles recettes. Cette tâche ingrate, mais nécessaire, ne sera pas évidente après une campagne électorale où les candidats ont eu tendance à enterrer sous le tapis les conséquences financières de leurs promesses coûteuses. Nous venons de traverser une période d'argent facile. Le retour à la réalité risque d'être rapide. Les chefs d'entreprise en sont bien conscients. Nombre d'entre eux, lestés par des PGE, voient leurs marges de manœuvre réduites, même si la demande repart. Une négociation d'un moratoire autour du remboursement de ces emprunts s'impose si on ne veut pas casser le moteur de la reprise au moment le plus critique. ●

JEAN-MICHEL DÉHAIS

À LA
UNE

RESTAURATION LIVRÉE

La justice remet en
question les pratiques
de Deliveroo

La récente condamnation par la justice du mode de livraison de Deliveroo, fondé sur l'auto-entrepreneuriat, constitue un sérieux revers pour cette entreprise. Elle pourrait entraîner des sanctions plus lourdes et inciter le législateur à imposer au niveau européen une relation avec les livreurs basée sur le salariat et le CDI.

PAGE 6

À DÉCOUVRIR



Caroline Maya,
première Française
championne du monde
de Pizza A Due



Pierre Desprat
extrait la Légendaire
du buron de Salers



Léo Pons,
le réalisateur cantalien,
invité à Hollywood



Théo Moles
fait battre les ailes
de son Moulin à vent

AU SOMMAIRE

02 REPÈRES

04 ACTUALITÉS

06 À la Une

La justice remet en question les pratiques de Deliveroo

08 ENSEIGNES

Novotel se renforce à Paris
Melting Pot déploie ses ailes

10 PRODUITS

L'offre toujours plus pointue des plats à partager
Campari France mise tout sur le spritz

14 ANNONCES

16 RÉUSSITE

Théo Moles, Au Moulin à vent

L'Auvergnat
DE PARIS

Fondé en 1882 par Louis Bonnet
140^e année
Édité par Au Cœur des Villes.
Société par actions simplifiée au capital de 64 541 euros, immatriculée au RCS Paris n° 825 299 068
16, rue Saint-Fiacre 75002 Paris
Tél. : 01 42 36 51 02

Président : Nelson Burton

Secrétaire de direction : Anne Caro

Rédacteur en chef : Jean-Michel Déhais
jm.dehais@aucoeurdesvilles.fr

Journaliste reporter : Mickaël Rolland

Secrétaire de rédaction :

Martine Favier

Rédacteur graphiste : Thierry Montabard
Ont collaboré :

Andréa Deconche, Jérémy Denoyer,
Mathilde Jarlier, Vianney Lorient,
Nicolas Mahey, Alice Mariette,
Octavien Thiebaud

Directrice de publicité :

Cathleen Tabart

ctabart@aucoeurdesvilles.fr

Responsable petites annonces

et légales : Naïma Mazurier
n.mazurier@aucoeurdesvilles.fr

Impression :

ILD-Imprimerie Léonce-Deprez
ZAC Artois Pôle 2

Allée de Belgique

62128 Wancourt

Impression sur papier 100 %

certifié PEFC/FSC

N° nouvelle série : 1187

ISSN : 1774-9069

N° Commission paritaire : 0924 W 94008

Abonnements :

16, rue Saint-Fiacre 75002 Paris

Tél. : 01 42 36 70 64

abonnement@aucoeurdesvilles.fr

Abonnement 1 an France : Mobilité 69 €

Formule intégrale papier + mobilité 69 €

Abonnement 1 an Union européenne :

Mobilité 49 €

Formule intégrale papier + mobilité 124 €

Abonnement 1 an Reste du monde :

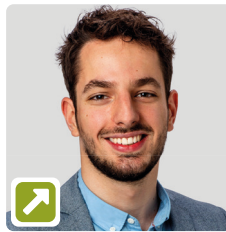
Mobilité 55 €

Formule intégrale papier + mobilité 164 €

BAROMÈTRE Des hauts et des bas...



Caroline Maya est devenue la première cheffe pizzaiola française à devenir championne du monde de Pizza A Due 2022. Elle a conquis ce titre associée au Grenoblois Alain Patrick Fauconnet lors de l'épreuve qui s'est déroulée à Parme. Pour convaincre le jury, ils ont créé une pizza gastronomique baptisée « C'era una volta ». Cette recette signature est confectionnée autour d'une pâte fermentée 72 h et intégrant des ingrédients comme des noix de Saint-Jacques, du caviar séché, des gambas flambées au saké, des tuiles à l'encre de seiche, de l'écume d'eau de mer. Caroline Maya est à la tête des Pizzas du Puits vieux, la pizzeria familiale fondée par ses grands-parents à Saint-Priest (Rhône).



Léo Pons, réalisateur cantalien, vient de voir son dernier court métrage de 23 min, *le Buron*, qualifié pour concourir au festival qui sera organisé en 2023 aux Raleigh Studios à Hollywood. Ce film a reçu six prix à l'occasion de l'IndieX Fest, un festival international du film de Los Angeles, ce qui lui ouvre la porte du grand rendez-vous cinématographique qui se tiendra à Hollywood l'année prochaine. Jeune auteur, Léo Pons n'est âgé que de 25 ans, mais jouit déjà d'une grande popularité dans le Cantal. En effet, ses vidéos sont très remarquées et il avait été élu personnalité auvergnate de l'année 2015 devant Romain Bardet. En 2020, il est devenu maire adjoint d'Arpajon-sur-Cère.



Gilles Dudognon, chef propriétaire d'un Relais & Châteaux, à Nieul, dans la banlieue de Limoges (Haute-Vienne) et étoilé par le *Guide Michelin*, a décidé de se diversifier en créant un hôtel de luxe, les Argentiers, dans la préfecture de Haute-Vienne. Pour mener à bien ce projet, il a racheté un hôtel particulier de 600 m² datant du XIX^e siècle dans le quartier historique. Le bâtiment appartenait à Paul Bardinet, fondateur du rhum Negrita. Le chef entend y créer deux suites et trois chambres ainsi qu'un salon de réception. Il souhaite également profiter de cet espace pour y dispenser des cours de cuisine et de pâtisserie.



La Villa, à Mennecy (Essonne), va fermer ses portes. Thomas Rochelle, le patron, avait créé ce restaurant bistronomique de 150 places assises, doté d'une piste de danse en 2018. Avant la crise sanitaire, il employait 18 personnes. Les effectifs sont descendus à 12 employés. Aidé insuffisamment et endetté par un PGE, ce restaurateur a anéanti sa trésorerie. Pour sortir de cet engrenage, il a vendu l'affaire à Burger King qui s'installera sur cette zone. Peu après l'ouverture de la Villa, Thomas Rochelle avait déjà reçu des propositions de rachat de cette chaîne de restauration rapide qu'il avait déclinées. Mais dans la situation actuelle, il a fini par céder.

BRUITS DE ZINC

La cérémonie des World's 50 best restaurants, initialement prévue cet été, à Moscou, va déménager à Londres, où elle aura lieu le 18 juillet 2022. L'organisateur, le groupe William Reed, entend ainsi réagir contre l'invasion de l'Ukraine et a aussi décidé d'exclure les tables russes du classement.

Ginto Hotels, groupe d'hôtellerie créé en 2016, vient d'acquérir le Grand Hôtel français à Bordeaux, l'établissement qui dispose de

30 chambres est affilié à l'enseigne Best Western. Ginto détient déjà l'hôtel Gambetta à Bordeaux, l'hôtel Paradis à Paris et l'hôtel Saint-Julien à Biarritz.

Le Léon de Bruxelles du centre commercial Belle Épine, à Thiais (Val-de-Marne), vient de rouvrir ses portes sous l'enseigne Léon Fish Brasserie, un restaurant de 150 places assises et une terrasse de 40 places. L'ancienne directrice, Nadia Fali, continue à diriger le nouveau concept.

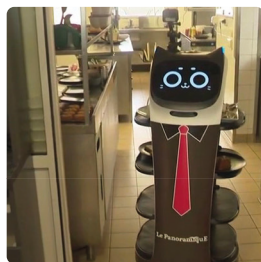
DANS LA PRESSE L'extension très rentable de l'hôtel Wallace

Le Figaro du 25 avril explique à ses lecteurs comment le groupe Orso a augmenté de 50 % la capacité d'accueil d'un de ses hôtels, le Wallace, rue Fondary (Paris 15^e). Le propriétaire a ainsi ajouté trois étages à ce bâtiment. Cette surélévation a permis d'obtenir 15 chambres supplémentaires (dont une suite de 28 m²) aux 30 existantes. Mais ce n'est pas tout, l'immeuble disposait de 900 m². Il en compte aujourd'hui 1 700. Outre les nouvelles chambres, il s'est doté d'un roof-top de 70 m². Le Figaro a fait les comptes. Pour cette extension, le groupe Orso a dépensé 5 M€, soit 6 250 €/m². Une très bonne affaire si on songe que dans cet arrondissement le prix au mètre carré s'élève en moyenne à 11 292 €.

INSOLITE Cacahuète, le robot porteur d'assiettes

Un nouveau type de robot, auxiliaire de la restauration, vient de faire son apparition au restaurant Le Panoramique, à La Pernelle (Manche). Il est destiné à

aider les serveurs de l'établissement. De marque Ketty Bot et créé par Pudu Robotics, il a été surnommé Cacahuète par Arnaud Féron, le patron du restaurant. Ce robot ne prend pas de commande. En revanche, c'est un porteur de plateau efficace pour le service et le débarrassage. Il intègre ainsi quatre plateaux capables de supporter 10 kg chacun. L'appareil peut transporter simultanément 16 assiettes pleines. Grâce aux commandes, les employés ont la possibilité de l'envoyer dans n'importe quelle zone de l'établissement. Dans ses déplacements, Cacahuète est capable de percevoir et d'éviter les obstacles qui se dressent sur son chemin.



ENTENDU

« La France culinaire comme la France politique me paraissent aujourd'hui regarder davantage vers le passé que vers l'avenir, comme si notre cuisine semblait vouée à revenir aux recettes d'antan. »

Alain Ducasse, chef cuisinier

905 000

C'est en euros la somme récoltée à l'occasion de la vente aux enchères de vins d'exception « Clos de Vougeot pour l'Abbaye de Cîteaux », mise en œuvre par Sotheby's et destinée à participer aux travaux de restauration de l'abbaye. Hors collecte, la vente de 135 lots a rapporté 852 750 €. Le record de cette vente (55 000 €) a été réalisé par un Nabuchodonosor (15 l) de l'AOC qui est parti à 55 000 €.

INDICATEURS

BOISSONS PILOTES 4^e ARRONDISSEMENT

Le Grizzli

7, rue Saint-Martin

PRIX AU COMPTOIR PRIX EN SALLE



CAFÉ

2,40 € 2,40 €



JUS DE FRUITS

4,40 € 4,40 €



SODA (33 cl)

4,50 € 4,50 €



EAU MINÉRALE

5,00 € 5,00 €



BIÈRE PRESSION

3,90 € 3,90 €



CROQUE-MONSIEUR

12,50 € 12,50 €



BIÈRE BOUTEILLE

NC NC



TARTARE DE BŒUF

16,00 € 16,00 €



JUS PRESSÉS

6,00 € 6,00 €



PLAT DU JOUR

NC NC



VERRE DE VIN

6,00 € 6,00 €



SALADE

14,50 € 14,50 €

RESTAURATION

TheFork lance la nouvelle édition de son Festival

Depuis le 21 avril et jusqu'au 5 juin, plus de 1500 restaurateurs partenaires TheFork (anciennement La Fourchette), participent au Festival TheFork et proposent à leurs clients 50 % de réduction. L'occasion pour « pour les restaurateurs de potentiellement tripler le nombre de leurs réservations, comme l'a démontré la précédente édition du Festival TheFork », selon la plateforme de réservation en ligne. En parallèle, TheFork a mené une étude sur l'impact de la hausse des prix sur les comportements des consommateurs et l'activité des restaurants (91 % des restaura-



teurs se déclarent impactés). Malgré la levée des restrictions sanitaires ces derniers mois, les restaurateurs sont à nouveau confrontés à une situation qui pèse sur leur activité : l'envolée des coûts des matières premières et de l'énergie. C'est dans ce contexte que TheFork lance son Festival dont « l'objectif est de permettre aux restaura-

teurs d'augmenter leur visibilité, de développer leur clientèle et in fine d'augmenter le niveau de leurs réservations grâce aux offres spéciales, levier promotionnel qui incite fortement les convives à sortir davantage au restaurant », explique TheFork.

TRÉSORERIE

L'État met en place un nouveau PGE

C'est une nouvelle version du prêt garanti par l'État, qui est mise à la disposition des professionnels de l'hôtellerie restauration. Le PGE dit « résilience » peut grimper jusqu'à 15 % du chiffre d'affaires annuel moyen au cours des trois dernières années dans le but de contrer les difficultés de trésorerie. À quelles conditions ? Que ces difficultés « aient un lien direct ou indirect avec les conséquences économiques de la guerre en Ukraine ». Par exemple, une forte hausse de prix sur des matières premières est l'une des conditions d'obtention. Le PGE Résilience s'ins-



crit dans le cadre du Plan de résilience économique et sociale et interviendra en complément du PGE instauré avec la crise sanitaire. Ce PGE permet, quant à lui, à une entreprise de s'endetter jusqu'à 25 % de son chiffre d'affaires. Les entreprises devront certifier auprès de leur banque, sur une base déclarative, que leur trésorerie est pénalisée, de manière directe ou indirecte, par les conséquences économiques du conflit en Ukraine. Chaque demande fera l'objet d'un examen au cas par cas en fonction de la situation financière de l'entreprise et de son besoin de financement.

DIGITAL

Le Groupe Bertrand s'allie à Rosaly

Bertrand Restauration, filiale restauration commerciale du Groupe Bertrand, et Rosaly, la première solution de digitalisation de l'acompte sur salaire, viennent de signer un partenariat pour donner accès à l'acompte sur salaire digitalisé aux salariés de plusieurs enseignes du Groupe Bertrand Restauration. Partant du constat que, chaque année, les Français règlent à leurs



Olivier Bertrand, P-DG du Groupe Bertrand.

banques 7 Md€ d'agios pour leurs décaissements, Rosaly se propose « d'éviter ces frais inutiles ». Dans un communiqué de presse, Rosaly estime que « nombreux sont les salariés qui font appel ou aimeraient faire appel à l'acompte sur salaire de manière simple et efficace ». Et d'ajouter : « C'est ce que souhaite proposer le Groupe Bertrand Restauration à ses collaborateurs. »

LIVRAISON

LES CONSOMMATEURS SOUHAITENT PLUS DE TRANSPARENCE



Deliverect, plateforme de gestion de flux de commandes dans le secteur des CHR, a mené une étude sur les attentes en matière de développement durable dans le domaine de la livraison de repas et de plats à emporter.

Cette dernière a été réalisée grâce à un panel de 7000 consommateurs en Europe (dont plus de 1300 Français), au Moyen-Orient, en Australie et aux États-Unis. Outre le fait que les consommateurs désirent des ingrédients frais et des menus variés, un autre élément semble devenir déterminant dans leurs prises de décision : les efforts des restaurateurs en matière de développement durable. 47 % des personnes interrogées envisagent de modifier leur menu pour qu'il soit plus écoresponsable. 65 % estiment qu'une alimentation saine et durable coûte plus cher et près de la moitié des personnes interrogées (43 %) « sont prêtes à payer plus cher pour des plats à emporter dans des restaurants dont les pratiques en matière de durabilité sont visibles ». Enfin, pour les consommateurs français interrogés, l'inflation a un impact important dans le comportement d'achat avec près de 44 % des Français « prêts à payer plus cher des produits locaux malgré l'inflation et 45 % qui disent prioriser des produits plus durables ».

HÔTELLERIE Le Pullman entre en ordre de marche



Pullman Paris Montparnasse building.

Depuis le 27 décembre 2021, les 450 membres du personnel du Pullman Paris Montparnasse sont en ordre de marche pour accueillir les premiers clients. Après quatre ans de travaux et 200 M€ d'investissement, le projet mené par Unibail-Rodamco veut se positionner comme une destination à part entière. « Nous sommes en concurrence avec les autres villes, et non les autres hôtels de Paris », mentionne Jérôme Cherpin, directeur général de l'établissement. En plus de son centre événementiel inédit à Paris, avec trois étages dédiés, dont une plénière de 740 m², le complexe s'est doté de concepts de restauration avec des marqueurs forts. À l'enseigne Umami burger, son restaurant de 800 m² et au Skybar, le plus haut toit-terrasse d'Europe, va venir s'ajouter Fi'lia, un concept de nourriture italienne, dont l'ouverture est prévue en mai 2022. Il pourra accueillir une centaine de convives et sa gestion a été confiée à la cheffe Sarah Aquel, qui officie à Dubaï. Pour compléter son offre de bien-être, le Pullman Paris Montparnasse va également se doter d'un spa en 2023. La transformation de l'hôtel a pris corps au sein d'un projet titanique, celui de l'îlot Gaîté, également sous maîtrise d'ouvrage d'Unibail-Rodamco-Westfield. Celui-ci devrait être entièrement accessible en septembre 2022. Il compte notamment un centre commercial – encore en travaux – qui va accueillir un Food society (Moma Group), dont la superficie de 3 500 m² en fera le plus grand *food court* d'Europe, mais aussi un espace de coworking 12 000 m² de bureaux, géré par Wojo (groupe Accor). Pour cet ensemble, le montant de l'investissement s'élève à 470 M€.

CANTAL La Légendaire sort de son buron



Pierre Desprat et Bruno Faure, président du Cantal, inaugurent la cérémonie.



Pierre Desprat et l'équipe des Folies fermières : Sophie Revil, Sabrina Ouasini, Jean-Pierre Ameris, Moussa Masskri, David Caumette, son épouse Laetitia et Corinne Watremez.

Après deux années marquées par les confinements successifs, la sortie de la Légendaire, à Salers, a fait l'objet d'une vraie fête comme par le passé. Cette cuvée de côtes-d'auvergne (rouge et blanc), une fois vinifiée, est placée l'hiver durant dans le buron de Jean-Pierre Lallet, à Salers. À 1200 m d'altitude, Pierre Desprat, négociant qui a imaginé la Légendaire, a remarqué que le vin se bonifie. Nombre de Cantaliens avaient fait le voyage à Salers pour former une chaîne humaine qui a extrait un à un les cartons du buron. Cette année, Pierre Desprat avait trois invités d'honneur : Sabrina Ouazani, actrice et réalisatrice, Fred Chesneau : reporter-cuisinier et Jean-Pierre Améris, réalisateur du film *Les Folies fermières*. Ce dernier était venu avec les acteurs de ce long métrage.



CHANTIER UN NOUVEL EKLO EN CONSTRUCTION PORTE DE VERSAILLES

Dans le but d'accroître la capacité d'hôtellerie restauration Paris Expo Porte de Versailles, Viparis va compléter l'offre par un nouvel hôtel de 304 chambres dont le chantier vient de commencer. Filiale de la CCIP et du groupe Unibail-Rodamco-Westfield, Viparis, opérateur du parc des expositions, détient déjà sur le site deux hôtels, un Novotel et Mama Shelter. Il a décidé de confier la gestion du nouvel ensemble à Eklo. Cette enseigne contemporaine

est déjà accrochée sur sept hôtels en France. Dirigée par Emmanuel Petit, cette marque économique met l'accent sur l'écologie et le lifestyle. Elle a été créée avec l'aide des fondateurs d'Accor, Paul Dubrule et Gérard Pélisson, mais aussi la famille Lameloise et Olivier Pelat (Euroéquipements).



Gauthier Hille et Sébastien Charretier s'aligneront lors de la finale mondiale au Sirha 2023.

CONCOURS FINALE FRANÇAISE DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP

Gauthier Hille, gérant d'une société de traiteur organisateur de réceptions à Carcassonne, et Sébastien Charretier, chef de cuisine à l'institut Paul-Bocuse, à Ecully, ont remporté le 13 avril le trophée or de la sélection française l'International Catering Cup, décerné par la Confédération nationale des charcutiers. L'épreuve culinaire se déroulait au Ceproc (Centre d'excellence des professions culinaires - Paris 19^e) et s'est étendue sur deux jours. Vainqueurs de cette

sélection nationale, les deux compétiteurs sont donc qualifiés pour disputer la grande finale de la huitième édition de l'International Catering Cup, parrainée par Régis Marcon, qui se tiendra au Sirha en janvier 2023.



RESTAURATION LIVRÉE

La justice remet en question les pratiques de Deliveroo

La récente condamnation par la justice du mode de livraison de Deliveroo, fondé sur l'auto-entrepreneuriat, constitue un sérieux revers pour cette entreprise. Elle pourrait entraîner des sanctions plus lourdes et inciter le législateur à imposer au niveau européen une relation avec les livreurs basée sur le salariat et le CDI.

La question sociale de la restauration livrée s'est à nouveau invitée dans l'actualité, le 19 avril, lorsque le service de livraison Deliveroo s'est vu infliger une amende de 375 000 €, le maximum prévu, pour « travail dissimulé ». Le tribunal correctionnel de Paris a suivi intégralement les réquisitions du parquet qui avaient demandé cette amende maximale assortie d'un an de prison avec sursis contre deux ex-dirigeants de l'entreprise. C'est la première fois qu'une instance française condamne aussi clairement l'uberisation de la livraison face au statut des livreurs.

Le tribunal a considéré que l'organisation de Deliveroo France, entre 2015 et 2017, portait atteinte au droit du travail en utilisant des milliers de coursiers « officiellement indépendants », sous un statut d'auto-entrepreneur, mais en réalité subordonnés à la plateforme. La société devra également verser 50 000 € de dommages et intérêts aux cinq syndicats (CGT, Union solidaires, Sud commerces et services, Sud commerces et services Île-de-France et le Syndicat des transports légers) qui se sont portés partie civile pour préjudice moral. Les deux dirigeants ayant officié entre 2015 et 2017, Adrien Falcon et Hugues Decosse, ont été déclarés coupables de travail dissimulé et condamnés à un an de prison avec sursis ainsi qu'à 30 000 € d'amende, assortis de l'interdiction de diriger une entreprise pendant cinq ans. Elie de Moustier, un autre cadre de l'entreprise, a aussi été jugé coupable et écope de quatre mois de prison avec sursis ainsi qu'une amende de 10 000 €. En outre pendant un mois, la page d'accueil de Deliveroo France devra afficher : « La SAS Deliveroo France, prise en la personne de ses représentants légaux entre avril 2015 et décembre 2017, a été condamnée pour le délit de travail dissimulé au paiement d'une amende délictuelle de 375 000 € et à indemniser au titre des préjudices subis les livreurs qui se trouvaient être en réalité ses salariés. »

UN JUGEMENT LOURD DE CONSÉQUENCES

Ce jugement sévère représente un coup dur pour la filiale française de Deliveroo au-delà de la sanction financière infligée. Car si ces sommes peuvent paraître importantes, elles ne sont pas de nature à faire vaciller le géant de la livraison. Toutefois la condamnation pourrait servir d'argument aux coursiers engagés dans des actions aux prud'hommes, mais surtout, elle va conforter l'Urssaf qui réclame à cette entreprise 9,7 M€ en guise de compensation des cotisations sociales non versées puisque le statut d'auto-entrepreneurs des coursiers est ainsi remis en question.

C'est pourquoi Deliveroo prend cette sanction très au sérieux et conteste l'interprétation juridique du tribunal correctionnel. L'entreprise a ainsi annoncé sa volonté de faire appel et rappelle que cette condamnation « fait suite à six décisions favorables des juridictions civiles, qui avaient confirmé la parfaite conformité légale des opérations de Deliveroo en France ». Par ailleurs, Deliveroo a affirmé son intention « de rester engagé sur le marché français » et de conti-

nuer « d'opérer avec un modèle offrant à ces prestataires indépendants une activité flexible et bien rémunérée ». La société de livraison estime en effet que « la décision rendue porte sur le modèle de Deliveroo des débuts, et n'a pas de conséquences sur notre manière d'opérer aujourd'hui en relation avec les livreurs partenaires. Le modèle de Deliveroo a depuis évolué, pour être encore plus conforme aux attentes des livreurs partenaires, qui veulent demeurer indépendants ». Derrière ce communiqué laconique, l'entreprise Deliveroo estime qu'elle a ainsi clarifié depuis plusieurs années le lien qu'elle entretient avec ses livreurs et qu'elle a fait évoluer tous les points du contrat qui pouvaient constituer un lien de subordination qui s'apparenterait au salariat.

Selon des sources internes, ces évolutions porteraient sur quatre points principaux. D'abord, le planning qui suivait en permanence le réseau de coursiers évolue désormais avec des connexions libres. Puis, les livreurs auraient le droit de refuser des commandes sans pour autant encourir de sanctions. Ensuite, ils auraient le loisir de travailler simultanément pour une autre plate-forme comme Uber Eats, ce qui, dans la pratique, serait fréquemment le cas. Enfin, l'obligation de porter l'uniforme aux couleurs de Deliveroo n'est plus de mise même si lors de leur signature de contrat, les coursiers se voient remettre une veste et un sac isotherme siglés... et s'engagent à utiliser un sac isotherme pour effectuer leurs courses.

JUST EAT ÉGALEMENT DANS LA TOURMENTE

Deliveroo considère également que le cadre légal a évolué et que le « gouvernement recommande l'existence de plateformes d'intermédiation ». Mais il n'est pas certain que le libéralisme affiché par le Gouvernement en la matière puisse perdurer. La Commission européenne s'est emparée du sujet et a présenté le 9 décembre 2021 un projet de directive visant à améliorer les conditions de travail des livreurs en recommandant l'imposition d'un salariat. Si cette directive est adoptée, elle sonnerait le glas du statut d'auto-entrepreneur dans ce métier et d'un modèle économique qui s'est largement imposé depuis 2015. À titre d'exemple, Deliveroo collaborait avec 22 000 coursiers en 2021 contre 14 000 l'année précédente. L'an passé, l'activité aurait bondi de l'ordre de 75 %.

En effet, au moment où tombe ce jugement, Just Eat (Takeaway) qui a choisi de salarier ses coursiers sur la base d'un contrat à durée indé-

terminée (CDI), rencontre de sérieuses difficultés qui la contraignent à envisager la cession de sa filiale américaine Grubhub, acquise deux ans plus tôt moyennant 6,7 Md€. En outre, Just Eat France vient d'annoncer le licenciement de 269 livreurs sur les 800 que rassemble sa flotte. Un chiffre qui reste bien en deçà des prévisions initiales de l'entreprise. Les difficultés que rencontre Just Eat dans un marché florissant semblent indiquer que dans cette activité, le modèle du salariat n'est pas compétitif financièrement et manque de souplesse. Just Eat reconnaît implicitement cet état de fait dans un communiqué « Le contexte de marché ultra-concurrentiel et la recherche d'un équilibre financier, afin de garantir une croissance responsable et durable, nous conduisent aujourd'hui, chez Just Eat, à envisager un projet de restructuration de nos opérations en France. »

Le spécialiste de la livraison de repas abandonnerait ainsi une vingtaine de villes où il est présent pour se concentrer avec des effectifs allégés sur sept métropoles (Paris, Lyon, Marseille, Toulouse, Strasbourg, Lille et Roubaix) où il juge son activité rentable. La condamnation que vient de subir Deliveroo ne constitue peut-être pas un coup fatal pour le modèle économique fondé sur l'auto-entrepreneuriat, mais elle représente un véritable tournant pour une activité qui après une traversée euphorique de la crise sanitaire retrouve aujourd'hui des rythmes de croissance encore actifs, mais beaucoup moins dynamiques. ■

JEAN-MICHEL DÉHAIS ET OCTAVIEN THIEBAUD

ÉRIC DESCARGUES - POPAFOOD



Éric Descargues a ouvert sa dark kitchen, Popafood, à Toulouse, lundi 18 avril. Il raconte aujourd'hui travailler uniquement avec Uber Eats,

une plateforme de livraison aux pratiques similaires à celles de Deliveroo. Il explique « être conscient des problèmes concernant le statut des livreurs » mais déclare que, à ce jour en plein lancement de son entreprise, il « ne peut pas se permettre de ne pas travailler avec les leaders du milieu de la livraison, Uber Eats ou Deliveroo ». Le fondateur de la dark kitchen réunissant huit restaurants poursuit en annonçant : « Chacun doit travailler sur ses problèmes en interne et respecter la chaîne de valeur, on ne peut pas porter les problèmes de tout le monde. Derrière, ce sont des restaurants indépendants qui travaillent avec nous et ils ont besoin de visibilité. Et cette visibilité, ils l'ont grâce aux leaders du secteur de la livraison. » Éric Descargues explique tout de même envisager « d'autres solutions » comme « des sociétés avec du 100 % vélo » ou d'autres « qui travaillent avec des livreurs sous statut salarié ». Mais d'après lui, « ce n'est pas si simple » car il faut d'abord « que nos marques et notre enseigne se démarquent avant d'étudier ces solutions du bien-être des livreurs ».

ARTHUR NICOLLIN - CYCLÔME



« L'uberisation détruit cette responsabilisation des livreurs. »

Durant le premier confinement, Arthur Nicollin crée Cyclôme, une coopérative de livraison éthique à vélo. Tous les travailleurs et livreurs de sa plateforme sont des salariés. Et selon lui, cette condamnation subie par Deliveroo France « ne peut être qu'une bonne chose » car elle démontre que « le droit français se place en défenseur des livreurs ». Pour ce qui est de la question de l'uberisation, Arthur Nicollin a un avis bien tranché sur la question : « L'uberisation dégrade grandement les conditions de travail, c'est alarmant. L'enjeu du salariat, c'est de fournir aux livreurs des protections sociales, des salaires décents, de l'équipement, une structure et des responsabilités. L'uberisation, elle, détruit cette responsabilisation des livreurs. » Et selon lui, les problèmes rencontrés par Just Eat dans la mise en place de la salarisation des livreurs ne sont pas représentatifs du secteur. « Ce qui est certain, c'est que le modèle salarial peut fonctionner, déclare-t-il. On le voit grâce à des plateformes comme Cyclôme ou encore Naafod à Nantes et beaucoup de coopératives qui fonctionnent très bien depuis plusieurs années. Le salariat, ce n'est pas nouveau, c'est la plus grosse charge pour une entreprise et on le sait. Mais sans travailleurs, on n'avance pas. »



Liza Masias et Jaume Tapiès, lors de l'inauguration du Novotel Belleville.



Le restaurant Mozami à Belleville.

HÔTELLERIE

Novotel se renforce à Paris

En l'espace d'un mois, la marque Novotel a inauguré dans la capitale deux établissements à sa marque, avec des approches très différentes, adaptées à l'environnement local et au contexte commercial.

Présent à Paris depuis des décennies, Novotel, concept initialement imaginé en 1967 pour la périphérie, vient d'accroître sa présence dans la capitale avec une implantation à Belleville (Paris 20^e) et la rénovation de l'unité de Vaugirard (Paris 15^e), 188 chambres. La création boulevard de Belleville, face au métro Couronnes, retient l'attention car le groupe Accor jette son dévolu sur un quartier de l'Est parisien qui ne peut être qualifié de touristique. De plus, l'investisseur et franchisé de Novotel, le groupe Aina, un fonds d'investissement doté d'une puissance de frappe de 400 M€ et soutenu par la banque Edmond de Rothschild, est plutôt habitué à miser sur des hôtels de luxe de type Relais & Châteaux ou MGallery. Ses créateurs et dirigeants, présents lors de l'inauguration, ne sont autres que Jaume Tapiès, ancien président mais toujours membre des Relais & Châteaux, et Liza Masias, propriétaire de plusieurs Relais & Châteaux au Pérou et très en pointe sur le développement durable. Une préoccupation qui transparaît dans la conception du Novotel Belleville. Le duo a ainsi déjà créé une petite douzaine d'hôtels.

L'établissement disposant de 119 chambres (18 à 25 m²) a pris place dans un immeuble de bureaux des années 1990, entièrement réhabilité pour l'occasion. Au début d'avril, l'hôtel affichait déjà un taux d'occupation prometteur de 73 %. Les dirigeants de Novotel n'ont pas souhaité créer une bulle de confort isolée dans ce quartier cosmopolite. Ils ont au contraire ouvert l'établissement vers l'extérieur en jouant à fond la carte de l'intégration. Ronan Sévellec, directeur général, indique qu'il a travaillé avec Pôle emploi afin de recruter une équipe de 19 personnes issues du quartier. En outre, il explique comment les espaces communs ont été aménagés : « En s'implantant dans un secteur en pleine évolution et néanmoins l'un des derniers quartiers authentiquement parisiens, nous cassons les codes. Outre sa thématique bohème chic, l'hôtel s'empare de nouveaux concepts déployés par Accor : pas de comptoir de réception, mais un vaste espace dédié à la restauration et des plats à partager pour toujours plus de convivialité. » De plus, ce lieu est aménagé pour le coworking afin d'attirer encore davantage de clientèle locale. Le restaurant, le Mozami, pourvu d'une terrasse de 40 places, propose une offre des

plus flexibles sur la base d'un ticket moyen de 17 € au déjeuner et 20 € au dîner. Elle se constitue de « tapassiettes » de 4 à 10 € dont le volume se situe entre les tapas et l'assiette. Elles déclinent du gratin de coquillettes au jambon blanc truffé, du tataki de bœuf au friand de Belleville, offre plus locale.

RÉNOVATION DU NOVOTEL VAUGIRARD

Après trois années de travaux, le Novotel Vaugirard a été inauguré quelques semaines après l'unité de Belleville. La transformation de l'hôtel a été confiée au Studio de Jean-Philippe Nuel qui a conçu un décor en osmose avec la nature, thème central de l'hôtel, que l'on retrouve à travers différents éléments architecturaux. La façade et les extérieurs ont été redynamisés par l'agence Calq. « L'hôtel présente plusieurs visages, explique l'architecte d'intérieur, les parties communes entièrement repensées avec l'adjonction de l'espace Quindici caffè, les chambres qui répondent au standard Novotel avec une véritable personnalisation et enfin, le rooftop Ilvolo qui est un lieu hybride et moderne, à la fois bar, terrasse et espaces de réunions. » Le Quindici caffè qui surfe sur le thème de l'Italie a reçu le renfort de deux consultants de choc en la personne du Chef Denny Imbroisi qui signe la carte et du mixologue Matthias Giroud qui a conçu l'offre de cocktails du restaurant Ilvolo juché au 7^e étage du bâtiment. ■



Alexandre von Mehks et Sofiane Benkaddar.

FOOD COURT

Melting Pot déploie ses ailes

Alexandre von Mehks et Sofiane Benkaddar viennent de lancer le food court Melting Pot, à Bagnole (Seine-Saint-Denis), pour lequel ils nourrissent de grandes ambitions. Ils tablent sur un développement en banlieue parisienne, mais souhaitent aussi conquérir des métropoles régionales à l'instar de Bordeaux ou encore Nantes.

La vague des *food courts* (espaces de restauration) ne semble pas s'arrêter. Nous avons eu, à plusieurs reprises, l'occasion d'évoquer ce concept dans nos colonnes, ainsi que les enseignes et autres groupes qui ont tenté l'aventure. Le dernier-né n'est autre que Melting Pot, un *food court* lancé il y a six mois par deux associés, Alexandre von Mehks et Sofiane Benkaddar. Originalité de leur établissement, ils n'ont pas fait appel à des marques ni à des griffes de restauration connues pour occuper les lieux, mais ont choisi de développer leur propre offre culinaire : Le Petit Bistrot, La Trattoria, Siam Kitchen, Mumbai Central et Yankees Coffee. D'emblée, les deux associés ont souhaité s'implanter en banlieue parisienne, souvent désignée comme le parent pauvre de la restauration. C'est d'ailleurs dans ces quartiers périphériques qu'Alexandre von Mehks et Sofiane Benkaddar désirent développer leur *food court*, d'abord en propre et, à terme, en franchise avec la volonté d'ouvrir au moins un *food court* chaque année.

« C'est maintenant qu'il faut prendre des parts de marché », estiment les deux hommes qui emploient aujourd'hui une quinzaine de salariés. Une ambition qui n'apparaît pas démesurée au regard du succès de leur enseigne.

Melting Pot parvient à réaliser entre 400 et 600 couverts par jour, pour un ticket moyen d'environ 12 € le midi et 20 € le soir. Alexandre von Mehks est issu de l'univers de l'immobilier commercial, ce qui lui confère une longueur d'avance quant à l'exploitation des meilleurs emplacements. Sofiane Benkaddar, quant à lui, a notamment évolué au sein des groupes Bertrand et Le Duff. Une expérience qui lui permet d'œuvrer dans l'opérationnel quand Alexandre von Mehks se concentre sur le développement et la gestion globale.

FOOD COURT INTÉGRÉ

« Le food court est un concept que nous avons découvert à l'étranger. Il s'agit de réunir différents types de cuisine, mais nous nous démarquons en étant notre propre opérateur. Dans un food court

classique, le fonds de commerce n'a pas de valeur car il est morcelé entre différents intervenants. Ici, nous sommes notre propre opérateur sur le modèle d'un food court intégré », détaille Alexandre von Mehks. Autre différence, les deux restaurateurs ont opté pour un espace à taille humaine, là où certains *food courts* avoisinent les 2 000 m². Chez Melting Pot, on ne dispose que de 150 places assises. « Un volume plus facile à commercialiser et à développer », résume-t-il. Autre innovation, celle de l'expérience client : « Dans certains food courts où il faut faire la queue 30 minutes pour payer, puis attendre 30 minutes pour être servi. Ici, nous avons mis en place des bornes, puis assurons le service à table. Tous les convives peuvent ainsi manger leur plat en même temps. »

On trouve ainsi quatre équipes dédiées à la préparation des commandes et un serveur en salle chargé de distribuer les assiettes. On pourrait penser que la multiplication de l'offre culinaire (français, indien, italien, etc.) pourrait brouiller les pistes et noyer les clients, mais il n'en est rien. Sofiane Benkaddar y voit là un levier de chiffre d'affaires, dans la mesure où les convives, nullement lassés, découvrent tous les jours un plat différent et augmentent logiquement leur fréquentation. ■

MICKAËL ROLLAND

Melting Pot
43, avenue du Général-de-Gaulle - 93170 Bagnole
www.melting-pot.com

Les falafels fingers de
Premium Foods Solutions.

PLATS À PARTAGER

Une offre toujours plus pointue

© PREMIUM FOODS SOLUTIONS

La montée en gamme ne faiblit pas en restauration. Et les produits à partager n'échappent pas à ce phénomène. À l'heure de l'apéritif, les restaurateurs doivent répondre aux nouvelles attentes des clients. Les produits sourcés, d'origine française, bio et intenses en goût semblent répondre à ce désir de qualité.

C'est un moment de partage dont les Français sont friands. Après en avoir été privés durant les mois de confinement, puis de couvre-feu, ils peuvent désormais en profiter pleinement. L'apéritif ! Cette habitude ancrée dans notre art de vivre. Selon une étude de la société YouGov publiée en octobre dernier, 74 % des Français déclarent prendre un apéritif au moins une fois par mois, et 49 % au moins une fois par semaine. Ce moment de commensalité se pratique d'ailleurs dans plusieurs cercles : en famille (56 %), entre amis (46 %), avec son/sa partenaire (40 %) et avec ses collègues (8 %). Si l'instant de l'apéritif s'effectue majoritairement au domicile des interrogés – ou chez leurs proches –, le restaurant (20 %) et le bar (15 %) sont loin d'être désertés à cette occasion, notamment chez les 18-34 ans,

dont 25 % privilégient le bar pour l'apéro. Le contexte pré-estival aurait tendance à exacerber cette envie de s'installer en terrasse pour partager quelque chose à grignoter. Parmi les produits consommés à cette occasion, les biscuits apéritifs salés (64 %), les graines de type cacahuètes (59 %), les chips (53 %) et la charcuterie (51 %) restent les plus plébiscités, d'après l'étude de YouGov. Mais sur les tables des CHR, les produits plus novateurs sont également très prisés.

TENDANCE VÉGÉTALE

Présentée lors du salon Sandwich & Snack show en mars 2022, une nouvelle gamme de « mix de légumes marinés croquants prêts à l'emploi » est proposée par la marque Sud'n'Sol aux professionnels de la restauration, via un large réseau de distributeurs. « Le végétal fait

une incursion dans toute la restauration, mais il manque souvent une notion de plaisir très forte, estime Valérie Mazet, directrice marketing de Premium Foods Solutions. Notre marque Sud'n'Sol est spécialisée dans les légumes aux saveurs sublimes. Les légumes Planch'apéro sont marinés, travaillés et confits. Nous voulions un produit dédié à une utilisation galopante, avec de la variété et de la couleur. Les planches variées explosent durant l'apéritif, car les gens y passent plus de temps. Un restaurateur sera donc intéressé d'avoir une offre de légumes comme cela, qui se mange facilement chaud comme froid. »

La gamme de légumes Planch'apéro se décline en trois recettes (en sachet de 600 g), composées chacune de trois ingrédients. L'une est constituée d'un mélange d'ananas rôtis, de courgettes croquantes et de tomates cerises séchées légèrement épicées. La seconde est

un mix d'artichauts grillés, de courgettes croquantes et de poivrons grillés aux herbes de Provence. Tandis que la dernière alliée des carottes grillées à un duo de poivrons (rouges et jaunes) relevés d'une pointe de cumin. « Nous avons des propositions à faire avec des produits prêts à l'emploi. C'est une offre peu présente, qui vise davantage l'apéritif dînatoire. Ces légumes peuvent être picorés à froid comme des olives, ils sont croquants », ajoute Pascal Léon, directeur des ventes RHD de Premium Foods Solutions. La gamme de légumes Sud'n'Sol peut se consommer seule, en pickles, mais aussi sur des toasts et des tranches de pain.

Les sachets Planch'apéro sont disponibles en surgelés, et prochainement en frais. Cette gamme de produits sans arôme ni conservateur est le fruit d'un travail de sourcing issu « uniquement du bassin méditerranéen, précise Valérie Mazet, certains légumes sont produits autour de notre site d'Agen (Lot-et-Garonne) et les tomates viennent de notre site d'Agadir (Maroc), afin d'avoir des tomates fraîches et disponibles durant toute l'année ».

PRODUITS MADE IN FRANCE

Cette enseigne ne fait que se développer depuis 2016. Après l'ouverture d'une première boutique à Paris, les installations des épicerie-bars de la Fédération française de l'apéritif (FFA) sont quasiment annuelles. Le concept de l'entreprise est de regrouper en un seul lieu différents produits dédiés à l'apéro, pour les cavistes, les bars et les restaurants. « Une fois que le goût est validé, on s'intéresse à la méthode de fabrication qui doit être artisanale et française, et à la liste des ingrédients qui doit être courte, sans conservateurs. Le producteur doit enfin privilégier des matières premières françaises », affirme l'enseigne qui ouvrira – dans le courant du mois de mai – son troisième établissement parisien. « L'an dernier, nous avions une offre des produits indispensables, qui couvrait toutes les catégories de l'apéritif, avec un spectre le plus large possible : terrines de viande, chips artisanales, chips de sarrasin, olivades... Aujourd'hui, nous sortons neuf nouvelles références à manger, et nous développons des recettes plutôt orientées épicerie fines », expose Paul Solier, cofondateur de la FFA.

La jeune entreprise commercialise désormais son « poicamole », un tartinable biologique de légumes, où l'avocat a été remplacé par des petits pois. « L'avocat est l'un des aliments au bilan environnemental le plus catastrophique,

nous en produisons peu en France. Nous avons voulu faire une sorte de guacamole à la française, avec des petits pois, de la coriandre, des oignons et un zeste de citron vert pour avoir une pointe d'amertume », poursuit le responsable Produits de la société, présente également à Lille et à Lyon. Parmi ses nouvelles offres, la FFA propose une terrine de boudin noir (confectionnée au Pays basque) et des tapenades traditionnelles faites à partir d'olives (vertes ou noires) de la variété Tanche, auxquelles vient se compléter

« Nous avons voulu faire une sorte de guacamole à la française, avec des petits pois. »

une anchoïade. Pour répondre aux demandes plus classiques, le spécialiste de l'apéro vend également des amandes à la truffe d'été. La montée en gamme des produits d'épicerie de la FFA s'effectue à plusieurs niveaux. La jeune pousse investit actuellement dans une conserverie artisanale, près de Montpellier, afin de devenir producteur et d'être encore plus impliquée dans les produits de sa carte.

S'ADAPTER AU CONTEXTE

La crise du coronavirus a imposé une gestion agile des produits pour les restaurateurs. Les fournisseurs doivent donc s'adapter en conséquence. « Nous sentons qu'il y a une appétence pour la longue conservation, afin d'éviter les pertes. C'est un vrai enjeu, confie Paul Solier. Nos



Amand Terroir élargit sa gamme avec une référence pleine de caractère : la Mini Andouille Apéro au piment d'Espelette.

pots de houmous se partagent à trois ou quatre personnes, pour être sûr de ne rien perdre. Mais nous comprenons un peu moins bien le comportement de notre clientèle aujourd'hui. Avec la reprise d'activité, les CHR ne savaient pas trop comment tout cela allait se passer. »

Chez Premium Foods Solutions, la réponse se trouve à travers la surgélation IQF (Individually Quick Frozen). Ce procédé – utilisé pour la conservation des sachets Planch'apéro Sud'n'Sol – permet « de gérer parfaitement les quantités utilisées pour éviter le gaspillage et maîtriser les coûts ».

L'engouement pour les produits innovants, proposés en restauration, se matérialise aussi via la vente à emporter et la livraison. « La VAE s'est développée et les produits d'épicerie ont le vent en poupe. Une terrine peut donc être ajoutée à un repas commandé en ligne, remarque l'un des cofondateurs de la FFA. Nous sommes présents sur Gopuff et les autres plateformes : ce sont des nouveaux marchés qui répondent à des nouveaux usages. » ■

JÉRÉMY DENOYER

Aoste innove pour l'été



Aoste Food Service innove cette année avec une offre dans sa gamme Rostello, un rostello aux olives qui vient compléter ceux aux herbes, puis aux truffes déjà sur le marché. Ce nouveau produit destiné aux planches ou aux salades est proposé sous forme de demi-pièce afin d'assurer une fraîcheur et un rendement optimal. Les olives sont déposées à la main au cœur du jambon. L'entreprise lance également un kit planches espagnoles composé des produits typiques de la charcuterie espagnole. Ce kit permet de réaliser des planches pour 50 personnes (25 planches pour 2, ou 12 planches pour 4). Ce colis d'un poids de 3,6 kg est composé de cinq éléments : jambon serrano, chorizo, fuet, picos, fromage semi-curado.

COCKTAILS Campari France mise tout sur le spritz

Campari France a confirmé le retrait de la marque Campari de la grande distribution en France, à l'exception de Monoprix, qui va désormais proposer ce bitter en bouteille de 70 cl au lieu de 1 litre précédemment. La célèbre marque de bitter italienne, dont les ventes stagnent depuis une dizaine d'années, veut se relancer sur le CHR ainsi que sur le circuit caviste, où sa présence est passée de 2 000 à 2 500 points de vente à la faveur de la crise sanitaire. Selon Géraud de la Noue, président de Campari France, le constat est sans appel : « *Nous bénéficions d'un très bon taux de notoriété (64 %), mais notre pénétration sur le marché ne dépasse pas 1 %. Les Français connaissent la marque, mais ne savent pas l'utiliser.* »

Cette atonie se révèle d'autant plus frustrante que la tendance est actuellement favorable aux boissons amères. C'est la raison pour laquelle Campari France a décidé de faire la promotion sur le marché du CHR du Campari spritz. D'importants moyens seront consacrés à la promotion de ce cocktail. Le groupe prévoit notamment 30 établissements ambassadeurs, 1 000 activations dans les bars, la formation de 150 bartenders et enfin la distribution de 100 000 verres spécifiques. Campari France connaît bien le spritz. Il est même responsable de la popularité grandissante de ce cocktail dans l'Hexagone, liée à son autre bitter, Aperol, également dans le giron de la maison mère italienne, à l'instar des prosecco Riccadonna. « *Le spritz Aperol a ouvert la catégorie des amers, il fait aujourd'hui partie des dix cocktails les plus populaires dans le monde et c'est le seul qui est lié à une marque* », rappelle Géraud de La Noue, dont la volonté est d'inviter certains établissements à premiumiser le spritz en remplaçant l'Aperol par Campari. Le bitter à la couleur rouge est en effet plus amer et surtout plus alcoolisé (25 ° contre 12,5 ° pour l'Aperol). Son prix est aussi plus élevé si l'on se réfère aux derniers comparatifs effectués en grande distribution (14 € pour une bouteille Aperol et de 18 à 19 € pour une bouteille de Campari). Géraud de La Noue est conscient que cette initiative risque de cannibaliser le succès enregistré par Aperol, mais il estime que l'initiative en vaut le jeu : « *Si nous ne le faisons pas, d'autres le feront.* » Il se donne ainsi trois ans pour asseoir le spritz Campari dans les bars et donner ainsi un nouvel élan populaire à la marque.



ÉVÈNEMENT BIKE TO CARE AU PROFIT DES RESTAURATEURS

Dans l'objectif de lever des fonds pour aider la restauration éprouvée durant la Covid, la maison bourguignonne Louis Jadot, à Beaune, organisera du 8 au 9 mai prochain Bike to care, une épreuve cycliste. Une dizaine d'équipes composées de 8 coureurs chacune, de chefs et de sommeliers, effectueront durant ces deux jours deux fois 100 km sur les routes du vignoble de Beaune. Avant l'événement, les équipes devront lever des sommes importantes pour alimenter une cagnotte Leetchi, destinées aux associations de restaurateurs du secteur de la restauration. Les organisateurs prévoient de réunir ainsi près de 200 K€. Pour mettre sur pied cette épreuve, Thibault Gagey a persuadé plusieurs grands propriétaires bourguignons (Thibault d'Angerville, Pierre-Yves Colin, Dominique Lafon, Benoît Riffault, Jérémy Seysses, Charles Van Canneyt et Bertrand de Villaine) de s'engager dans cette manifestation. Elle pourrait d'ailleurs être organisée l'année prochaine en région bordelaise.

www.biketocare.org

CHAMPAGNES BEATRIZ GONZALEZ DEVIENT AMBASSADRICE DE LANSON



© CORINNE JANET

Beatriz Gonzalez, cheffe propriétaire de deux restaurants parisiens, Coretta (Paris 17^e) et Le Neva Cuisine (Paris 8^e), a été choisie par Lanson pour devenir l'ambadrice

de la Maison et des deux cuvées gastronomiques élaborées par le chef de cave, Hervé Dantan. Il a en effet présenté le Blanc de Blancs et Le Black Réserve. Ces deux cuvées destinées à l'univers gastronomique viennent parachever la simplification de l'offre de cette maison de champagnes de Reims, créée il y a 260 ans et qui a entrepris depuis une quinzaine d'années une montée en gamme. La collection décline désormais 10 champagnes contre 15 avant 2020. Les deux nouveaux venus sont élevés sans fermentation malolactique, ce qui leur confère une grande fraîcheur, marque de fabrique de la maison. Ambadrice, Beatriz Gonzalez propose ses deux cuvées dans ses établissements. Elle a également conçu des recettes pour accompagner ces vins où sa maîtrise des agrumes dans les plats et sauces met particulièrement en relief ces champagnes.

PRÊT À L'EMPLOI NAISSANCE DE CHANDON GARDEN SPRITZ



Chandon, marque du groupe LVMH qui contrôle à travers le monde 1389 ha de

vignoble destinés à la production des effervescents, vient de mettre sur le marché Chandon Garden spritz. Ce produit destiné au réseau traditionnel est élaboré à partir des vins argentins du groupe, à Mendoza. Il s'agit d'un spritz prêt à l'emploi. L'amertume provient du macérat d'extraits naturels d'écorces d'oranges Valencia, d'herbes et d'épices.

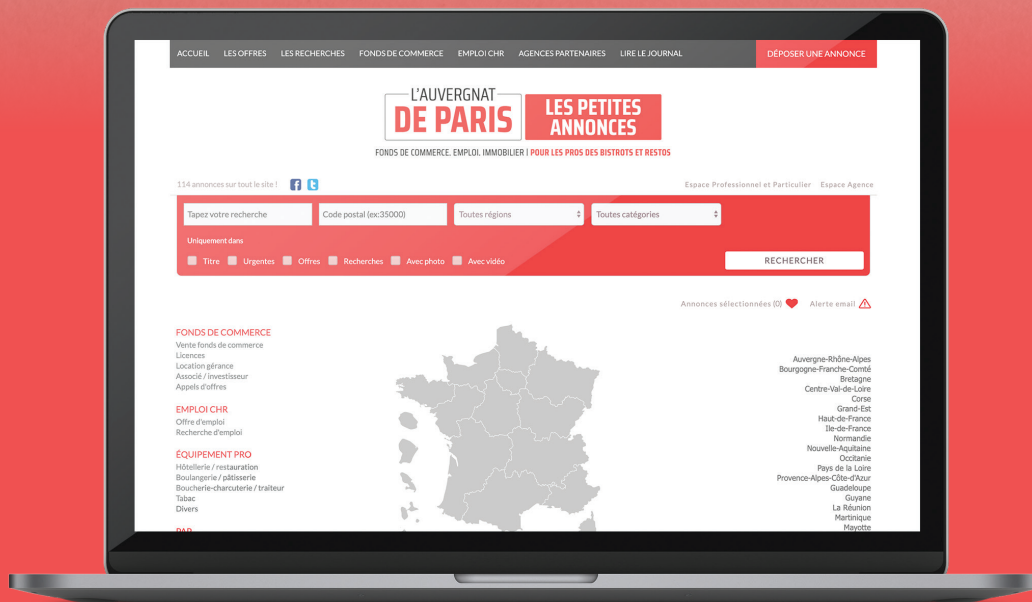
www.lvmh.fr

DISTRIBUTION UNE GAMME DE VINS ALGÉRIENS CHEZ RICHARD

Richard vins lance Dihya, une gamme de vins d'Algérie qui témoigne du renouveau des vignobles de Kabylie. Le distributeur a choisi comme emblème le nom d'une guerrière morte au combat et qui apparaît dans l'histoire comme une des premières féministes. La gamme comprend trois monocépages : un blanc (ugni blanc), un rosé (cinsault) et un rouge (cinsault).

www.richard.fr

www.camparifrance.fr



Vous êtes un professionnel du CHR ?
 Découvrez notre marketplace dédiée aux petites annonces

100% CHR

Fonds de commerce, Emploi, équipement, immobilier...

Rendez-vous sur

annonces.auvergnat.com

L'Auvergnat
DE PARIS

MARKETPLACE

FONDS DE COMMERCE, EMPLOI, IMMOBILIER | **POUR LES PROS DES BISTROTS ET RESTOS**

ANNONCES JUDICIAIRES ET LÉGALES

L'Auvergnat de Paris a été désigné publieur officiel des annonces judiciaires et légales pour l'année 2022 dans le département de Paris, Par arrêté préfectoral n° 75-2021-12-09-00007 modifiant l'arrêté du 7 décembre 2021 (le tarif du caractère en 2022 est de 0,237 € HT)

TARIFS FORFAITAIRES HT 2022 - ANNONCE DE CONSTITUTION DE SOCIÉTÉ - SASU : 138 € // SCI : 185 € // Société civile : 216 € // SAS : 193 € // SA : 387 € // EURL : 121 € // SNC : 214 € // SARL : 144 €
ANNONCE DE CLÔTURE DE LA LIQUIDATION : 108 € - ANNONCE DE NOMINATION DES LIQUIDATEURS : 149 €

AVIS DES SOCIÉTÉS

ADDITIF - RECTIFICATIF

Rectificatif à l'annonce parue le 31/03/2022, dans l'Auvergnat de Paris, concernant la société Allen Tech, il y a lieu de lire : Objet social : La société a pour objet de vente en ligne et d'import-export des produits de papeterie, service d'intermédiaire de livraison internationale, service technique réseau.

AUGMENTATION DE CAPITAL



126 rue Armand Fallières, 63028
Clermont-Ferrand Cedex 2

SYHA

SAS au capital de 531 212 €
porté à 573 812 €
Siège social : 10 Place Vendôme
75001 PARIS
RCS PARIS 837 725 290

MODIFICATION DU CAPITAL

Du procès-verbal de l'AGE en date du 21/12/2021 ainsi que du certificat délivré le 13/04/2022 par le Commissaire aux Comptes de la Société constatant la libération d'actions nouvelles par compensation de créances liquides et exigibles sur la Société et du procès-verbal des décisions du Président du 13/04/2022 constatant la réalisation définitive de l'augmentation de capital, il résulte que le capital social a été augmenté d'un montant de 42 600 € par émission de 42 600 actions nouvelles de numéraire, et porté de 531 212 € à 573 812 €. En conséquence, les articles 6 et 7 des statuts ont été modifiés : Ancienne mention : Le capital social est fixé à 531 212 €. Nouvelle mention : Le capital social est fixé à 573 812 €.

EVEREST

Société par actions simplifiée
Au capital de 70.000 €
Siège social : 10 rue du Colisée
75008 PARIS
RCS PARIS 750 470 015

AVIS DE PUBLICITE

Par décision du 19 avril 2022, l'Associé unique a décidé une augmentation du capital social de 30.000 € par incorporation de réserves, ce qui entraîne la publication des mentions suivantes avec modification des articles 6 et 7 :
Ancienne mention :

Le capital social est fixé à Soixante-dix mille euros (70.000 €)
Nouvelle mention :
Le capital social est fixé à Cent Mille euros (100.000 €)
Pour avis, Le Président

CHANGEMENT DE GÉRANT

ANSORG SARL
SARL au capital de 50 000,00 euros
Siège social : square Opéra,
5 rue Boudreau, 75009 PARIS
352 680 318 - RCS PARIS

Par décision en date du 6 avril 2022, l'associé unique a nommé en qualité de co-gérants, à compter du 6 avril 2022, Monsieur Franz Heckmanns, demeurant Am Flöthbach 12a, 47839 Krefeld (Allemagne) et Monsieur Salvatore BRANCATO, demeurant à Wisselmannweg 8, 46562 Voerde (Allemagne) en remplacement de Monsieur Ulrich EBERHARDT. RCS Paris

CONSTITUTION

EUROPE COUVERTURE
SASU Capital de 1000 €
Siège social : 55/57 Rue de Montreuil
75011 PARIS

Par acte SSP en date du 20/04/2022 il a été constitué une SASU dénommée :
Objet social : Étanchéité, couverture charpente, Maçonnerie général
Durée : 99 ans
Président : Mr MERT Kemal, demeurant 19 Avenue du Gal Leclerc 75014 PARIS
Immatriculation au RCS de PARIS

S J R
SASU au capital de 2 000 €
Siège social : 86 Rue la Condamine
75017 PARIS.

Par acte SSP en date du 21 Mars 2022, il a été constitué une SASU dénommée : S J R
Objet social : Alimentation générale Produits alimentaires ou non, Import-export, négoce, vente, achat, distribution de tout produit et matériel non réglementés, transfert d'argent, vente des cartes téléphoniques, opérateur téléphonique, vente par internet, par correspondance, prestations de services non soumises à réglementation au détail et en gros et toutes activités se rapportant directement et indirectement à un objet social.
Durée : 99 ans
Président : Monsieur SEBARATNAM Joishan né le 19 Mai 1976 à JAFFNA. De nationalité Sri

Lankaise, Demeurant : 85 Avenue General de Gaule 77500 CHELLES.
Immatriculation au RCS de PARIS

SAS LYANA
SAS au capital de 10 000 €
Siège social 76 rue Quincampoix
75003 PARIS

Suivant acte S.S.P du 15/04/2022, il a été constitué une SAS dénommée : SAS LYANA
Activité : exploitation d'un centre de bien-être et d'hygiène corporelle, vente de produits relatifs au bien-être, à la cosmétique et au massage bien-être et toutes activités annexes et connexes
Durée de la Société : 99 ans
Président : Mme SENG Sokha demeurant 9 rue Robert Pissonnier 91000 EVRY
La société sera immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de PARIS
Pour avis - le Président

Par acte sous seing privé en date du 18/04/2022 il a été constitué une SARL présentant les caractéristiques suivantes :

Dénomination sociale : CATTAA

Siège social : 122 rue Amelot, 75011, Paris
Objet social : La société a pour objet d'E-commerce et Import-export.
Capital social : 1000 euros
Durée de la société : 99 années à compter de l'immatriculation au RCS de Paris
Gérant : Madame Yanan NING, née le 16/10/1991 à GANSU, demeurant 2-4, Unit 4, Floor 31, No 16, Renmin Middle Road, Qindui District, Xianyang, SHAANXI (CHINE).

Par acte sous seing privé en date du 18/04/2022 il a été constitué une SARL présentant les caractéristiques suivantes :

Dénomination sociale : LETRAA

Siège social : 122 rue Amelot, 75011, Paris
Objet social : La société a pour objet d'E-commerce et Import-export.
Capital social : 1000 euros
Durée de la société : 99 années à compter de l'immatriculation au RCS de Paris
Gérant : Monsieur Hongzhen ZHANG, né le 13 /06/1968 à SHAANXI, demeurant 4, Dongxin Street, Chengguan Town, Dali County, SHAANXI (CHINE).

AVIS DE CONSTITUTION

Suivant acte reçu par Maître Antoine DELSOL, Notaire à LYON (69003), 62 rue de Bonnel, le 19 avril 2022, a été constituée une société civile immobilière ayant pour dénomination POUYDRAGUIN ;

Siège social : PARIS (75116), 16 Villa Saïd, chez Monsieur Xavier HUILLARD ;
Durée : 99 années compter de l'immatriculation au RCS de PARIS ;
Objet : acquisition, propriété, administration, gestion de tous biens et droits immobiliers.
Capital Social : 10.000 €.
Montant des apports numéraires : 10.000 €.
Cession de parts libres au profit d'un associé ou descendant, toutes les autres cessions sont soumises à l'agrément préalable des associés ;
Gérant : Monsieur Xavier HUILLARD, demeurant à PARIS (75116) 16 Villa Saïd ;
Immatriculation de la Société au RCS de PARIS.

Pour Avis, Le Notaire

CLÔTURE DE LIQUIDATION

BAMBOU D'OR
SASU au capital de 1.000€
Siège social : 99 RUE DE LA
GLACIERE - 75013 PARIS
RCS 833 999 345 PARIS

L'associé unique, en date du 31/03/2022, a approuvé les comptes de liquidation, donné quitus au liquidateur, Mme WANG YAN, 39 RUE CHABROL 75010 PARIS, l'a déchargé de son mandat et prononcé la clôture de liquidation, à compter du 31/03/2022.
Radiation au RCS de PARIS

JONAS BOWMAN
SARL au capital de 1000 €
Siège social : 79 rue Charlot
75003 PARIS
RCS PARIS 532442233

Par décision Assemblée Générale Extraordinaire du 18/04/2022 il a été décidé : d'approuver les comptes définitifs de la liquidation ; de donner quitus au liquidateur, M DEVIS Jonas demeurant 77 rue Charlot 75003 PARIS pour sa gestion et décharge de son mandat ; de prononcer la clôture des opérations de liquidation. Radiation au RCS de PARIS.

MARTINE COLLET CONSEILS
SASU au capital de 3 000 euros
Siège social : 16 Rue Descombes
75017 PARIS
879 449 262 RCS PARIS

L'AGE du 31/03/2022 a approuvé le compte définitif de liquidation, décharge Martine COLLET de son mandat de liquidateur, donné à ce dernier quitus de sa gestion et constaté la clôture de la liquidation à compter de ce jour. Les comptes de liquidation seront déposés au GTC de Paris en annexe au RCS.

MARKET PLACE IMMO - EMPLOI 15

YAOC

Société par Actions Simplifiée
Unipersonnelle
Au capital de 1 000€
Siège social : 1 rue de Stockholm
75008 PARIS
R.C.S. PARIS 880 634 555

Par Procès-Verbal des décisions en date du 22 avril 2022, l'associé unique a approuvé les comptes définitifs de liquidation ; il a été donné quitus au liquidateur de sa gestion ; l'a déchargé de son mandat et a constaté la clôture de liquidation au 22 avril 2022.
Radiation au RCS de Paris.

DATAERA

Société par Actions Simplifiée
Unipersonnelle
Au capital de 500€
Siège social : 1 rue de Stockholm -
75008 Paris
880 633 680 R.C.S. de Paris

Par Procès-Verbal des décisions en date du 22 avril 2022, l'associé unique a approuvé les comptes définitifs de liquidation ; il a été donné quitus au liquidateur de sa gestion ; l'a déchargé de son mandat et a constaté la clôture de liquidation au 22 avril 2022.
Radiation au RCS de Paris.

DISSOLUTION ANTICIPÉE

YAOC

Société par Actions Simplifiée
Unipersonnelle
Au capital de 1 000€
Siège social : 1 rue de Stockholm
75008 PARIS
RCS PARIS 880 634 555

Par PV de l'AGE date du 15 avril 2022, il a été décidé de dissoudre la société de fixer l'adresse de liquidation à l'adresse du siège social, et de désigner en qualité de liquidateur : Monsieur Yacine AIT OUARAB demeurant 11 Esplanade du Belvédère 92130 Issy-les-Moulineaux
Notification au RCS de PARIS

DATAERA

Société par Actions Simplifiée
Unipersonnelle
Au capital de 500€
Siège social : 1 rue de Stockholm
75008 Paris
RCS PARIS 880 633 680

Par PV de l'AGE du 15 avril 2022 il a été décidé de dissoudre la société ; de fixer l'adresse de liquidation à l'adresse du siège social et de désigner en qualité de liquidateur : Monsieur Yacine AIT OUARAB demeurant au 11 Esplanade du Belvédère 92130 Issy-les-Moulineaux
Notification au RCS de PARIS

BELWES EXPRESS

SASU au capital de 1 800 €
Siège social : 4 rue de la
Charbonnière - 75018 PARIS
RCS PARIS 829 744 994

Par décision du 31/12/2018, il a été décidé de dissoudre la société à compter de ce jour ; de fixer l'adresse de liquidation à l'adresse du liquidateur et de désigner en qualité de liquidateur : AYADI Abdelaziz demeurant 4 rue de la Charbonnière 75018 PARIS.
Notification au RCS de PARIS

MARTINE COLLET CONSEILS

SASU au capital de 3 000 euros
Siège social : 16 Rues Descombes
75017 PARIS
879 449 262 RCS PARIS

L'AGE du 31/03/2022 a décidé la dissolution anticipée de la Société à compter de ce jour et sa mise en liquidation amiable sous le régime conventionnel. Elle a nommé comme liquidateur Martine COLLET demeurant 16 Rue Descombes 75017 PARIS pour toute la durée de la liquidation et parvenir à la clôture de celle-ci. Le siège de la liquidation est fixé au siège social. C'est à cette adresse que la correspondance devra être envoyée et que les actes et documents concernant la liquidation devront être notifiés. Les actes et pièces relatifs à la liquidation seront déposés au GTC de Paris en annexe au RCS

MODIFICATIONS STATUTAIRES

AMENAGEMENT MAISON SENIOR
SAS au capital de 5 000 €
Siège social : 3 avenue de l'Opéra
75001 PARIS
RCS PARIS 839 609 609

Au terme d'une assemblée extraordinaire en date du 14/04/2022, il a été décidé le changement d'objets Social qui devient : Installation de système électrique, et le changement de la dénomination sociale qui devient : A2BORNES
Notification au RCS PARIS

ENTREPRISE DUCROIZET ET CIE
Société à responsabilité limitée
Au capital de 54 881,64 euros
Siège social : 30 Rue Jacques
Louvel Tessier
75010 PARIS
317 121 267 RCS PARIS

AVIS

Le 16 janvier 2020, l'associée unique a décidé de proroger de 99 années, à compter du 1er février 2021, la durée de la Société, et de modifier en conséquence l'article 5 des statuts. Pour avis.

TRANSFERT DE SIÈGE

Atelier Graphic Beauty
SASU au capital de 100 €
Siège social : 43-45 Rue des Esquirol
PARIS 75013
Paris B 882 888 555

Par l'AGE du 28/03/22, il a été décidé de transférer le siège social au 128 Rue La Boétie 75008, Paris.
Notification au RCS de PARIS

SARL PODIUM

SARL au capital de 1 000 €
Siège social : 129 Boulevard
de Ménilmontant - 75011 PARIS
RCS PARIS B 831 270 566

Par PV de l'AGE du 19/04/2022, il a été décidé de transférer le siège social au 37, rue Servan 75544 - PARIS Cedex 11. L'article 4 des statuts a été modifié.
Notification au RCS de PARIS

Transactions - Fonds de commerce, licences immobilier, villégiatures, particulier à particulier, services, divers...

FONDS DE COMMERCE

A vendre Bar Brasserie licence IV à acheter en CORREZE cession cause retraite c'est un ensemble composé d'une salle de 100 M² d'une cuisine de 40 M² d'une réserve de 20M² et d'un premier niveau aménageable de 60 M² chiffre d'affaire 2 77 000 € HT et dégage un EBE DE 80 000 € exploité en nom propre juste le couple matériel complet en très bon état 180 000 €
Tél 06 30 75 31 11



A céder cause retraite, commerce électroménager, TV-HIFI, antenne, réparation/SAV et commerce de téléphonie situé au Nord -Est de l'Indre et Loire, implanté dans une zone commerciale très dynamique à proximité immédiate d'une grande surface alimentaire et d'un magasin de bricolage disposant d'un grand parking. Surfaces de vente de 750 m² + réserve/atelier 250 m². Pas de concurrence. 3 salariés. Accompagnement possible par le cédant. CA moyen sur exercice 2019/ 2020 : 576400 € - Loyer : 3268 € mensuel - Prix de vente du fonds de commerce : 130.000 € - Possibilité location-vente.
06 82 36 97 91

Vends banc de fruits et légumes au marché des halles centrales des Sables d'Olonne. Idéalement situé dans un bâtiment de style pavillon Baltard à 50m de la mer. Le banc a une superficie de 20m de long. Pour plus de renseignements. Prix : 150€ la part sociale + matériels et véhicules.
Contactez le 06-31-06-31-84

MAISON RAYMOND

Adhérent FNAIM - Spécialiste CHR et transaction de fonds de commerce.
Belles gérances disponibles.
Contact : Michel Raymond
06.60.11.02.46
mraymond@maisonraymond.fr

OFFRES D'EMPLOI

Recherche Commercial (H/F)

Dans le cadre de son développement, la société DESPRAT SAINT VERNY, implantée en Auvergne et acteur majeur dans la sélection de vins, bières et spiritueux, recherche un commercial (H/F) pour le secteur Ile de France pour ses clients professionnels, disposant d'une première expérience réussie dans la vente. Organisé(e), dynamique et doté(e) d'un très bon relationnel, vous intégrerez durablement notre équipe commerciale.
Poste en CDI, basé en Ile de France.
CV à envoyer à recrutement@despratsaintverny.vin

DEMANDES D'EMPLOI

**Cuisinier cherche place CDI
Midi sur Paris et RP
Tél. 07 84 27 76 43**

Barman expérimenté
Cherche place fixe ouverture
Libre de suite sur Paris et (94)
Tél : 06 20 70 68 84



© TRISTAN OUPHE GALLARD

Théo Moles

Au Moulin à vent, Paris 5^e

UN MOULIN QUI BAT TRÈS FORT

La nouvelle génération du bistro s'est hissée sur le zinc et lui redonne tout son éclat, à l'image de Théo Moles et de son chef Maxime Plateau. Ces natifs de Saint-Maur-des-Fossés (Val-de-Marne), tous deux âgés de 26 ans, ont relancé de belle manière et dans la pure tradition Au Moulin à vent, un vieux bistro parisien.

Avec son store rouge, ses menuiseries d'un autre temps, la devanture d'Au Moulin à vent mériterait un classement en lieu de mémoire. C'est sans doute un des derniers vrais bistrot de la rue des Fossés-Saint-Bernard (Paris 5^e) qui fut longtemps un repère de belles tables populaires à l'image de Moissonnier, bouchon lyonnais voisin réputé qui a tiré le rideau en 2017. Au Moulin à vent fait de la résistance autour de son antique comptoir en zinc patiné par les coudes de plusieurs générations d'amateurs de beaujolais. Ce bistro reste en effet l'un des derniers symboles du négoce de vins, activité prédominante de ce quartier qui a longtemps abrité une gigantesque halle aux vins créée par Mazarin, puis agrandie au XIX^e siècle. Elle occupait près de 14 ha et rivalisait avec celle de Bercy. Anéanti par les bombardements allemands, en août 1944, ce marché aux vins a disparu pour finalement céder la place à l'université de Jussieu. En 1946, le fondateur du Moulin à vent a voulu rendre hommage à ce passé bachique en choisissant pour son enseigne le nom d'un des dix crus du Beaujolais. Depuis lors, un moulin miniature trône au-dessus de la façade. Personne n'a eu l'audace de retirer le prénom du fondateur « Chez Henri » qui figure toujours sur la vitrine. Les différents propriétaires qui se sont succédé dans ces murs ont apporté leur touche personnelle, mais aucun d'entre eux n'a eu l'outrecuidance de mettre sous l'éteignoir l'esprit bistro qui anime la salle et la cuisine.

Théo Moles, associé à son ancien patron Pierre Parola, a repris l'établissement en 2018. Les deux hommes ne jurent que par le zinc, le beaujolais et souhaitent redonner tout son

lustre à cette institution de l'œuf mayonnaise et de l'os à moelle. Ils ont tous deux découvert l'univers du bistro en travaillant au Gavroche, auprès de Nicolas Decatoire, à quelques années d'intervalle. Théo explique que c'est dans les murs de ce bar à vins, antre des beaujolais, qu'il a eu une révélation : « *Au moment du baccalauréat, j'ai travaillé au service dans des brasseries. Cet univers m'a séduit. Mais au Gavroche, j'ai découvert les bons produits, le rapport avec les clients. J'ai immédiatement compris que ma voie se trouvait là et j'ai laissé tomber l'école de commerce.* »

« J'ai immédiatement compris que ma voie se trouvait là. »

Après trois ans passés au Gavroche, il rejoint Pierre Parola au Bizetro, autre institution bistrotière. À l'instar de ce tonitruant personnage qui effectue à chaque service un spectacle d'improvisation derrière le comptoir, il apprend à mettre de l'ambiance dans une salle. Il reconnaît aujourd'hui qu'Au Moulin à vent, la configuration est différente : « *Ici, le comptoir est assez restreint et la salle s'étend en longueur. Nous concentrons l'animation au dîner en allant de table en table.* »

Mais il ne suffit pas d'instaurer de la bonne humeur dans la salle. La pierre angulaire de la réussite réside dans le contenu de l'assiette et du verre. Côté cuisine, Théo Moles a su persuader Maxime Plateau, un de ses camarades d'école de Saint-Maur-des-Fossés (Val-de-Marne) de prendre en main les cuisines. Ce jeune chef qui

affiche un beau parcours gastronomique, était précédemment chef de partie à l'hôtel Scribe. Il ne regrette pas l'hôtel de luxe du quartier de l'Opéra : « *J'ai toujours voulu réaliser une cuisine de partage comme ici. Au Scribe, je travaillais dans un coin de la cuisine au sous-sol sans jamais avoir de retour de la clientèle.* » Maxime Plateau a conservé les classiques de la carte, comme les cuisses de grenouilles ou le filet de bœuf chateaubriand, mais a ajouté des compositions plus personnelles telles qu'une poitrine de veau confite 15 heures où transparaissent sa créativité et son sens de l'équilibre. Le chef aime aussi pouvoir travailler au rythme des saisons avec des produits de premier choix que va dénicher Théo. Ce dernier assure que son loisir préféré « *est de prendre sa voiture pour partir à la découverte de producteurs et de vignerons.* »

Pierre Parola a vite appréhendé le talent de Théo Moles au Bizetro. Il n'a pas hésité à miser sur lui, alors qu'il n'avait encore que 22 ans, en l'aidant à reprendre l'adresse. À la tête d'une équipe de jeunes, Théo a dépoussiéré l'image de l'établissement afin de renouveler la clientèle, « *qui va de l'habitant du quartier au fêtard, en passant par les touristes envoyés par les concierges de palace.* » Le petit bistro de 44 places n'a pas tardé à afficher complet. Pour attirer de nombreux consommateurs, Théo propose au déjeuner une formule entrée-plat ou plat-dessert à 19 €. Même si les additions peuvent parfois être un peu plus dispendieuses pour certains épicuriens qui se laissent tenter par les trésors de la cave ou l'impressionnante collection de chartreuses du patron. ●

JEAN-MICHEL DÉHAIS

www.au-moulinavent.com