

CONCOURS

# Lucie Henry et Guilhem Noyer remportent les Toqués de Janzé 2017

La 6<sup>e</sup> édition du concours inter-cole Les Toqués de Janzé, qui se déroulait fin décembre à Rennes (35), a été portée par le duo composé de Lucie Henry et Guilhem Noyer, du lycée Le Paraclet de Comper (29). Ils ont égale-

ment remporté, respectivement, le Trophée Salle et le Trophée Cuisine. Ce duo vainqueur était coaché par Stéphane Gicquaire, professeur de cuisine dans cet établissement breton. La 7<sup>e</sup> édition se déroulera les 16 et 17 décembre 2018. ●



À d. : Michel Widehem, MOF, maître d'hôtel, du Service et des Arts de la Table ; Yves Thuriès, 2 fois MOF ; Lucie Henry ; Stéphane Gicquaire ; Guilhem Noyer ; Baptiste Denieul, chef de L'Auberge Tiegezh (56) ; et Pierre Caillet, président du concours, MOF, chef du Bec auchois à Valmont (76).

## Vite !

CONCOURS

### Le Trophée Marcel-le-Servot 2018 attend ses candidats

La 4<sup>e</sup> édition du Trophée Marcel-le-Servot se tiendra le 25 juin à Ferrandi Paris, l'École française de gastronomie. Cette année encore, 6 jeunes chefs en formation auront l'occasion d'exposer leurs talents lors de ce concours organisé par l'Association des cuisiniers de la République française en partenariat avec Metro Cash & Carry. Cf. Tokster.com

MAÎTRES RESTAURATEURS

### Plus de crédit d'impôt

« Le gouvernement dit soutenir le titre, c'est l'avenir qui nous le dira... », a commenté Francis Aitrazic, président de l'Association française des maîtres restaurateurs, suite à la décision du gouvernement de ne pas reconduire le crédit d'impôt lié au titre de maître restaurateur.

CHIFFRES CLÉS 2016

## Le marché de la CAHD a progressé de 1,61 %

Selon le dernier cahier Chiffres clés de Gira Conseil, le marché de la consommation alimentaire hors domicile (CAHD) représente 84,4 Md€ en 2016, soit une hausse de 1,61 % par rapport à 2015. La restauration commerciale connaît elle aussi une augmentation, avec une hausse de 1,84 %. Gira Conseil observe que tous les segments de marché ne subissent pas la même évolution. En effet, en 2016, seule la restauration hôtelière connaît une baisse de 4,5 % alors que les autres segments sont en augmentation. Les circuits alimentaires alternatifs ont connu une croissance de plus de 3 % et les chaînes sont actuellement en hausse, leur CA moyen étant en légère augmentation. Néanmoins, Gira Conseil observe une certaine atomisation de l'offre. « Si l'année 2016 s'est terminée avec une croissance de près de 2 % malgré les attentats de fin 2015, l'année 2017 se profile comme une année de redemar-



Le cahier chiffres clés de Gira Conseil dresse un panorama de l'année 2016 d'un point de vue économique.

rage très fort de l'activité restauration aussi bien le midi que le soir, avec une croissance qui devrait être supérieure à 5 %. Il faut remonter à 2011 pour retrouver ce niveau de croissance. Pour sa part, l'année 2018 sera encore meilleure, sans parler des années 2023 à 2025 où la France verra ses flux touristiques, sportifs et business s'envoler », déclare Bernard Boutboul, directeur général de Gira Conseil. ●

TENDANCES ET ENJEUX DES CHEFS

## Food Service Vision décrypte

L'achat de produits locaux est une pratique pour 97 % des chefs gastronomiques révèle la dernière étude « Paroles de chef gastronomique France et monde » de Food Service Vision. « Parce que le monde de la gastronomie est précurseur des tendances de demain en restauration et en consommation à domicile, cette étude, réalisée en octobre, permet de décrypter les tendances et les enjeux de la gastronomie mondiale et France », commente Food Service Vision.

L'étude confirme que les chefs sont particulièrement préoccupés par le développement durable. L'attention première concerne le bien-être animal, puisque 86 % des chefs gastronomiques portent attention à ce critère dans leurs achats. Autres constats, les particularismes alimentaires sont largement intégrés dans la cuisine : 91 % des chefs gastronomiques ont une proposition végétarienne dans leur restaurant. Par ailleurs, pour 48 % des chefs gastronomiques, le no-show (annulation non signalée) est un enjeu majeur de gestion.

Cette étude identifie les pratiques dans l'assiette, en matière de développement durable, ainsi que les pratiques digitales en front et back office, et permet de comprendre les enjeux de gestion des restaurants gastronomiques. ●



# égast

salon professionnel

ÉQUIPEMENT GASTRONOMIE AGROALIMENTAIRE SERVICES TOURISME



20:18

Réserver

18-21 MARS 2018

STRASBOURG PARC EXPO

EGAST.FR

Contact :

Bérandère Lavoillotte - blavoillotte@strasbourg-events.com - Tél. +33 3 88 37 21 20