

## ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

### Les HCR s'engagent

Les organisations professionnelles ont signé une déclaration commune autour de 4 leviers jugés prioritaires pour concourir à une meilleure attractivité des métiers et des emplois du secteur. **P.8**



## ÉTUDE GIRA

### Croissance de 5,8 % pour la restauration en 2018

En 2018, le nombre de repas pris hors domicile est de + 3,9 % vs 2017. Quant à la croissance du secteur, elle dépasse le chiffre historique de 2017, en s'élevant à 5,8 %, avec un CA de 95 Md€. **P.10**

**52 437**  
exemplaires

Mise en  
distribution  
certifiée



Numéro 68 | Juin 2019

METIERS

# RESTO zeproS

zepros.fr

La restauration est l'un des secteurs les plus dynamiques de l'économie, mais le métier ne s'improvise pas et le marché est sans pitié ! Pour réussir son ouverture de restaurant, il est nécessaire de compter sur un plan de financement solide.

**P. 22** OUVERTURE

# Réussir son financement



## Vite!

CONCOURS MALONGO

## Lola Hue et Thomas Lefeuvre jeunes pros du café

La finale du 25<sup>e</sup> Concours du jeune professionnel du café Malongo a réuni 23 candidats issus de cursus CAP/Bac et BTS le 4 avril au lycée hôtelier Paul-Augier de Nice (06). Les deux gagnants, Lola Hue, premier prix CAP/Bac, et Thomas Lefeuvre, premier prix BTS, ont reçu chacun une bourse de 1 200 €, leur permettant de vivre une immersion en terre café dans un pays producteur.

SOMMELLERIE

## Chloé Laroche, la bonne élève



©Maison Chapoutier

Le 27<sup>e</sup> Concours Chapoutier du Meilleur Élève Sommelier en vins et spiritueux de France a donné son verdict le 24 mai. Organisé par la Maison Chapoutier en partenariat avec Metro, ce prix a réuni 33 participants venus de toute la France. Il a été remporté par Chloé Laroche, élève de mention complémentaire sommellerie au lycée hôtelier de Chamalières (63).

BAR

## Nouveau chef barman au Park Hyatt Paris Vendôme



Le célèbre palace Park Hyatt Paris-Vendôme (II<sup>e</sup>) confie les clés de son bar au chef barman Jean Munos (photo). Cette référence de la mixologie, passée par le Buddha Bar à Paris, bénéficie de riches expériences en France et à l'étranger, où elle a pu développer sa créativité à travers des cocktails qui allient les fruits, les légumes et les épices.

CONCEPT

## La Gare sur la bonne voie

Grand acteur de la restauration et de l'évènementiel, Moma Group a ouvert La Gare à Paris (XV<sup>e</sup>)\*. Cette ancienne gare parisienne, réaménagée en restaurant dans les années 1990, est devenue au fil des années une adresse incontournable du quartier de la Muette, avant de prendre une nouvelle voie le 29 avril. Dans un décor aux notes colorées et texturées, signé par Laura Gonzalez, ce superbe concept de 200 couverts, agrémenté de 100 places en terrasse, se caractérise notamment par une immense rôtisserie au charbon de bois de 11 mètres en extérieur, et des cuisines spectacles. Le rez-de-chaussée fait place à une entité intitulée Café de la Gare.

Ouvert tous les jours, il offre l'atmosphère d'un salon de thé en journée et d'un bar à cocktails en soirée. Le chef péruvien Gas-

tón Acurio, déjà à la tête de 50 restaurants dans 12 pays, dont le Manko à Paris (VIII<sup>e</sup>), a élaboré, avec son talent habituel, une remarquable carte de voyages du monde. Inspirés par des saveurs asiatiques, péruviennes et méditerranéennes, les plats revisitent des incontournables comme les sushis, burgers, dim sum, ou encore tapas, sans négliger l'originalité.

## Des trésors variés et éclectiques

La carte des boissons révèle des trésors tout aussi variés et éclectiques. Le café bio et équitable du Honduras s'accompagne de 5 thés bio et de 4 infusions qui rassemblent les meilleures plantes. Côté bar, la carte décline 8 cocktails entre 13 € et 22 € pour un champagne-Spritz framboise, 4 mocktails entre 6 € et 8 €, et



Un univers dépaysant, inspiré des métissages en cuisine orchestrés par Gastón Acurio.

3 bières artisanales à 8 € les 40 cl. L'accent a été mis sur le vin au verre avec 5 blancs, 5 rouges et 2 rosés entre 7 € et 10 €, sélectionnés tout droit

d'Afrique du Sud, Argentine, Espagne, Italie, du Chili, Portugal, et bien sûr de France, et un champagne Pommery à 18 €. ● \*19, chaussée de la Muette, 75016 Paris

BRASSERIE

## Le Bistrot du Peintre réussit sa sélection



Une terrasse agréable où il fait bon prendre un verre.

Porté par la cuisine du chef Choukri Snoussi, arrivé il y a quelques mois, le Bistrot du Peintre mise sur des vins de vigneron indépendants. Située dans le quartier de La Bastille à Paris, cette célèbre brasserie typiquement parisienne, dotée d'une grande terrasse, présente la particularité de proposer une sélection d'une quarantaine de vins au verre, parmi lesquels de véritables pépites comme un pomerol Château La Renaissance 2012 à 12 €, ou un saint-émilion grand cru classé 2014 à 15 €.

Ouverte tous les jours entre 7 h 00 et 2 h 00, elle développe une cuisine simple et authentique élaborée avec des produits de saison, associée avec soin à des grands crus ainsi qu'à des cuvées soigneusement sélectionnées.

Chaque mois un vin singulier est à l'affiche sur l'ardoise pour accompagner les plats du jour, et s'adapter à toutes les envies, du déjeuner à l'apéritif et au dîner, en salle, au comptoir ou en terrasse. ●

\*116, avenue Ledru-Rollin, 75011 Paris

SPEAKEASY

## Le Jardin, du vert au verre

Le bar-restaurant Le Jardin propose de prendre un apéritif ou un cocktail les pieds dans l'herbe avec le premier speakeasy végétal de Paris. À quelques pas de la Tour Eiffel, cet établissement original dévoile une sélection pointue de boissons autour de rillettes locales et de grignotages qui valorisent les savoir-faire locaux.

Les bières parisiennes, élaborées par Paname Brewing Company, s'accompagnent de vins de la Wi-

nerie Parisienne à 5,50 € le verre et 26 € la bouteille. Côté softs, le Paris Cola et la boisson énergisante Gallimaté sont produits à Paris, avec un parti pris d'un approvisionnement artisanal et français. Les cocktails constituent un autre atout majeur de la carte, avec 7 créations à 14 € comme Foggy Day, signature à base de gin, Malibu, jus de banane et d'ananas, et grenadine, et 3 saveurs sans alcool à 10 €. ●

\*21, rue de la Fédération, 75015 Paris



Un cadre chaleureux et original.