



## QUOI DE NEUF?

### DISPARITION DE PAUL HAEBERLIN



Paul Haerberlin, le fondateur de l'Auberge de l'Il à Illhaeusern dans le Haut-Rhin, figure emblématique de la haute gastronomie française, est décédé à l'âge de 84 ans. Son établissement, réputé dans le monde entier, est classé 3 étoiles Michelin depuis 1967. Son fils Marc maintient le flambeau et perpétue la tradition.

### ALTYS CUISINES ET GROUPE FLO

Altys, un des leaders français dans l'installation et la maintenance de cuisines professionnelles, est désormais en charge du bon fonctionnement des 120 restaurants du Groupe Flo sur l'ensemble du territoire.

### GASTRONOMY BY THE SEINE®

Le 4 juillet, débutera, à Paris, le festival Gastronomy by the Seine®. Cet événement annuel fait partie d'une série mondiale et itinérante de festivals de gastronomie. Cette année, la grande cuisine française (comité d'honneur composé notamment de Guy Savoy, Hélène Darroze) invite la nouvelle cuisine américaine. Durant trois jours, conférences, débats, échanges et démonstrations se dérouleront sur et le long de la Seine, face à Notre-Dame. Ce week-end de festival devrait accueillir près de 500 professionnels et un public averti de plus de 2000 personnes. [gastronomyfestivals.com](http://gastronomyfestivals.com)

Gastronomy by the Seine® Paris 2008



### Alaska Seafood

#### Promotion poissons congelés

Avec le slogan « Cuisinez-les congelés », l'Institut marketing des produits de la mer d'Alaska promeut ses poissons sauvages et crabes, pêchés dans le Pacifique Nord.

Assurant une pêche durable et raisonnée, l'Alaska est reconnue comme un modèle de gestion. Tout au long de l'année, l'État fournit les rayons des surgelés avec cinq espèces de saumons sauvages, des poissons blancs sauvages (colin, cabillaud, morue et bientôt flétan) et du crabe royal et crabe des neiges. L'institut a également réalisé un livret de recettes



### Groupe Frères Blanc

#### Partenariat avec des viticulteurs

Frères Blanc a signé un partenariat de trois ans avec 45 producteurs de vins (dont un Sud-Africain), l'objectif étant de valoriser l'offre vins dans tous les établissements du groupe. Les acheteurs vins des Frères Blanc, assistés par Jean-Luc Pouteau, ont dégusté plus de 900 échantillons pour en retenir 150 ayant obtenu la note minimum de 13 sur 20. Une sélection qualitative, étudiée pour répondre aux nouvelles tendances de consommation (formats 50 cl, service au verre, vins de cépage facile à identifier, appellations originales...). Une sélection également économique car, comme dans l'ensemble de la restauration, la consommation de vin baisse dans le Groupe Frères Blanc. « Dans les grandes brasseries et les restaurants, 30 % de notre chiffre d'affaires est réalisé avec les liquides, 27 % Chez Clément, explique Denis Bonnet, l'un des acheteurs vins. Le nombre de centilitres de vin vendus a baissé de 9 % en 3 ans. » Le choix du groupe de ne pas avoir de sommelier lui impose donc d'avoir une carte « vendeuse ».



### Euro 2008

#### C10 anime son réseau

Jusqu'au 15 juillet, C 10 soutient le trafic dans ses établissements partenaires à l'occasion de l'Euro 2008. L'animation « Instants gagnants » est un jeu SMS permettant aux clients de gagner l'un des lots mis en jeu (baby-foot Bonzini, 3 téléviseurs LCD, 25 home cinéma et 25 caméscopes numériques). En cas de victoire, le patron du CHR remporte le même lot.



### Patrimoine du XX<sup>e</sup> siècle

#### L'hôtel-restaurant Saint-James est labellisé

L'hôtel-restaurant Hauterive Saint-James à Bouliac vient d'obtenir le Label Patrimoine XX<sup>e</sup> siècle. Les quatre pavillons, entourés de jardins en cascades, les quinze chambres et trois suites minimalistes, ont été conçus en 1989 par l'architecte Jean Nouvel.

### Association

#### L'Ordre culinaire international est né!

Philippe Gardette et Didier Stephan, tous les deux MOF, et deux épicuriens viennent de créer l'Ordre culinaire international. Cette association se compose de professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche. Renseignements : 06 07 37 01 15

### Opcalia

#### Guide pour la professionnalisation

Opcalia vient de publier un guide mode d'emploi sur les dispositifs de professionnalisation. Il donne des informations précises pour conclure un contrat, mettre en œuvre une période de professionnalisation et organiser le tutorat. Il est destiné à accompagner les responsables d'entreprises dans la mise en œuvre de ces mesures dans un objectif de sécurisation des parcours professionnels. [www.opcalia.com](http://www.opcalia.com)

