

Vite!

DA
La Smart Néo
API Tech,
distributeur
modulable



Développée par l'équipe R&D d'API Tech, la Smart Néo est un distributeur modulable unique permettant de vendre différents produits et pouvant accueillir d'un à quatre types de modules au choix : module réfrigéré de boissons, module réfrigéré de casiers, module à pizza avec terminal de cuisson, four à sole et module à baguette avec terminal de cuisson. Des produits chauds et froids, dans un même endroit ! Ça peut aider...

SYNDICAT
Le Synetam
grandit



À l'issue de son conseil d'administration, qui se déroulait le 9 février, le Synetam, l'union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires, a approuvé la candidature d'Afinox, Microlide et Moretti Forni. Distribué en France par Eberhardt, le premier fabricant des cellules de refroidissement rapide, des armoires frigorifiques, des buffets drop in réfrigérés avec vitrage et autres équipements destinés à la préparation et à la présentation des aliments. Le deuxième, Microlide, développe des solutions de supervision et de traçabilité pour les produits alimentaires. Quant à Moretti Forni, lui aussi distribué en France par Eberhardt, il fabrique des fours professionnels à pizza, à pain, et à pâtisserie.

TENDANCE

Locacuisines lance un e-site de location de matériel

Louer ses équipements de cuisine ? Pour un mois ou une plus longue durée ? « Jusqu'à maintenant, ce n'était pas vraiment culturel dans le milieu de la restauration », confie Philippe Beato, P-DG de Locacuisines, leader sur le marché de la location de locaux de restauration et de modules de cuisine professionnelle. Mais l'économie de l'usage montant en puissance et l'inflation aidant, le principe s'impose de plus en plus souvent auprès des professionnels du secteur.

Une tendance dont profite pleinement Locacuisines, entreprise toulousaine, créée en 1996. La preuve. « 2023 est une année record en location de matériels de



cuisine ! Plus de 7 millions de repas ont été réalisés dans nos 520 modules et 5 000 matériels de cuisine (80 % Made in France) », commente, enthousiaste, Philippe Beato.

Choisie pour équiper de nombreux événements culturels et sportifs, la PME a également bénéficié du plan EduRénov destiné à la rénovation technique des écoles élémentaires, implantant des cantines modulaires durant les travaux. « Au total, nos équipes ont installé 60 nouvelles cuisines modulaires en 2023 (soit 8 295 m² de modules) », souligne le P-DG. Auxquelles s'ajoutent des modules de salle de restaurant provisoires (pouvant mesurer jusqu'à 700 m²).

Acquisition de 2 000 matériels neufs

De quoi booster les recettes de Locacuisines qui a généré 9,4 M€ l'an passé. Un chiffre qui devrait encore grimper en 2024. D'ailleurs, l'entreprise investit 4,5 M€ pour étoffer son parc locatif avec l'acquisition de 102 modules et plus de 2 000 matériels neufs (dont une nouvelle génération de chambres froides équipées au CO₂). Elle va également ouvrir une agence en Ile-de-France (Yve-

lines) pour satisfaire la demande. « Aujourd'hui, on peut intervenir partout en France avec 150 références de matériel de cuisine en moins de soixante-douze heures », affirme le patron de la société de location.

Et ce n'est pas tout. Depuis le 1^{er} janvier, les professionnels de la RHF peuvent louer leurs matériels de cuisine via le site www.mylocacuisines.fr. On y trouve six grandes catégories de matériels professionnels : cuisson verticale et horizontale, froid, distribution, préparation, laverie, et snacking. Largement suffisant pour tester une nouvelle offre alimentaire, répondre à une panne ou bien encore monter une extension. Cerise sur le gâteau : Locacuisines propose la livraison du matériel commandé en 48/72h, le conditionnement dans un emballage protecteur, la maintenance SAV et le service Client durant toute la location. Sans oublier la possibilité d'installation ainsi que l'assurance en biens confiés. ●

CUISSON

Seb en passe d'acquiescer Sofilac



Grandes manœuvres dans l'équipement des grandes cuisines ! Le groupe français Sofilac, détenu en majorité par les membres de la famille Augagneur, est en passe d'être acheté par le Groupe Seb. Sofilac conçoit, fabrique, et distribue des équipements de cuisson haut de gamme semi-professionnels (marque Lacanche) et professionnels (notamment avec la marque Charvet). Lacanche, Entreprise du patrimoine vivant, et Charvet offrent des produits exceptionnels, intemporels et durables issus de

savoir-faire uniques. Cette acquisition permettrait à Seb de renforcer sa présence dans le segment de la cuisson en complétant son dispositif constitué de ses marques premium (Krampouz, Forge Adour, WMF, All-Clad, et Lagostina). Elle soutiendrait par là même son ambition de devenir un acteur de référence des marchés de l'équipement professionnel et semi-professionnel, rentables et en croissance, avec des marques, produits et canaux de distribution complémentaires. ●

resto.zepros.fr

RÉEMPLOI

Uzaje certifiée ISO 22000 et 9001

Nouvelle étape pour Uzaje, entreprise spécialisée dans le réemploi avec, pour expertise, le lavage de contenants et de bouteilles. Elle a récemment obtenu les certifications ISO 22000 et 9001. L'ISO 9001, norme mondiale en management et qualité, garantit la qualité des produits et services de la société. « Cette certification vient également témoigner de notre organisation pour mettre en œuvre des processus adaptés à notre activité de service », indiquent les responsables de l'entreprise.

Quant à la certification ISO 22000, elle définit les exigences d'un système de gestion couvrant tous les aspects de la sécurité alimentaire.



Cette certification confirme l'engagement d'Uzaje envers l'excellence dans ce domaine crucial, assurant la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement et minimisant les risques de contamination pour les consommateurs. ●

Rendez-vous du 19 au 21 novembre pour les 10 ans d'Exp'Hôtel

Le salon Exp'Hôtel revient cette année encore pour une 6^e édition prévue au Parc des Expositions de Bordeaux du 19 au 21 novembre (www.exphotel.fr). L'évènement fête ses 10 ans. Présidé par le chef doublement étoilé Stéphane Carrade, ce salon dédié à la food et à l'hospitality réunira 350 exposants, 120 chefs étoilés et MOF ainsi que 20 000 professionnels. Il s'articulera autour de cinq univers : Food et Cuisine ; Décoration, Design et Aménagement ; Nouvelles technologies ; Services ; Véhicules. Le 21 novembre, renommé « Journée de la Transmission », sera dédié à la nouvelle génération, sous le mentorat de Philippe Etchebest. Le salon accueillera cette année 15 concours, dont 7 nouveautés. Ainsi, se dérouleront le Trophée Excellence Klesia, présidé par Stéphane Carrade, le Concours l'Expérience Restaurant – Professionnel ou encore le Trophée national Interbev – Patron & Apprenti (dédié à la boucherie) et la finale nationale Big Challenge UMIH Formation, pour les bartenders professionnels. En parallèle auront lieu les rendez-vous de l'Innovation, dans l'espace start-ups : ils s'achèveront le 21 novembre par la remise des Trophées de l'Innovation de l'Hôtellerie Tourisme Lab Exp'Hôtel. I.E.



© artiste associé

Synetam et GL events partenaires des salons Sirha Food

Synetam (ex-Synerg et Unitam) et GL events ont annoncé leur accord de partenariat. Cet accord pluri-annuel vise à promouvoir le développement des salons Sirha Food (écosystème du groupe GL events), notamment en donnant à l'équipe d'organisation un accès privilégié aux membres de Synetam, en aidant à la fidélisation des fabricants à Sirha Lyon, en favorisant le développement de Sirha Europain, en partageant entre partenaires leur vision des marchés de la restauration et de l'alimentation, en France et à l'export, et en créant de nouvelles valeurs ajoutées pour le plus grand bénéfice des exposants et des visiteurs. Les partenaires ont commencé par installer un comité de pilotage chargé d'accompagner Sirha Food pour ce qui concerne le périmètre des équipements et ustensiles pour la restauration et les arts culinaires, et co-animer le Club Export Sirha Lyon avec pour objectif d'accroître l'attractivité internationale des salons. Le concours d'éco-innovation des Trophées Valo Resto Pro sera désormais co-organisé par les partenaires et Ecologic. Enfin, la communauté d'intérêts, la proximité et la confiance créées par ce partenariat emportent la promesse de nombreuses initiatives communes ou coordonnées auprès des clientèles professionnelles, notamment internationales.



Une nouvelle usine de reconditionnement Vesto

Vesto, start-up française qui reconditionne le matériel de restauration professionnel (boulangerie-pâtisserie, froid, chaud ou laverie) a inauguré une nouvelle usine de 8 000 m² à Compans, en Seine-et-Marne. De quoi offrir un coup de projecteur et d'accélérateur à cette entreprise de l'ESS, également 1^{re} filière industrielle de réemploi de matériel dédiée aux restaurateurs et aux hôteliers. Fondée par Bastien Rambaut, Wilfrid Dumas et Anne-Laurène Harmel en 2020, Vesto a déjà permis, depuis 2021, de reconditionner plus de 100 tonnes de matériel (soit 880 T de CO₂ évitées). Cette usine de Compans permettra d'augmenter les reconditionnements en standardisant le processus de l'entreprise, afin de répondre aux besoins croissants des professionnels, tous secteurs confondus (collectivités, acteurs de l'industrie, etc.). L'inauguration officielle de l'usine Vesto de Compans a eu lieu le 12 octobre dernier, en présence de Bastien Rambaut, cofondateur, et de Nathalie Tortrat, conseillère régionale et présidente de la commission Environnement. E.N.

VESTO





Dans sa nouvelle usine de Compans (77), Vesto passe en mode industriel...

LE RECONDITIONNÉ : UNE RÉALITÉ QUI MANQUE DE CLARTÉ ?

MATÉRIEL DE CUISINE À l'heure où la seconde vie n'est plus un épiphénomène, la circularité des équipements de cuisine devient un vrai sujet qui commence à mobiliser la filière de la grande cuisine.

Pour équiper leur cuisine, nombreux sont les restaurateurs qui aimeraient bien avoir recours à des matériels de seconde main, plus vertueux parce qu'ils polluent moins et surtout, en moyenne, 30 % moins chers que le neuf. L'arrivée sur le marché de spécialistes de la seconde main, stimulés par l'article 58 de la loi AGECE qui touche les collectivités

publiques, fait bouger les lignes. Mais ces changements ont des conséquences et bousculent les habitudes de toute la filière.

Vesto, le précurseur

Lorsqu'en 2021, Vesto a ouvert son premier centre de reconditionnement de matériel de cuisine professionnelle en région parisienne, bon nombre d'acteurs de la Grande cuisine pensaient que

cela ne durerait pas. C'était sans compter sur la détermination des trois fondateurs, **Bastien Rambaud, Anne-Laurène Harmel et Wilfrid Dumas**, qui ont su enchaîner les levées de fonds pour faire grandir le bébé devenu le premier acteur industriel du reconditionnement de la grande cuisine. Aujourd'hui, l'entreprise reconditionne 10 tonnes de matériel chaque mois et compte multiplier

par deux ce volume d'ici l'année prochaine. Cette année, elle a doublé son chiffre d'affaires et s'appuie désormais sur un effectif de 18 personnes. En octobre dernier, elle a ouvert un second site de 7 000 m² à Compans (77). Une nouvelle étape qui devrait permettre à la jeune entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire d'industrialiser son modèle pour atteindre une nouvelle échelle. « *Nous avons*



«...les reconditionneurs doivent encore apporter des garanties. Leurs techniciens sont-ils formés ? Disposent-ils des bancs d'analyse nécessaires, des certifications fabricants ? Il reste encore de nombreuses interrogations... ».

deux objectifs » indique Bastien Rambaud, « faire mieux en standardisant nos process de reconditionnement et faire plus en augmentant nos volumes ». Ceci pour être en mesure d'absorber les besoins croissants des collectivités qui, avec la loi AGECE, ont désormais l'obligation d'acquiescer des biens issus du réemploi, de la réutilisation ou intégrant des matières recyclées selon des pourcentages fixés par décret. Pourtant, parmi les 17 catégories de produits référencés dans le décret aucune ne concernerait le matériel de cuisine professionnel. Seul le code CPV* 39700000-9 « Appareils ménagers » pourrait s'apparenter au secteur mais le Ministère de la Transition écologique, saisi par plusieurs syndicats, n'a pas pour l'heure éclairci ce point. Un flou réglementaire qui n'empêche pas les collectivités publiques d'inclure le volet cuisine dans les quotas qu'ils doivent désormais déclarer. Et il se murmure que quelques bureaux d'études cuisine prescrivent des marchés dans lesquels apparaît l'obligation de glisser dans le lot cuisine des équipements reconditionnés...

Alors où est le problème ?

Pour l'heure, il n'y en a pas du côté des fabricants pour qui le sujet n'est pas pour l'instant une priorité. Le Synteam confirme néanmoins son intérêt de travailler sur le sujet. Pour **Alexander Lohnherr**, Président de la Commission RSE du syndicat, « la circularité des matériels se professionnalise petit à petit mais cette nouvelle filière doit encore s'organiser. Pour l'instant, les gisements suffisants de matériels ne sont pas encore clairement identifiés ni accessibles et il nous semble tout aussi important de former les utilisateurs à prendre en compte la maintenance de leurs équipements qui permet d'allonger la durée de vie du matériel. En matière de matériel reconditionné c'est le metteur sur le marché qui est responsable de la garantie de ces produits et qui doit former l'utilisateur à son entretien. Nous ne sommes pas opposés à la création d'une filière vertueuse de seconde main dans laquelle il faudra peut-être instaurer une obligation de maintenance pour l'utilisateur... ». C'est donc bien la notion de responsabilité qui suscite des interrogations. Pour Bastien Rambaud,

les choses sont claires : « nous octroyons une garantie de 6 mois aux restaurateurs qui achètent du matériel reconditionné chez nous et d'un an quand c'est l'installateur car nous constatons moins de pannes lorsque ce sont eux qui installent et qui passent régulièrement faire de la maintenance. Ils sont capables de voir les anomalies d'entretien et de sensibiliser le client pour qu'il soit plus vigilant ». En avril dernier, **Framaco Services** (EuroChef) a réalisé la rénovation de la cafétéria de la Comédie Française à Paris qui nourrit les sociétaires et les salariés de la vénérable institution. Le cahier des charges du projet stipulait que 30 % du matériel installé devait être reconditionné. Framaco et Vesto ont fait une réponse commune et ont remporté le marché. Dans les faits, Vesto a récupéré 23 machines existantes dont une seule a pu être reconditionnée après analyse. En complément, elle a pu fournir cinq nouvelles machines reconditionnées dont un four mixte 6 niveaux Frima, une armoire froide et une machine à laver à capot. Et à la suite de cette installation, Framaco a hérité d'un contrat de maintenance sur deux ans pour environ 10 000 euros par an. « Nous voulons travailler main dans la main avec les installateurs qui génèrent aujourd'hui 40 % de notre chiffre d'affaires » précise Bastien Rambaud. « À terme, nous aimerions augmenter cette part pour qu'elle devienne majoritaire car les installateurs sont un maillon essentiel de la circularité ». Bastien Rambaud assure que les matériels reconditionnés Vesto le sont avec des pièces d'origine constructeur, « c'est essentiel, car c'est notre réputation qui est en jeu ».

Formaliser le partage de responsabilité

Thibault Evain, membre de la commission cuisine au Snecca et dirigeant de la société Dubois ●●●







ZAC DU PETIT PARC - 4 RUE DU GRAND ETANG
 78920 ECQUEVILLEY - FRANCE
 TÉL. 01 80 83 77 00 - MAIL : CODIGEL@CODIGEL.COM
WWW.CODIGEL.COM



TÉLÉCHARGEZ
NOTRE CATALOGUE







Host : de « Francs » succès

SALON Plus de 180 000 visiteurs professionnels se sont rendus à Host Milan au mois d'octobre. Une affluence très favorable aux affaires et des exposants français très satisfaits.

Une fois de plus le salon milanais dédié à l'équipement du Foodservice a tenu ses promesses. L'affluence a cette fois enregistrée des records après une édition 2021 en demi-teinte en raison de la pandémie. Car ce sont plus de 180 000 visiteurs qui s'y sont retrouvés, dont 42 % d'internationaux venus de 166 pays. Les nouveautés étaient au rendez-vous et le Pavillon France, situé dans le Hall 2, a rempli son contrat. Les exposants français présents affichaient leur satisfaction.

De nombreux rendez-vous très professionnels

Cette année, les événements se sont succédé durant et hors de la fiera. Alors que l'Hexagone pleurerait la cruelle défaite des Bleus lors de la Coupe du Monde de Rugby,

les Français ont été sacrés **champions du monde** de la pâtisserie, chocolaterie et glacerie ! Dirigée par le chef **Nabil Barina**, déjà sacré champion du monde de Tiramisu il y a deux ans, l'équipe de France composée des chefs Amaury Lafonta, Charaf, Eddine Chrikoui et Luc Baudin, a choisi pour coller au thème « *La Musique de votre Nation* » - de représenter les célèbres Daft Punk sculptés en chocolat... Une petite merveille ! Mais à Milan, les événements Off se bousculent aussi. Ainsi, la division boissons et préparation dynamique d'Electrolux Professionnel, avec ses marques phares DitoSama, Unic Espresso machines, SPM Drink Systems Spa et Grindmaster-Crathco, avait organisé une soirée confidentielle dans la salle Mengoni du restaurant Cracco (1 étoile au Michelin avec la présence

de Carlo Cracco, l'Etchebest du TopChef italien). Philippe Zavatiero et ses équipes y ont accueilli leurs invités venus du monde entier pour l'occasion. Du balcon de la salle Mengoni, ces derniers ont pu admirer une vue imprenable sur la galerie Vittorio Emanuele II et sur le Duomo tout en dégustant quelques délices italiens... Autre soirée mémorable, celle organisée par Comenda, réservée à ses collaborateurs, pour célébrer les 60 ans d'existence de la marque. Une marque à laquelle le FCSI France a rendu visite, en amont de ses Rencontres organisées la veille de l'ouverture du salon, sur le circuit de Monza où le thème portait sur les nouvelles tendances en restauration hôtelière (Lire les témoignages de Nicolas Sadmi et de Jean-Rémy Dumont page 16).

Des exposants français « heureux »

Organisé cette année par Multivalente, en collaboration avec le Syntam (Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires), le Pavillon France 2023 a mis en lumière pour sa 7^e édition l'excellence du savoir-faire français. Il réunissait 7 entreprises françaises (Acfri, Danube, DitoSama, Odic, Pacoclean, Rotisol, Validex), qui nous ont confirmé l'intérêt que représente cette exposition (Regarder notre vidéo sur www.lacuisinepro.fr), notamment pour l'export. Mais de nombreux visiteurs français avaient aussi fait le déplacement. On a vu défiler tous les groupements d'installateurs... (Gif, Gasel, Gafic, etc.) mais aussi de nombreux installateurs indépendants. C'est sans



Les installateurs français sont venus nombreux... à l'instar des Gasel jurassiens Jean-Louis et Jean-Paul Bourcet accompagnés de Lionel Monnin (Bourcet à Dole et Augisey).



Quand le GIF rencontre ODIC... sur le Pavillon France

doute la venue du Président du Gif, **Alain Fratani**, qui était la plus attendue par les fournisseurs exposants, ce groupement ayant annoncé juste avant le salon la création de FINE (Lire notre article page 7) et cette annonce a suscité bien des commentaires. Enfin, n'oublions pas les très nombreux exposants français dont la taille nécessite des stands autonomes ou qui sont représentés par leur maison-mère. Adventys, Befor Technitrans, Bonnet, Casselin, Charvet, Capic – qui a profité de l'événement pour dévoiler son nouveau look –, Dynamic Mixers, Krampouz, Rosinox, Sofraca, Teller, Tournus Equipement, Santos etc. Sans oublier de très grandes marques dans le domaine des Arts de la Table et du petit matériel de cuisine tels, Bernardaud, Couzon, Cristel, Deglon, Degrenne,

Emile Henry, Jean Dubost, Mauviel, Orféverrie Christoffle, Raynaud, Revol etc.

Tous présentaient leurs nouveautés que l'on retrouvera sans doute en 2024 sur le salon EquipHotel Paris. Et pour retrouver les innovations qui nous ont tapé dans l'œil, retrouvez notre vidéo sur lacuisinepro.fr.

NELLY RIOUX



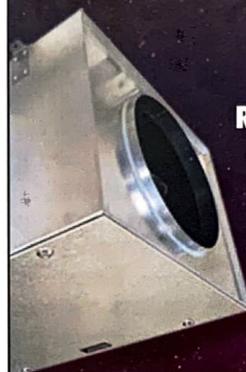
Pour aller plus loin

Retrouvez sur le site lacuisinepro.fr et sur la chaîne YouTube du magazine, les vidéos tournées par la rédaction sur le salon.

NOUVELLE GÉNÉRATION

CAISSON ALVITHERM

ALVENE innove avec son nouveau caisson de ventilation aéro-chauffeur électrique autorégulé. Plus performant et intuitif, il améliore l'efficacité énergétique de votre établissement.



RÉGULATION OPTIMISÉE

- Régulation de type PID (proportionnel, intégral, dérivé).
- Automate programmable (gestion des entrées, sorties, de la régulation de la batterie et de la vitesse du ventilateur).

INTERFACE TACTILE INTUITIVE

- Système pilotable depuis un écran tactile.
- Interface simple et intuitive (bascule d'un mode à l'autre, réglage de la température de confort, informations sur les différents paramètres du système...).



MOTORISATION EC

Le moteur EC intégré au ventilateur permet de maîtriser son point de fonctionnement afin d'optimiser sa consommation énergétique.

ALVENE



LA VENTILATION DES CUISINES PROFESSIONNELLES, UNE AFFAIRE DE SPÉCIALISTE.

Contactez-nous



ZA La Montignette
Rue des Libérateurs de 1944
80260 VILLERS BOCAGE
Tél. : +33 (0)3 22 32 31 60
commercial@alvene.com

CONSTRUCTEUR

Arcométal repris par Codigel

Arcométal, fabricant d'équipements de cafétéria, restaurant, meuble inox sur mesure créée en 1979 à Saint-Gaudens (Haute-Garonne) par Georges Goirand change de main. Le capital détenu jusqu'ici par Frédéric Mallet et Fabien Lamolle, à la tête de l'entreprise depuis 2013 est repris par Codigel. Positionnée dès l'origine sur la fabrication sur-mesure Premium, Arcométal passe donc dans le giron de la famille Sibille mais restera indépendante. « Pour le moment, les deux structures seront gérées indépendamment l'une de l'autre par notre famille qui en assurera la direction » précise Laurent Sibille, Président de Codigel, « mais Frédéric Mallet et Fabien Lamolle assureront la transmission et resteront aujourd'hui les interlocuteurs des installateurs et des bureaux d'études ». Cette acquisition conforte la famille Sibille dans son positionnement : « nous avons toujours pris en compte l'aspect de conception et de fabrication des produits que nous proposons à nos clients. C'est d'ailleurs pour cette raison que nous sommes membres du Syntem » indique le dirigeant. Dans un contexte où les points de vente se multiplient, où la restauration rapide progresse de manière exponentielle, nul doute que les vitrines, buffets, salad'Bar comptoirs, kiosques vont se multiplier. Et dans ce cadre, le sur-mesure d'Arcométal a de beaux jours devant lui !

SNEFCCA ÎLE-DE-FRANCE

La cuisine pro au menu

À l'invitation de Serge Bresin, président du Snefccca Île-de-France, les adhérents se sont réunis aux Frigos de Paris autour du thème de la cuisine professionnelle.

Après les messages d'accueil, Jean-Luc Carré, Président du Syndicat, a fait un tour d'horizon de l'actualité et a fait part de son intention de créer une association destinée à convaincre les jeunes de rejoindre le secteur. Pour cela, il souhaite mobiliser activement et financièrement tous les acteurs de la filière. Puis, Jacques Guilpart (énergéticien, MF Conseil) a présenté avec son regard le marché des cuisines professionnelles pour introduire la réunion. Il a ensuite laissé la parole à Olivier Fourt (Directeur des processus métiers chez Quiétalis) et Fernando Ramos (Président du groupe MVM Holding). Avec Camille Bertin (C & T Cold), absente ce jour-là, les deux hommes avaient préparé une présentation sur le thème de : « Quand la Cuisine Pro devient source d'énergie ». Leur prise de parole avait pour vocation de démontrer comment la cuisine professionnelle peut être une source significative de valorisation de l'énergie notamment en travaillant sur 4 axes : l'air, l'électricité, le froid et l'eau.

Chaud / Froid

Le premier axe développé, bien connu des Bureaux d'études cuisine, a mis en avant le recours aux récupérateurs de chaleur qui se connectent sur les groupes froids pour générer du chauffage ou de l'eau chaude sanitaire.

Côté air, Olivier Fourt et Fernando Ramos ont rappelé que la



ventilation représentait 30 % des consommations énergétiques de la cuisine et 15 % pour la laverie lorsqu'elle n'est pas régulée. Fernando Ramos a démontré qu'en installant un dispositif de récupération sur l'air extrait des hottes par échangeur (Pompe à chaleur), il était possible de chauffer l'air neuf de compensation avec des rendements entre 50 et 85 % (PAC Air/Air) et de 45 à 50 % (PAC Air/Eau). Le principe est le même en laverie où il est possible de valoriser les calories de l'eau et de l'air en ayant recours, là encore à des pompes à chaleur qui permettent d'économiser jusqu'à 35 % d'électricité.

Réguler la tension d'alimentation électrique

Cette notion était particulièrement intéressante car on en parle peu. On connaît les optimiseurs d'énergie type RSW mais Olivier Fourt a présenté la solution Effi-Save qui agit sur la tension électrique. En effet, les fournisseurs

d'énergie peuvent délivrer du courant avec une tension à + / - 10 % de la tension nominale 230V soit une tension entre 207 V et 253 V (norme IEC 60038)]. D'où réduction de la consommation énergétique et des émissions de CO₂. De son côté André-Pierre Doucet, délégué Général du Syntem, a fait valoir que « les fabricants, membres du syndicat, travaillent depuis de nombreuses années pour abaisser les consommations énergétiques des appareils qu'ils mettent sur le marché. Les résultats les plus flagrants reviennent au secteur de la laverie où les consommations d'énergie, d'eau et de produits lessiviels ont été abaissées de manières drastiques... ». Vincent Stellan, Président de la Commission Cuisine du syndicat, a conclu cette réunion en présentant les différentes phases de conception d'une cuisine professionnelle du point de vue de l'installateur. Les échanges se sont ensuite poursuivis autour d'un cocktail.

NR

Vite!

SIGNALEMENT

SignalConso en appli gratuite

Il est désormais possible de signaler un problème de consommation directement depuis un smartphone en téléchargeant l'application SignalConso. Celle-ci, qui offre les mêmes fonctionnalités que le site internet signal.conso.gouv.fr, est disponible gratuitement sur App Store et Play Store. Elle permet aux consommateurs de saisir plus rapidement un professionnel d'un problème (livraison, promesse trompeuse, contrat...) et de se renseigner sur leurs droits, en quelques clics.

resto.zepros.fr

11^e TROPHÉE THONON CHATELDON

Martin Héry et Chloé Matter au top !

Parrainé par Esteban Valle, directeur de salle au Domaine de Châteauevieux en Suisse, le trophée Thonon Chateldon 2023, récompensant élèves et professionnels, a célébré sa 11^e édition. Chloé Matter, directrice de salle au restaurant La Table d' à Côté à Ardon (45), et Martin Héry, en terminale STHR au lycée hôtelier de l'Orléanais à Olivet (45), se sont hissés sur la première place du podium.

SIRHA FOOD

Partenariat entre Synetam et GL events

La nouvelle union syndicale Synetam et GL events viennent de nouer un accord de partenariat pluriannuel visant à promouvoir le développement des salons Sirha Food. « Parmi nos 87 adhérents, 60 % exposent à Sirha Lyon, ce qui en fait clairement le salon de référence de notre industrie », commentent notamment Pierre Marcel (au centre sur la photo) et Guilhem Pinault (à g. en bas sur la photo), respectivement président et vice-président du Synetam.

resto.zepros.fr



OBSERVATOIRE DE LA PETITE ENTREPRISE

Les CHR à la hausse en 2022

Le rattrapage se confirme en 2022 ! L'Observatoire de la petite entreprise FCGA* - Banque Populaire qui propose, secteur par secteur, profession par profession, un tour d'horizon des « tops » et des « flops » des petites entreprises de l'artisanat, du commerce et des services, place le secteur des CHR sur la plus haute marche du podium son dernier palmarès.

La guerre en Ukraine et son retentissement économique mondial (flambée des coûts des énergies et des matières premières) ont certes porté un nouveau choc aux petites entreprises françaises qui se remettaient à peine des conséquences de la pandémie. Néanmoins, les TPE ont gardé le cap sur la reprise. Résilientes et combatives, elles ont augmenté leur activité de 6,6 % en moyenne l'année dernière (après + 8,2 % en 2021 et - 9 % en 2020). « Malgré un léger tassement, nous récupérons la perte de la première crise et nous revenons peu à peu sur les tendances de 2019 », commente Yves Marmont, président de la FCGA. Un redressement tiré par le secteur des CHR qui su-

perme dans les palmarès des « tops » et des « flops » avec + 28,5 % (contre - 1,3 % en 2021 et - 18,20 % en 2020), loin devant les transports (+ 7 %) et l'équipement de la personne (+ 6,9 %).

Le secteur des CHR est le seul à enregistrer un chiffre d'affaires en progression nette. L'activité est en effet en recul dans les 11 autres secteurs d'activité étudiés par l'Observatoire de la petite entreprise FCGA-Banque Populaire, même si 9 d'entre eux présentent des taux positifs. Un rééquilibrage et une dynamique qui viennent compenser les deux années précédentes. Dans le détail des professions, les hausses sont de 32,7 % pour les restaurateurs, 26,4 % pour les hôtels et 24,1 % pour les cafés.

Concernant 2023, l'activité des TPE au 1^{er} trimestre (+ 5,5 %) s'inscrit globalement dans le prolongement de celle du 4^e trimestre 2022 (+ 6,6 %). L'hôtellerie-restauration résiste toujours, même si c'est dans des proportions moindres. ●

*Fédération des centres de gestion agréés



Les restaurateurs rattrapent les saisons perdues. Dans la plupart des établissements, la flambée du coût des matières premières est répercutée sur les prix ; ce qui peut aussi expliquer partiellement le taux d'activité record (+ 32,7 %).

Le palmarès des secteurs

1- Les cafés, hôtels et restaurants :	+28,5%
2- Les transports :	+7,0%
3- L'équipement de la personne :	+6,9%
4- Les métiers de la santé :	+5,6%
5- Les entreprises de parcs et jardins :	+4,4%
6- L'artisanat du bâtiment :	+3,3%
7- La culture et les loisirs :	+3,0%
8- La beauté-esthétique :	+2,7%
9- La vente et la réparation automobile :	+1,4%
10- Les services :	+1,0%
11- Le commerce de détail alimentaire :	-1,5%
12- L'équipement de la maison :	-1,6%

SALON

Serbotel se prépare à fêter sa 20^e édition

Pour sa 20^e édition, le salon nantais Serbotel mettra les petits plats dans les grands. Celle-ci se déroulera du dimanche 22 au mercredi 25 octobre. Serbotel accueillera plus de 450 exposants répartis sur 5 halls totalisant 32 000 m² d'exposition. Plus de 30 000 visiteurs professionnels (restaurateurs, hôteliers, chefs, cuisiniers, cavistes, pâtisseries, boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs, cafetiers, pros du tourisme ou distributeurs...) sont attendus. Également pas moins de 50 concours, conférences, démonstrations... seront organisés en partenariat avec les acteurs locaux ou

nationaux, favorisant les rencontres et les échanges entre professionnels. L'implication et la mobilisation des institutions et organisations profession-

nelles permettent, en outre, la mise en œuvre de plus de 25 concours régionaux, nationaux ou internationaux parrainés par des chefs étoilés et MOF de renom comme le Mondial du pain, le 14^e Trophée national de restauration collective autogérée, le Challenge des jeunes talents, le 4^e Trophée du partage, la 3^e édition du Trophée des Agitateurs de Papilles, Cook'n Cœur... ou bien le Trophée Masse qui fait son grand retour sur Serbotel.

Cette édition 2023 verra également la mise en place de concours inédits comme le Championnat de France des arts gourmands, la sélection ré-

gionale des Pays de la Loire du meilleur jeune boulanger, le concours BTM Urma sur le travail du sucre... ou le nouveau Prix Serbotel Boisson qui valorisera cette année les produits répondant aux tendances de consommation complétant les 3 prix Serbotel déjà existants (Développement durable/Digital/Food) qui mettent à l'honneur l'innovation dans le secteur des métiers de bouche. Le secteur de la boisson sera à nouveau au rendez-vous sur Serbotel 2023 avec une quarantaine d'exposants qui seront cette année présents sur 5000 m². ●

La dernière étude de satisfaction réalisée en 2021 indique que 82 % des personnes se disent satisfaites de leur visite et 88 % des exposants recommandent le salon.



Directeur de la publication
Jean-Christophe Raveau

RÉDACTION

Rédacteur en chef
Pierre Le Mercier (47 81)
E-MAIL : p-lemercier@pyc.fr
Journaliste
Lillian Pouyaud (48 04)
E-MAIL : l-pouyaud@pyc.fr

Rédacteur graphiste Françoise Foucriat

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Nelly Rioux : Journaliste freelance
E-MAIL : nelly.rioux@gmail.com
Laurent Stefano : Infographiste

PUBLICITÉ

Directeur commercial
Frédéric Escoffier (47 96)
E-MAIL : f-escoffier@pyc.fr
Responsable commerciale
Maëva Daspe (87 72) E-mail : m-daspe@pyc.fr
Assistante commerciale
Hélène Brize (47 94) E-mail : h-brize@pyc.fr

ABONNEMENTS

Marketing/diffusion
Marie Jugan (47 90)
E-MAIL : mc-jugan@pyc.fr
Relations abonnés
Michèle Malvy (48 06)
Prix des abonnements
4 numéros par an
FRANCE MÉTROPOLITAINE : 79 € TTC
DOM-TOM : 94 € TTC
ÉTRANGER : 112 € HT

IMPRESSION, FAÇONNAGE

imprimerie Chirat
744, rue de Sainte-Colombe,
42540 Saint-Just-la-Pendue
Dépôt légal à parution
Prix de vente au numéro,
FRANCE : 25 € TTC,
CCP Paris 2797 63 W
Origine du papier : Autriche
Taux de fibres recyclées : 0%
Certification des fibres : PEFC
Eutrophisation : Ptot : 0,02 kg/tonne
Encart compris



pycmédia
INFORMER LES PROFESSIONNELS

La Cuisine Pro
est éditée par Pyc Média SA
16-18, place de La Chapelle 75018 Paris
Tél. : 01 53 26 48 00 - Fax : 01 53 26 48 01
E-MAIL : info@pyc.fr - Web : pyc.fr
Président-directeur général :
Jean-Christophe Raveau
Actionnaire principal : Edith Sarl

Droits de reproduction : © La Cuisine Pro 2023. Il est interdit de reproduire, par quelque procédé que ce soit (y compris photocopies, microfilms, etc.), les textes et illustrations publiés dans la revue, sans autorisation formelle. Les articles signés n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs. Sauf accords spéciaux, les manuscrits, supports informatiques, textes et photos envoyés à la rédaction ne sont jamais restitués.



Le gâchis n'est pas qu'alimentaire

Quel « beau » gâchis. EquipHotel, qui fêtera ses 70 ans en 2024 ne pourra pas compter sur le syndicat des fabricants de matériels de cuisines pour souffler ses bougies. Comme présagé, avant de se rapprocher de l'Unitam pour créer le Synetam (lire page 6), le Syneg a mis un terme à sa participation au Comité stratégique du salon parisien. Dans la foulée, à peine portée sur les fonts baptismaux, l'Union des équipements et ustensiles pour la restauration et les arts culinaires a scellé une alliance avec le concurrent de toujours, au profit de la promotion de Sirha Food. Le malheur des uns... Si isolément, nombre de ces fabricants désormais réunis continueront certainement à exposer à Paris, il faut garder à l'esprit que la nouvelle organisation rassemble 87 industriels qui pèsent quelque 1,5 milliard d'euros de chiffre d'affaires... En s'éloignant quelque peu du Parc de Versailles pour celui d'Eurexpo, les forces vives du syndicat veulent certainement bénéficier d'une plus grande considération.



Pierre Le Mercier
Rédacteur en chef

Comme pour le piano, la partition en matière d'agencement d'un établissement se joue avec toutes les gammes.

Inutile d'imaginer ce qu'en penserait feu Arthur Willard, le fondateur d'EquipHotel en 1954. Dès le départ, lui et son équipe avaient pris soin de réunir toutes les composantes de ce qui s'appelait alors « *Le salon technique de l'équipement hôtelier* ». Puis ces dernières années, au fil des repreneurs et des dirigeants, l'attention portée aux matériels de grandes cuisines s'est relâchée. Au bruit des fourneaux, au design des laveries et à la froideur de l'Inox, les organisateurs successifs ont préféré le bling-bling des agencements de chambres d'hôtels et de salles de restaurants. Beaucoup plus attrayantes et médiatiques, ces mises en scène très réussies ont relégué au second plan les grosses marmites et autres lave-batterie. Mais comme pour le piano, la partition en matière d'agencement d'un établissement se joue avec toutes les gammes. Le salon septuagénaire qui ne manque pas de souffle dévoilera prochainement les contours de sa nouvelle édition. On y découvrira certainement une « *nouvelle aire* » pour entonner avec lui un joyeux anniversaire. ●

**Le chiffre****45 120**

Selon les données de la Banque de France publiées début avril, c'est le nombre de procédures ouvertes par les entreprises pour faillites en mars contre 30 285 un an plus tôt. Selon Les Échos, les toutes petites entreprises (TPE) ne sont pas les seules à tomber. Les PME qui emploient plus de 50 salariés sont elles aussi touchées avec un quasi-doublement des défauts sur un an. Sont concernés en premier lieu l'hôtellerie-restauration, l'industrie, le commerce, les activités immobilières... ». Les spécialistes notent cependant que le chiffre reste inférieur à celui observé en 2019 avant la crise sanitaire (51 000).

CONCEPT DE SERVICE**Robots**

Flunch se réinvente à travers un nouveau concept et prévoit de rénover ses 150 restaurants en France d'ici 2025. Le site test a ouvert le 24 mars dernier à Roncq (59) sur 1 600 m². Il aurait d'ores et déjà enregistré plus de 1 000 passages en caisse par jour (environ 3 000 clients). En salle, la chaîne annonce que des robots programmés pour s'occuper des tâches fastidieuses (nettoyage, débarrassage) circuleront dans tous les sites, permettant aux collaborateurs de se consacrer au contact avec les clients.

ENVIRONNEMENT**LE BON, LABEL ET LE GOUVERNEMENT**

Le label national anti-gaspillage alimentaire, élaboré par le ministère de la Transition écologique, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'Ademe et l'Afnor, a été officiellement lancé à l'occasion du Salon international de l'agriculture. Il vise à valoriser notamment les acteurs de la restauration qui contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage de 50 % à échéance 2025 (en collective) ou 2030 (en commerciale). ●

LAVE-LINGE**Filtre antiplastique**

En 2025, des filtres vont être imposés (loi AGEC) sur les machines à laver la linge neuves, domestiques et professionnelles, pour récupérer les microplastiques relargués par nos vêtements et textiles. Selon une étude universitaire britannique (Statista, Plymouth University), chaque lavage en machine libère environ 700 000 fibres en microplastique dans les eaux usées. ... Pour l'instant les fabricants sont en attente d'un décret d'application car les moyens à mettre en œuvre (filtres ou sacs) sont très discutés. ●

HUMEUR...**Ras-le-bol...**

N'existe-t-il pas un manque de créativité chez certains bureaux d'études quand s'avère une forte impression de déjà-vu sur le terrain. Les îlots de cuisine à thème favorisent le choix mais adoptent un décor uniforme : l'indispensable Trattoria avec son vert moche censé faire italien* ou encore ce Kiosque tendance Asie immanquablement en noir... Sans parler du sempiternel mobilier (haut, bas etc.), du même style de luminaire et des mêmes plantes vertes ! Du coup, qui peut bien se trouver derrière ces concepts de restauration jumeaux ? Réponse : toujours la même agence – que nous ne citerons pas pour ne pas « divulguer » l'enquête – qui s'amuse à dupliquer à l'infini sa recette. Pour que les salariés ne soient pas perdus s'ils changent d'entreprise ? Ou parce qu'on ne change pas une recette qui crache ? Pff... décevant !

(*Attention indice :) ●

La rédaction a ...

Perçu certaines interrogations pour ne pas dire inquiétudes chez les installateurs suite au lancement de Syneq After Sales (La cuisine Pro de mars 2023). La plateforme s'adresse aux bureaux d'études, distributeurs, installateurs, mainteneurs, exploitants, techniciens etc. qui cherchent une documentation technique à jour et des pièces détachées d'origine certifiées. Cette dernière possibilité leur pose question quant à un possible court-circuitage de leur intervention...

Tremblé d'effroi en découvrant l'incendie qui a ravagé un restaurant italien du centre de Madrid (Espagne) causant 3 morts et 10 blessés. En cause le flambage devant le client de la pizza « carnivore de l'enfer », spécialité de la maison qui est venue embraser les plantes synthétiques qui ornaient murs et plafonds... Pour mémoire, en France, ce type de décoration doit obligatoirement être classé M1.

Suffoqué en visionnant les recettes qui font les choux gras de petits malins sur TikTok. « Bloc de foie gras compacté dans un bas de nylon fait à partir de Big Mac mixé, burger aux spaghettis, boulettes de viande aux bonbons plongés dans l'huile... tout est possible surtout le pire... », indique David-Julien Rahmil dans un article paru sur l'ADN, le site des Tendances et des mutations. Derrière ces « crimes alimentaires », il y aurait un homme, Rick Lax, magicien professionnel reconverti durant le confinement dans ces vidéos qui font exploser les compteurs de followers. Son entreprise NetworkMedia revendique 350 milliards de vues depuis 2020. Quelle époque !

CAVE À VIN

Un bon millésime pour EuroCave

L'année 2022 a été positive pour EuroCave. Le bilan annuel du groupe confirme sa place de référent sur le marché de la cave à vin premium avec un chiffre d'affaires de 40 M€ (contre 31 M€ en 2019) et une croissance de 7 % par rapport à 2021. Créée en 1976, l'entreprise française a élargi son réseau avec 18 nouveaux distributeurs et renforcé son image de marque en lançant un site international et trois sites de commerce en ligne pour chacune de ses filiales.

Engagement de produire en France

Le marché européen a représenté 43 % du chiffre d'affaires du groupe, dont 20 % en France, l'Amérique du Nord 29 %, et l'Asie 21 %, marquée par de belles performances au

Japon, en Corée et en Australie. Benoît Favier, directeur général, a confirmé l'engagement de produire en France « où nous avons pu compter sur le maintien de nos délais de livraison et éviter toute rupture de stock au sein de notre usine des Hauts-de-France ». ●



Benoît Favier, directeur général d'EuroCave.

Vite !

LAVERIE

Granuldisk aime la France

Granuldisk met en exergue l'importance du marché français avec de nouveaux locaux à Aix-en-Provence (13). Ainsi, le fabricant suédois de lave-batteries s'est-il doté d'une salle d'exposition moderne, où sont organisées des formations et des démonstrations et d'un d'espace de stockage plus important afin d'optimiser les délais de livraison.

INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Inpulse lève 7 M€

Inpulse, solution qui automatise toutes les étapes d'approvisionnement des restaurants, lève 7 M€ auprès de ses investisseurs historiques High Flyers Capital et accueille le fonds TheClubDeal pour accélérer son développement. Plus de 1500 établissements ont adopté Inpulse depuis son lancement en 2018, parmi lesquels Pitaya, Columbus Café, Côté Sushi, Tutti Pizza et Franks Hot Dog.

SOURCING

Le Syneg lance Syneg After Sales

Le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) met à la disposition de la filière des cuisines professionnelles et de la blanchisserie un nouveau service. Il s'agit du Syneg After Sales, première plateforme numérique multiconstructeur de documentations techniques et de vente de pièces détachées d'origine certifiées constructeur. Huit fabricants ayant largement participé au projet sont d'ores et déjà accessibles sur cet outil, et d'autres sont appelés à les rejoindre dans les prochains mois. Les fabricants présents sont : Ali Comenda, Befor Technitrans, Friginox, ITV, Metos, Rescaset, Rosinox et Socamel.

Syneg After Sales s'adresse aux bureaux d'études, distributeurs, installateurs, mainteneurs, exploitants, techniciens. Pour André-Pierre Doucet, délégué gé-

SYNEG AFTER SALES

néral du syndicat : « Syneg After Sales est une solution mutualisée entre adhérents du Syneg qui permet à nos clients de consulter les documentations techniques, de connaître la disponibilité du stock et de commander, depuis le bureau ou le site d'intervention, des pièces détachées d'origine certifiées constructeur. C'est aussi une façon pratique de mieux répondre à la forte injonction sociétale et réglementaire (loi Agec) de rendre nos productions toujours plus réparables et donc durables. » ●

NOUVEAU

Découvrez
l'innovation 2023
Pago Fruit du Dragon
Goyave



Notre gamme 20 cl VP
c'est 15 parfums
gourmands !

