



- 1 Selon Coach Omnium, dans un hôtel, 83,8 % des voyageurs d'affaires et 79,2 % des touristes de loisirs préfèrent le buffet de petit déjeuner à toute autre forme de service et s'y rendent naturellement. Une bonne raison, pour les hôteliers, d'y accorder de l'attention...
- 2 Les FrogPubs proposent une offre segmentée en fonction des différentes heures de la journée, à commencer par le petit déjeuner.
- 3 Le Trophée du petit déjeuner gourmand revient pour une 2^e édition afin de récompenser le meilleur petit déjeuner de France. Les résultats seront proclamés le 19 juin.



© Adobe Stock

1

FOCUS SAVOIR-FAIRE

Pour le p'tit déj' ... vo

Essentielle dans les hôtels, la prestation du petit déjeuner se réveille aussi dans les restaurants. La Journée nationale du petit déjeuner et le 2^e Trophée du petit déjeuner gourmand viennent rappeler que cette prestation doit être à la hauteur !

Le Trophée du petit déjeuner gourmand, épisode 2, c'est le 19 juin, et cela se déroulera à l'École de Paris des métiers de la table (EPMT) dans le cadre de la Journée nationale du petit déjeuner. Le jury désigné pour élire le meilleur petit déjeuner de France sera placé sous la présidence du chef Christian Le Squer (Four Seasons Hotel George V Paris) et se composera de Stéphane Layani, président du marché international de Rungis, Dominique Loiseau, présidente du groupe Bernard Loiseau, Jean-Jacques Bolzan, président de la Fédération des marchés de gros de France, Laetitia Gaborit, MOF fromager-affineur, Frédéric Lalos, MOF boulanger, Babette de Rozières, cheffe de cuisine et animatrice

TV, Stéphan Perrotte champion du monde 2015, Meilleur confiturier de France 2014, Françoise Jules Lahaye, hôtel restaurant Le Ranch des Lacs, 2^e prix du Trophée 2017, Philippe Urraca, MOF pâtissier, Denis Courtiade, président-fondateur de l'association Ô Service-des talents de demain, Ysabelle Levasseur, diététicienne nutritionniste, Gérard Baud, chroniqueur gastronomique, Téléshopping TF1, Mark Watkins, président-fondateur de Coach Omnium. « *Le petit déjeuner est un moment très important dans ma vie. Comme pour l'ensemble des Français. Il incarne le partage. Aussi bien en famille que dans les affaires, pour ceux qui commencent leur journée de travail par une rencontre. Sa qualité est aussi liée au temps qu'on lui accorde* », commente Christian Le Squer.

Organisé par Tables & Auberges de France, en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère, et placé sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ce concours s'adresse aux professionnels et aux amateurs. Chaque candidat dispose de deux heures pour réaliser et dresser un petit déjeuner gourmand pour 2 personnes sur table. Ils sont invités à privilégier les mets à base de produits frais de saison et de produits issus d'une production locale artisanale.

Nouveauté : le Prix des écoles hôtelières et CFA. Qui succèdera à David Delame, de l'Hôtel Le Collectionneur (Paris VIII^e) et à Elise Courcot, de Lille (Nord), lauréats, respectivement de la catégorie professionnel et de la catégorie amateurs, lors de l'édition 2017 ? Face à l'intérêt

suscité par la première édition du Trophée du petit déjeuner gourmand, il est apparu naturel aux organisateurs que les écoles hôtelières et les CFA soient associés à ce grand concours national. Pour les enseignants, c'est l'occasion de mettre en œuvre un véritable projet pédagogique autour des produits, des techniques culinaires, des arts de la table, etc. Les élèves, eux aussi, devront faire preuve de créativité à travers des recettes sucrées et salées en privilégiant le fait-maison, les produits frais de saison, les spécialités locales ou artisanales, dans un clip vidéo et des photos soumis aux votes du public sur YouTube et Instagram. Ce premier Prix des écoles hôtelières et CFA est parrainé par Gilles Belle, Gastronomie Manager Nespresso France. ●



SAVOIR-FAIRE

RESTO
25

FOCUS **FROGPUBS**

« L'important, c'est la cohérence »

Installée dans 10 de ses 13 FrogPubs, la carte breakfast est aussi un élément de différenciation aux yeux de Paul Chantler, président-fondateur. Ce dernier attache une grande importance à l'environnement de chacun de ses points de vente et aux habitudes de consommation des clients car chaque site est différent. « Le marché devient plus fragmenté. Nous devons nous efforcer de réduire le temps non productif afin d'être plus compétitifs », explique ce dynamique chef d'entreprise qui a su faire évoluer son concept de pub. Frog réalise désormais 40 % de son CA en restauration pure aujourd'hui contre 15 % il y a vingt

ans. « Nous avons identifié différents moments de la journée où les besoins de la clientèle sont différents. » C'est le projet « Rock around the clock » : la personne qui vient prendre son petit déjeuner le matin avec un collègue de travail ou un futur client n'a pas les mêmes attentes que lorsqu'elle revient le soir pour boire une bière avec des amis. D'où la nécessité de changer d'ambiance : éclairage, fond musical, dressage des tables, rapidité de service... tout compte, même la personnalité du manager selon les heures de la journée ! « Ce qui est important, c'est la cohérence car les fausses notes dérangent », souligne Paul Chantler.



Pour Paul Chantler, président-fondateur de FrogPubs, il faut repenser la prestation du petit déjeuner dans un contexte plus global.

Breakfast » : American Pancakes (avec du sirop, du bacon ou des fruits), Sandwichs (Smoky Bacon Sandwich, Fried Egg Sandwich, Breakfast Burger), ou encore un cheesecake new-yorkais, une tourte à la pomme et au caramel. Ils disposent du wi-fi et peuvent être privatifs en tout ou en partie, comme The Frog & Underground qui propose plusieurs espaces privatifs, chacun avec l'équipement audiovisuel et l'éclairage. Quant aux tables, elles permettent d'installer de 2 à 16 personnes. ●

S'adapter aux envies des consommateurs

Désormais les différents FrogPubs ouvrent leurs portes plus tôt (7 h 30, 8 h 00 ou 9 h 00, selon les sites) en s'adaptant aux besoins et aux envies des consommateurs. Côté carte, les établissements ont conçu un « Happy

LES CHIFFRES DU BUFFET IDÉAL

Liste recommandée pour un hôtel de catégorie 3 étoiles ou moyenne classe :

9 références de crèmerie (yaourts, lait froid, beurres, œufs frais, fromages emballés...)

8 réf. de boulangerie-vienniserie (pains, pains de mie, viennoiseries, biscottes)

2 réf. de charcuterie tranchée (jambon cuit, charcuterie régionale)

de 12 à 15 réf. d'épicerie (confitures, miel, compotes, céréales, fruits frais, etc.)

4 réf. de boissons froides (2 jus de fruits au minimum, eaux minérales)

6 réf. de boissons chaudes (cafés, thés, chocolat)

Source : Livret Conseil de Coach Omnium (2014)

TROPHÉE DU PETIT DÉJEUNER GOURMAND

15 finalistes pour la 2^e édition

Après délibération du comité d'organisation, 8 finalistes professionnels et 5 finalistes amateurs, avec à leurs côtés deux établissements internationaux, sont en lice pour le 2^e Trophée du petit déjeuner gourmand.

Sont sélectionnés dans la catégorie « professionnels » :

- Hôtel Burdigala, Bordeaux (Gironde) ;
- Hôtel des Beaux-Arts, Toulouse (Haute-Garonne) ;
- Halles des Lices, Vannes (Morbihan) ;
- Cooking4u, Rouffiac-Tolosan (Haute-Garonne) ;
- Hôtel Lapérouse, Nantes (Loire-Atlantique) ;
- Ligue fraternelle des artisans (France) ;
- Château de Pondres, Villevielle (Gard) ;
- Hôtel Le Belvédère, Lauzerte (Tarn-et-Garonne).

Sont sélectionnés dans la catégorie « amateurs » :

- Michèle Diab (Paris) ;
- Marie-France Farré, Simandre (Saône-et-Loire) ;
- Anne Baumann, Village-Neuf (Haut-Rhin) ;
- Sandra Verheecke, Villemur-sur-Tarn (Haute-Garonne) ;
- Sandrine Rossard, Angers (Maine-et-Loire).

Avec les participations internationales de :

- Hindsgavl Castle (Danemark) ;
- Wedevågs Herrgård (Suède).

Voyez grand !

« Le petit déjeuner est un moment très important dans ma vie. Comme pour l'ensemble des Français. Il incarne le partage.... Sa qualité est aussi liée au temps qu'on lui accorde. »

Christian Le Squer,
 chef du Cinq, Four Seasons
 Hotel George V Paris



FOCUS SUR LES CARTES

Les week-ends aiment le brunch

Lancé en octobre 2017, le brunch dominical proposé par le chef Bruno Viala et son équipe du « trois bis » à la Gaîté Lyrique (Paris III^e) est décliné depuis trois mois le samedi. Au tarif de 26 € pour les adultes et 14 € pour les enfants de moins de 12 ans, qua-

tre types de brunchs séparément ou à mixer sont proposés : Sweet (viennoiseries, cupcakes, mini-pancakes, verrine de fromage blanc, muesli, salade de fruits, accompagnements : sirop d'érable, miel) ; Traditionnel (baguette fraîche, pain de campagne, ac-

compagnements : confitures, beurre et pâte à tartiner, plateau de fromage) ; English breakfast (saucisses de volaille aux herbes, bacon, baked beans, œufs brouillés, salade du jour) ; Healthy breakfast (saumon mariné au thym, pickles de légumes variés, quinoa, fèves au gingembre, taboulé vert). East Mamma (Paris XI^e) s'est lancé aussi dans le brunch dominical (de 10 h 00 à 16 h 00). Au programme : des pancakes, de

l'Italian Sunday Roast (rôti de porc aka la porchetta de Cinta Senese préparée sur broches) ; polenta gratinée au mascarpone avec ses tranches de guanciale et son œuf mollet ; Cornetto Avocado Toast, un croissant des familles fourré au Parme de Stefano Borchini, au spicy guacamole et au citron d'Amalfi ; pizzas ; etc. Des latte, des fruits pressés minute et mixés avec du kale, des épinards ou du gingembre, etc.

Autre exemple de brunch, celui de Bo&Mie ! (Paris II^e), avec notamment ses viennoiseries à volonté. Le week-end, cette « boulangerie créative », ouverte en novembre 2017 par Jean-François Bandet, change d'ambiance et devient un vrai lieu d'accueil où les clients peuvent profiter du buffet mais également du cadre, de la musique ou du wi-fi gratuit haut débit (le samedi et dimanche de 10 h 00 à 15 h 00 pour 19,90 €). ●



À la Gaîté Lyrique, Les brunchs sont proposés tous les samedis et les dimanches de 12 h 00 à 16 h 00 dans le superbe foyer historique.

LIVRE

Des recettes adaptées

Le nouveau livre de Marie-France Farré, *Petits déjeuners sains pour matins toniques**, propose 45 recettes sucrées et salées et apprend comment concocter un petit déjeuner parfait, gourmand, appétissant, et qui tient rassasié toute la matinée. Porridge aux pommes, smoothie golden milk, tartines de « faux-mage » à l'ail et aux fines herbes, cookie géant aux pois chiches et au chocolat... Ces recettes sont simples à cuisiner et adaptées aux besoins caloriques de chacun : enfants, femmes enceintes, sportifs, sédentaires, végétariens/végétaliens, etc. Un ouvrage riche en recettes et en conseils pratiques.

Marie-France Farré est naturopathe. Elle anime notamment des ateliers de cuisine bio et végétale ainsi que le blog Save the green.

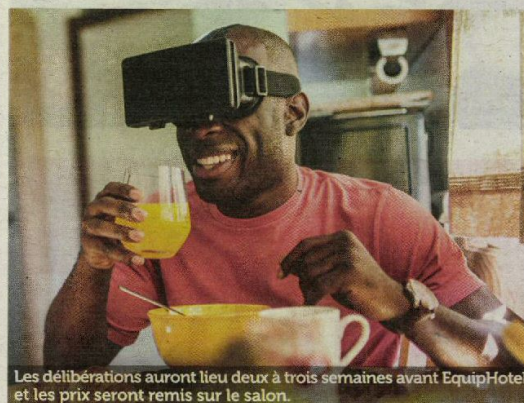
*Photos de Florence Akouka - Éditions Terre Vivante - 12 €

FOCUS CONCOURS

Bridor invite à scénariser l'instant du petit déjeuner hôtelier

Partant du constat que la part des clients qui prennent leur petit déjeuner au sein de l'hôtel où ils séjournent tend à diminuer depuis quelques années, Bridor a imaginé un concours unique avec pour objectif de réenchanter l'instant du petit déjeuner en hôtellerie. Ainsi, étudiants, jeunes designers ou encore jeunes architectes d'intérieur sont appelés à proposer leur vision d'une offre petit déjeuner novatrice au travers de mises en scènes inspirantes qui devront inciter les voyageurs à vivre « l'expérience petit déjeuner » au sein des hôtels plutôt qu'à l'extérieur des établissements.

Plusieurs projets créatifs portés par des étudiants basés à Bordeaux, Caen, Lyon, Paris et



Les délibérations auront lieu deux à trois semaines avant EquipHotel et les prix seront remis sur le salon.

Vannes sont attendus. « Les lauréats bénéficieront d'une belle mise en avant de leur projet sur le Digital Rooftop d'EquipHotel 2018 », annonce Bridor, qui entend, à travers cette initiative

« réaffirmer sa position de leader sur le petit déjeuner hôtelier haut de gamme et accompagner les professionnels de l'hôtellerie dans une démarche de renouveau inéluctable ». ●

LA RÉSERVE



PETITS DÉJEUNERS POÉTIQUES. Samedi poésie à La Réserve Paris une fois par mois. Le temps d'un petit déjeuner (65 €), le journaliste et écrivain Olivier Barrot fait découvrir un grand poète et son œuvre.

MARIAGE FRÈRES



BRUNCH QUOTIDIEN. Chez Mariage Frères, le brunch, c'est tous les jours de 12 h 00 à 19 h 00. Une bonne occasion pour l'enseigne de faire découvrir sa cuisine au thé – salée et sucrée – ainsi que ses 800 sortes de thé !

ISANA



BRUNCH LATINO-AMÉRICAIN. Depuis décembre dernier, le restaurant latino-américain Isana propose son brunch en 2 services (11 h 30 et 14 h 00) avec un jus, une boisson chaude, et un buffet à volonté (26 €).