

ASSOCIATION

Le Leaders Club décerne ses Palmes d'or 2023

Quelque 500 invités, professionnels de la RHD, ont participé à la soirée des Palmes de la Restauration, France et internationale, le 9 octobre à la Salle Gaveau (Paris 8^e). **P. 6**



© RHD/Pha

STRATÉGIE

Nouvelle ère pour Big Mamma

Le fonds londonien McWin devient actionnaire majoritaire de Big Mamma et de ses 23 établissements situés dans 5 pays européens. **P. 28**

52 818
exemplaires

ACPM

DIFFUSION

Mise en distribution certifiée

N° 108 | Novembre 2023

METIERS

RESTO ZEPROS

resto.zepros.fr

INTERVIEW

P. 22

CATHERINE QUÉRARD



« Je serai la représentante de chacun de nos professionnels »

À la veille du congrès et de l'AG du Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR) qui se tiendront les 13 et 14 novembre à la Station F (Paris 13^e), et qui doivent la porter à la présidence, Catherine Quérard, actuelle vice-présidente, a accordé un entretien exclusif à Zepros Resto.

HOTTES

Le bon air de France Air

France Air apporte un air nouveau au secteur des hottes des cuisines professionnelles avec des solutions qui répondent aux besoins des utilisateurs et à toutes les configurations. Conçues pour les moyens et grands espaces, ouverts ou isolés, à forts dégagements de polluants, ces hottes réduisent les consommations énergétiques et le risque d'encombrement des gaines.

Avec une structure soudée qui la rend étanche à l'air et à l'eau, Braseria Pulse assure l'extraction de la chaleur et des polluants générés par les zones de cuisson utilisant des fours à braise ou des barbecues. Son système d'extinction des flammèches s'effectue par pulvérisateur d'eau intégré direc-

tement dans le système d'aspiration. Cette automatisation du déclenchement s'active dès l'ouverture des fours à braise, grâce à une sonde de détection de température par infrarouge. Les hottes Maia et Atria Pulse HPHPC fournissent un flux d'air pulsé motorisé qui améliore la captation des polluants tout en diminuant les besoins en extraction. Les hottes sont dimensionnées pour accroître le volume de cantonnement et éviter les débordements.

Cette technique maximise le confort des utilisateurs. L'augmentation de l'efficacité de captation due à la mise en place d'une barrière aéroluque créée par l'air pulsé, associée à l'effet d'induc-



Des hottes qui améliorent la captation des polluants.

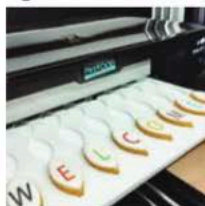
tion en face frontale, engendre une diminution des débits d'extraction nécessaires. Cette réduction de l'ordre de 30 % d'énergie par rapport à un système standard favorise un retour rapide sur investissement.

Par ailleurs, la zone de travail présente un confort optimisé grâce aux jets inclinés qui maîtrisent les vitesses d'air au-dessus du cuisinier. Possibilité également d'une personnalisation et d'une réalisation sur mesure. ●

INNOVATION

PrintFood imprime sa patte

Ce concept original et porteur de personnalisation sur mesure des aliments apporte une valeur ajoutée tout en contribuant à capter de nouveaux marchés. Seul fabricant français d'imprimantes alimentaires, PrintFood casse les codes de la restauration avec des motifs sur les produits. Ses machines innovantes impriment des images, photos, logos ou encore messages sur la majorité des supports alimentaires, pâtisseries sucrées ou salées, chocolats, pâtes à sucre ou d'amandes, pains à burger, crêpes, charcuteries et même fromages. Pour ses concepteurs, cette prestation valorise la production et son côté



L'impression alimentaire personnalise les créations pour les rendre uniques.

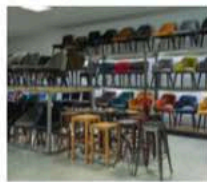
unique avec un matériel rentabilisé en quelques mois. L'offre décline trois imprimantes, Classique, Reconditionnée, plus abordable financièrement, et Black Edition, produit phare de la marque qui allie simplicité d'utilisation, rapidité d'impression et maîtrise des consommables. ●

MOBILIER

Richard Diffusion déménage

Richard Diffusion, un des premiers fournisseurs en France de mobilier CHR et implanté depuis trente ans à Nîmes (ZI Saint-Césaire), pose ses meubles dans un espace de 5000 m² situé à Garons (Gard). Cet emplacement lui offre ainsi une meilleure accessibilité et des installations modernes pour mieux servir ses clients.

Le nouveau bâtiment, dessiné par le cabinet d'architecture Aitec (Alès - Gard) et localisé au sein de la ZAC Mitra, offre à Richard Diffusion une infrastructure accessible. Doté d'un entrepôt de 4000 m² et d'une salle d'exposition de 700 m², et grâce à un investissement de 3 M€, Richard Diffusion est en mesure d'accroître considérablement son stock disponible et sa capacité à répondre rapidement aux demandes des clients.



Le bâtiment, idéalement situé à la sortie de l'autoroute, permet à l'entreprise d'élargir sa gamme de produits et services.

Les installations proposent également un espace supplémentaire pour le développement d'idées innovantes en matière d'aménagement et permettront à l'entreprise d'introduire régulièrement de nouveaux produits sur le marché. « Ce déménagement représente une étape importante pour Richard Diffusion », précise Laurent Karouby, qui partage avec son frère Jonathan la gestion de l'entreprise fondée il y a trente ans par leurs parents Richard et Monique Karouby. ●



Le nouveau siège est doté d'un entrepôt de 4000 m² et d'une salle d'exposition de 700 m².

CAVES À VIN

Frio avec brio

Ses caves à vin ont été remarquées lors du salon IFA Berlin du 1^{er} au 5 septembre. Leader européen du marché, le Groupe Frio a présenté les nouveautés de ses marques Temptech, Climadiff, Avintage et La Sommelière et, en exclusivité, ses modèles connectés.

La marque Avintage lance ainsi deux gammes de cave à vin encastrables avec un contrôle et un réglage à distance des différents paramètres, température, éclairage et alarmes. Dernier cru La Sommelière, la gamme ECS en-



Un stand très apprécié par les visiteurs.

richit l'offre connectée avec trois caves de service double zone de température. Toutes les références sont compatibles avec une application de gestion développée par Frio. Disponible gratuitement sur l'Apple Store et Android, Vinotag permet de piloter les caves depuis son smartphone. Sur la gamme Ecellar La Sommelière, les

clayettes communiquent par ailleurs en temps réel pour maintenir un registre exact des cuvées, localiser instantanément et précisément une bouteille, trouver des endroits encore disponibles, être alerté des dates d'apogée, du niveau de stock et conseiller sur l'emplacement optimal pour garantir le meilleur vieillissement. ●

SOUS-VIDE

Orved en ordre de marche

Des programmes intelligents élaborés par Orved simplifient les processus manuels et le travail des restaurateurs et assurent un gain de temps important. Du nettoyage des ingrédients aux processus plus complexes comme le placage à l'emballage sous vide, la machine dépasse ses fonctions originelles avec quelques innovations. Les procédures automatiques mises au point par le fabricant italien permettent à une marinade de pénétrer uniformément en

quelques heures et sans gaspillage de produit. Pour préparer un bœuf braisé au Barolo,



La machine d'emballage Idea 32 Hline répond aux besoins du client.

8 heures et un verre de vin suffisent contre 48 heures et une bouteille entière avec une méthode traditionnelle. Une autre fonction assure la capture des arômes des herbes et des épices. Elle réduit l'oxydation du plat, garantit sa saveur et prolonge sa durée de conservation. Par ailleurs, un programme emballe sous vide des pâtisseries finies. Grâce à l'introduction de gaz inerte, il évite que l'interieur mou ou crémeux ne s'échappe ou que la pâte ne se brise. ●