

GO IN 

IN DOOR

LE MOBILIER DE RESTAURATION À VOTRE IMAGE

GO IN FRANCE SAS
Z.A. du Petit Nanterre | 191 rue du Premier Mai | 92737 Nanterre Cedex
Tel 01 55 66 09 20 | Fax 01 55 66 09 29 | info@go-in.fr | www.go-in.fr

L'Auvergnat de Paris

CAFÉS
HÔTELS
RESTAURANTS

L'Hebdo

Judi 21 septembre 2017

2,20 €

Fondé en 1882 - N° 6793 - Nouvelle série N° 948 - 16, rue Saint-Fiacre 75002 Paris - Tél.: 01 42 36 51 02 - Nelson Burton, directeur de la publication

Twitter : @auvergnat_paris

ÉDITO

Le jeu n'en vaut plus la chandelle

Un bond de 4,2 % des ventes de boissons dans le CHR ne constitue pas plus un signe de reprise durable que le passage d'une hirondelle fait le printemps. Mais il donne des raisons d'espérer à une profession qui peine à s'extraire de la crise depuis des années. Cette reprise est fragile, car sujette à la rechute en cas d'attentats, de soubresauts économiques, d'explosion sociale et même d'un zèle législatif mal contrôlé. Depuis des années, les entreprises du CHR jouent les équilibristes pour se maintenir en vie. Même si, dans la capitale, l'activité était un peu meilleure, depuis les attentats cette exception parisienne n'a plus cours. À juste titre, la CCI vient de dénoncer à son tour l'iniquité et le manque de mesure de la tarification des terrasses parisiennes. Il suffit qu'une activité devienne florissante pour que les fiscalistes essaient de la transformer en vache à lait. Il n'est pas question ici de dénoncer le prix des redevances de surface. Ils sont certes élevés, mais c'est la règle du jeu : une sorte de gagnant-gagnant pour les exploitants et la mairie. Mais lorsqu'il s'agit de taxer le chauffage ou les écrans de terrasse en vertu de principes écologique douteux, le jeu n'en vaut plus la chandelle. Ainsi, beaucoup de restaurateurs ont renoncé au chauffage ou contestent ces prix exorbitants devant les tribunaux, tout simplement parce qu'à ce tarif l'activité n'est plus rentable.

Jean-Michel Déhais

À LA UNE

Reprise de la consommation de boissons en CHR

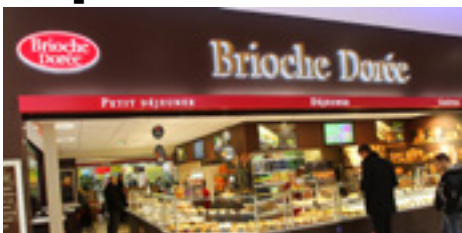
L'heure de l'embellie a sonné



Après des années difficiles, la croissance de la consommation de boissons a nettement rebondi au premier semestre 2017. Une météorologie favorable et un retour du sentiment de sécurité expliquent en partie ce phénomène. Mais les observateurs estiment que ces bons chiffres traduisent également une amorce de reprise durable.

Page 5

Repères



Le Duff s'apprête à conquérir le globe... p. 2

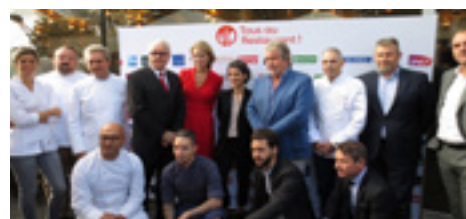


Claude Maret nommé président de la Fédération des fromagers de France... p. 2

Actualités

Droits de terrasse à Paris : la CCI demande la suppression des taxes additionnelles... p. 3

Alain Ducasse lance la 8^e édition de « Tous au restaurant » p. 3



Élections sénatoriales



Une offre très renouvelée p. 4

Créations

The Butchers of Paname : la vie en rouge... p. 6

Équipements

Chauffages de terrasse : la température monte p. 12

Fournisseurs

Meljac : le leader des interrupteurs écrit le deuxième tome de son histoire p. 13



Terroir d'Auvergne

Gaëc de la ferme d'Aigue-Vive, des glaces au bon lait bio du Cantal..... p. 14

Réussite

Roland Giscard d'Estaing, entre Estaing et Bayonne, son cœur balance... p. 16



THE BUTCHERS OF PANAME

La vie en rouge

La famille des restaurants spécialisés dans la viande compte un nouveau venu : The Butchers of Paname. À l'origine de ce repaire de carnivores situé rive gauche, dans le 6^e arrondissement de Paris, on retrouve Laurent Carpentier, 47 ans, et Philip Gaskiewicz, 38 ans. En affichant l'appellation « The Butchers of Paname » sur la devanture de leur établissement, les deux compères clament haut et fort qu'ici la viande est reine. Si les deux associés n'ont jamais eu d'expériences dans la restauration auparavant, ils connaissent parfaitement leur sujet. Philip et Laurent sont en effet à la tête de Meat Trading Company, une société d'import-export de produits carnés (bœuf, agneau, porc, volaille) fournissant notamment des groupements de restauration, des grossistes et des distributeurs. Aujourd'hui, Meat Trading Company fait partie des cinq plus gros intervenants du MIN de Rungis dans le domaine de la viande. « Nous avons voulu nous diversifier en ouvrant un restaurant axé sur la viande car nous disposons notamment d'une belle sélection grâce à notre société », expliquent Laurent et Philip, qui sont épaulés par Jean-Marc Schmidt dans la gestion quotidienne du restaurant et la sélection des vins.

Ce projet d'ouverture mûrit depuis quatre ou cinq ans, mais ce n'est qu'au mois de mai que les



Laurent Carpentier et Philip Gaskiewicz

deux restaurateurs ont ouvert les portes de leur établissement. Ils ont été confrontés, comme beaucoup, à la difficulté de trouver un emplacement. « Nous voulions absolument nous implanter rive gauche : c'est notre quartier, et l'offre en matière de viande n'est pas très développée », précisent-ils. Après avoir déniché un fonds de commerce, ils ont injecté 200 000 euros dans les travaux. Ainsi, The Butchers of Paname, pouvant accueillir 80 couverts, se divise en plusieurs ambiances. Au rez-de-chaussée, les convives découvrent une partie bar où ils peuvent se restaurer sur le pouce en profitant de tapas et d'un verre de vin. À l'étage, ils ont la possibilité de s'attabler pour déguster une côte de bœuf Angus. Enfin, un sous-sol équipé d'un fumoir et d'une cave à vins offre quelques places assises. « Nous

travaillons à contre-courant des autres restaurants spécialisés dans la viande. Nous voulons réaliser de belles assiettes avec un très bon produit qui demeure abordable. Or, le bon produit ne se situe par forcément dans le label, l'origine ou la race. Avec Meat Trading Company, nous vendons 120 tonnes de viande par semaine. Je passe la moitié de mon temps dans l'entrepôt à sélectionner les produits et, quand je vois quelque chose d'intéressant, je le mets de côté pour le restaurant. Ce que je propose, c'est une régularité dans la qualité. Je vais chercher une viande un peu plus grasse que la moyenne, plus persillée, avec des infiltrations de gras, comme sur un bœuf de Kobe par exemple. Mais ces morceaux, on peut également les retrouver dans des génisses qui n'ont pas encore produit de lait. Souvent, on associe les vaches laitières à des vaches de réforme, ce qui est totalement erroné », développe Philip pour justifier l'absence, à la carte, de morceaux issus de races très en vogue, mais souvent très chers. Laurent et Philip y tiennent, les tarifications doivent demeurer abordables ; un créneau rendu possible grâce à l'absence d'intermédiaires concernant l'approvisionnement. Ici, point de salers, point d'aubrac ou de wagyu. Ces aficionados de la viande misent davantage sur la simmental ou l'angus irlandais et, surtout, sur la maturation. Ils considèrent que ce procédé est



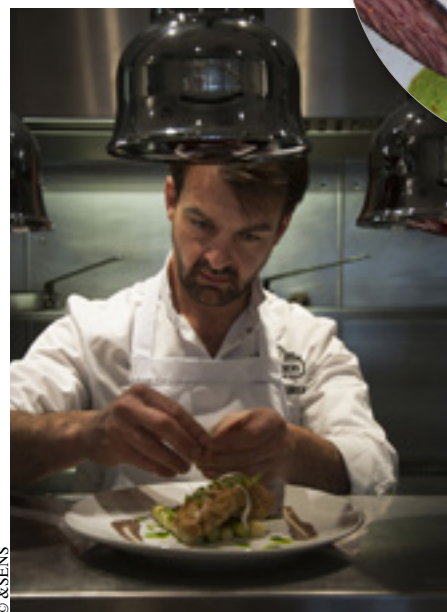
© &SENS

un savoir-faire qui refait son apparition, mais qu'il ne doit pas donner lieu à des excès. « La viande est comme le vin ou le fromage, il faut l'affiner. Mais il ne faut pas abuser de la maturation. Cinq ou six semaines, selon les morceaux, c'est amplement suffisant », assure Laurent. Conscients qu'il existe aujourd'hui une vraie clientèle pour la viande maturée et que celle-ci permet de réaliser une marge plus appréciable, ils disposent d'une petite vitrine de maturation à l'entrée du

restaurant. Respectant leur logique de démocratisation, Laurent et Philip ne proposent l'entrecôte maturée qu'à 33 euros. Avec le vin, le ticket moyen est compris entre 50 et 70 euros. En cuisine,



© &SENS



Le chef Nicolas Gaulandau

c'est le chef Nicolas Gaulandau qui régale les papilles. Il travaille la viande avec attention : entre la commande et le service, il faut parfois compter une demi-heure pour obtenir une belle côte de bœuf. Mais celle-ci aura bénéficié d'une cuisson à feu doux et d'un temps de repos avoisinant les dix minutes. ■

Mickaël Rolland

Les Grandes Verres : le nouveau restaurant du Palais de Tokyo



Un bar de 13 mètres de longueur accueille les clients.

Après avoir remporté l'année passée l'appel d'offres de la restauration du Palais de Tokyo, Quitoxic Project vient d'ouvrir cet été le nouveau

restaurant du site, Les Grandes Verres. Ce groupe de restauration animé par Carina Soto Velasquez, Adam Tsou et Joshua Fontaine s'était fait connaître dès

2011 en créant La Candelaria, un établissement devenu phare dans le quartier du Marais. Quitoxic Project avait poursuivi son aventure en créant successivement Le Mary Celeste, toujours dans le Marais, Glass à Pigalle et Hero à Strasbourg-Saint-Denis.

Au Grandes Verres, le défi présentait une nouvelle ampleur. Afin de s'installer durablement dans la vie du quartier tout en reflétant l'état d'esprit du centre d'art, les créateurs ont souhaité mettre en place un concept « innovant, convivial, gourmand ». Ils ont confié le nouveau décor à l'architecte Lina Ghotmeh qui a su créer un monde minéral où cohabitent terre, bois bruts et métaux patinés par le temps. Au fond, une imposante verrière semi-transparente offre une vue

sur la tour Eiffel et constitue un espace privatisable. Le restaurant est équipé d'un bar de 13 mètres de longueur et la vaste salle offre 170 places assises. Un chef disposant d'une expérience

internationale, Preston Miller, a été recruté. Il a côtoyé April Bloomfield au Breslin, à New York, avant de devenir chef exécutif au Bar Sajor, à Seattle, puis au Ruka, à Boston. ■



Le restaurant présente une capacité de 170 places assises.