

La revue des

# COMPTOIRS

FÉVRIER 2014

N° 173 - 6 €



*Le Chai d'Adrien,  
bar à vin et restaurant  
(Paris 3<sup>e</sup>)*

**CAFÉ**  
Bien choisir  
son fournisseur

**CAISSES ENREGISTREUSES**  
Leurs plus pour  
optimiser votre gestion

**Origine, couleur...**  
**Quels vins pour  
quelle carte**



## DEUX NOUVEAUX JEUX POUR LA FDJ

Avec 12,35 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2013 (+ 1,8 % par rapport à 2012), la Française des jeux lance deux nouveautés: Happy 2014 permettra, durant six mois, de remporter jusqu'à 30 000 € (30 millions de tickets); dans la gamme des tickets à 2 €, Défoulo joue l'humour et la dérision autour des tracas quotidiens (belle-mère collante, pneu crevé, chef insupportable, etc.), pour un gain maximum de 15 000 €.

## « 2 X PLUS DE GOÛT » PRIVILÉGIE LES CIRCUITS COURTS



L'opération « 2 x plus de goût » revient sur le territoire Blois-Chambord. Jusqu'au 31 mars, les restaurateurs partenaires proposent, au prix d'un menu, la dégustation de deux entrées, deux plats, deux desserts et deux verres de vin. Pour cette quatrième édition, ils doivent respecter un défi: se fournir, le plus possible, auprès de producteurs situés dans un rayon de 20 km.

## Disciples d'Escoffier

### Prochaine rencontre à Lille

La 7<sup>e</sup> rencontre internationale des Disciples d'Escoffier se déroulera les 22, 23 et 24 mars à Lille. Plusieurs établissements participeront à cet événement sous l'organisation des Disciples d'Escoffier Nord Hauts de France et présidé par Pierre Acosta: l'hôtel Alliance, le restaurant de L'Hermitage Gantois, le château de Beaulieu, le théâtre de l'hôtel Barrière et le lycée hôtelier Marguerite-Yourcenar de Beuvry, où se déroulera la finale internationale « Jeune Talent ». La remise des prix se tiendra à l'hôtel-restaurant Barrière qui accueillera aussi l'intronisation de nouveaux disciples ainsi que le « dîner d'Épicure » destiné à contribuer au développement touristique de la France et à promouvoir la cuisine française.



Le président de l'association et plusieurs disciples, dont les enseignants du lycée hôtelier de Beuvry, lors de la sélection du jeune talent.

## Trophée Jean Rougié

### Corentin Merville vainqueur

Étudiant à l'institut Paul-Bocuse à Lyon et entraîné par le MOF Florent Boivin, Corentin Merville est le lauréat du 5<sup>e</sup> trophée Jean Rougié, organisé par l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe à Sarlat, les 18 et 19 janvier dernier. Aux côtés de sept autres candidats, Corentin Merville s'est distingué avec sa ballotine terre et océan en habit de fête et ses garnitures aux trois saveurs: foie gras, truffe et homard, ainsi qu'avec la recette imposée, le blanc de volaille au jus de truffe et le foie gras chaud poêlé au gros sel, à partir de truffe et d'escalopes de foie gras surgelées Rougié de 60/80 g.



## Formation

### Ducasse s'attaque à la province

Désormais, le centre de formation d'Alain Ducasse propose des actions de formation professionnelle continue en province, plus précisément en Provence-Alpes-Côte d'Azur, en Basse-Normandie et en Lorraine. Il est également possible de solliciter l'intervention de chefs formateurs et consultants dans les établissements de ces clients en région pour des formats intra-entreprises. Certaines de ces formations sont financées par le Fafih, pour favoriser la formation professionnelle continue des établissements de moins de cinquante salariés, sans impact dans leur budget formation. Parmi les prochaines dates, le module « Terroirs français recuisinés » se déroulera du 24 au 25 février à Strasbourg.



© PIERRE MONETTA

## Animation

### Blaye au comptoir arrive à Bordeaux



© BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Blaye au comptoir revient les 6 et 7 février dans les restaurants, brasseries et bars à vins bordelais pour une 7<sup>e</sup> édition. Près de cinquante vigneronnes de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux viendront à la rencontre des consommateurs bordelais pour promouvoir leurs vins. Côté nouveautés, des food trucks participeront pour la première fois à l'opération. Cette nouvelle édition sera placée sous le signe du numérique, très présente sur les réseaux sociaux, avec application mobile, hashtag spécifique ou encore page dédiée sur Facebook.