

# RESTO

N° 10 # JUILLET / AOÛT 2019

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...  
LA LETTRE D'INFORMATION DU **GRUPE IMESTIA** VOUS DIT TOUT !

#Dossier

## NOS SECRETS POUR CRÉER LA MEILLEURE CARTE DE GLACES

Star de l'été, reine des petits comme des grands, la glace est à l'honneur cette saison !  
Au bureau ou en vacances, elle est le dessert préféré des Français. Comment créer une bonne carte de glaces ?  
On vous dit tout ...

#QuoiDeNeuf ?

Une alternative au plastique avec Panzapaille

#Rencontre  
Pascal Poupat

Gérant du Chalet Pierre Semard à Chamonix

#Tendance

Les nouvelles glaces de l'été 2019

prestarest

 [linkedin.com/company/groupe-imestia](https://www.linkedin.com/company/groupe-imestia)

[www.groupe-imestia.fr](http://www.groupe-imestia.fr)

10 rue James Watt Bât D

93200 Saint-Denis

01 53 56 67 67





## QUOI DE NEUF ? UNE ALTERNATIVE AU PLASTIQUE AVEC PANZAPAILLE

Chaque jour en France, plus de 10 millions de pailles sont jetées. **Afin de réduire l'impact environnemental des pailles, Prestarest a choisi de vous proposer Panzapaille, une paille 100% naturelle à base d'eau et de blé.**

Anticipez dès maintenant la fin des pailles en plastique (prévue par la loi au 1<sup>er</sup> janvier 2020).

## GASPILLAGE : LA DESTRUCTION DES PRODUITS NON ALIMENTAIRES INVENDUS VA ÊTRE INTERDITE

Selon les chiffres communiqués par Matignon, plus de 600 millions d'euros de produits non alimentaires neufs mais invendus sont jetés ou détruits chaque année.

Dans le projet de loi anti-gaspillage, cette mesure doit contribuer à lutter contre le dérèglement climatique. A partir de fin 2021, les entreprises devront réemployer, par des dons à des associations par exemple, réutiliser ou recycler tous les invendus ou risquer une sanction. Le gaspillage de nombreux produits alimentaires est déjà encadré par la loi, encadrement étendu à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.



## Agenda

**DU 12 AU 14 SEPTEMBRE**

**Espace collectivités**  
PARC DES EXPOSITIONS DE PARIS  
LE BOURGET

L'Espace Collectivités réunit 250 petites et grandes entreprises et 15 000 élus et cadres territoriaux pour échanger sur les enjeux d'avenir pour les collectivités dans les domaines économique, politique et territorial.

**Retrouvez-y nos équipes sur le stand B19 !**

**19 SEPTEMBRE**

**Salon de l'emploi des professionnels de l'hôtellerie-restauration**  
CENTQUATRE, PARIS

- Rencontrez plus de 4 000 candidats motivés et qualifiés
- Étoffez vos équipes en une journée
- Développez la notoriété de votre établissement
- Enrichissez votre CVthèque

**Plus d'info sur [www.lhotellerie-restauration.fr/lhr-emploi/exposants.htm](http://www.lhotellerie-restauration.fr/lhr-emploi/exposants.htm)**

**DU 12 AU 13 OCTOBRE**

**VeggieWorld**  
CENTQUATRE, PARIS

La 8<sup>e</sup> édition VeggieWorld Paris aura lieu les 12 et 13 octobre 2019 au Centquatre à Paris.

Vous y trouverez des entreprises, marques, associations et restaurants 100% végétariens et aurez l'opportunité de vous informer facilement sur le mode de vie végétarien au travers de nombreuses conférences.



**RESTO** n°10 # Juillet / Août 2019

**Comité de rédaction :** Alexandra Bansou, Oscar Caro, Géraldine Le Digol, Nawal Nil, Yannick Peltier, Annabelle Ripoll, Maëlliss Thierry Emmanuelle Viscuso. **Crédits photos :** Istock, Groupe Imestia. **RESTO** est une publication du Groupe Imestia

ISSN : 2609-4509



## #ChiffresClés

# 99 centimes par repas

# BIO

C'est le montant d'investissement estimé nécessaire pour atteindre les objectifs en bio fixés par la loi Egalim.

Source : Enquête du réseau restau'co et de la Fondation Nicolas Hulot

## 1/3 des aliments

produits sur la planète seraient gaspillés. Le gaspillage alimentaire est ainsi le 3<sup>e</sup> pollueur après les Etats Unis et la Chine.

## AGORES A PRÉSENTÉ LE 1<sup>er</sup> LIVRE BLANC SUR LES ALTERNATIVES AUX PLASTIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE

L'association nationale des gestionnaires de la restauration territoriale publique a présenté le livre blanc Acte I sur les alternatives au conditionnement en plastique dans la restauration collective.

Parmi les principales recommandations pour les acteurs, on note notamment : la mise à jour de son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), en fonction du risque chimique (perturbateurs endocriniens, produits cancérigènes...); la création d'un inventaire de l'ensemble de ses pratiques au regard du risque chimique ; la nécessité d'informer les agents dès aujourd'hui sur toutes les questions de conditionnement, santé et environnement ; développer un code des usages et des bonnes pratiques des emballages ; informer les usagers du portage à domicile et former en particulier les livreurs ; être plus exigeant quant à la recyclabilité de l'ensemble des emballages utilisés et privilégier les plastiques monomères dans les achats ; rester critiques sur les alternatives et surtout développer des cahiers des charges plus précis.

Source : Tokster du 04.06.2019



## #ProduitDuMois

### DES YAOURTS À BOIRE QUI SE CONSERVENT PENDANT 8H À TEMPÉRATURE AMBIANTE !

Dans un format pratique et ludique, Mamie Nova vous propose 4 délicieuses recettes de yaourts à boire, idéales au moment du goûter ou du pique-nique, qui plairont à vos petits convives. Ils se conservent jusqu'à 8h hors du frigo. Ces yaourts à boire, à la texture lisse et sans morceaux, sont à base de lait collecté en France, à moins de 100 kilomètres du site de fabrication à Vieil Moutier, dans le Nord- Pas-de-Calais. Les yaourts à boire Mamie Nova sont source de calcium, sans colorant, sans conservateur et sans arôme artificiel.

Parfums disponibles : Fraise, Abricot, Framboise et Vanille.



# NOS SECRETS POUR CRÉER LA MEILLEURE CARTE DE GLACES

Star de l'été, reine des petits comme des grands, la glace est à l'honneur cette saison ! Au bureau ou en vacances, elle est le dessert préféré des Français. Comment créer une bonne carte de glaces ? On vous dit tout ...

Colorée, variée et toujours rafraîchissante, les Français avouent, sans complexe, une grande passion pour la glace. Pour preuve, plus de 350 millions de litres de glace sont dégustés chaque année en France. Que ce soit en restauration d'entreprise ou de loisirs, la carte des glaces est stratégique les mois d'été et doit inciter à l'achat.

### SUSCITER L'INTÉRÊT ET CAPTER L'ATTENTION DE TOUS

La glace est un dessert plaisir que l'on choisit d'abord avec les yeux. Pour répondre à ce constat, il est primordial de soigner l'aspect visuel de votre carte. En optant pour des descriptifs accrocheurs et des visuels attractifs, vous maximiserez l'attrait de votre carte. Et pour répondre à toutes les envies, il est conseillé de proposer une bonne segmentation des incontournables (coupes fruitées ou gourmandes, glace pour enfants ...)

### #Tendance

## La folie des topping

Si crème chantilly, sauce chocolat ou caramel ... sont autant de petites touches appréciées qui réveillent et personnalisent les boules de glace, les petits éclats de bonbons, ou de chocolat blanc ont aussi beaucoup de succès. Pensez-y !

#Best-Seller

## Le top 10 des parfums préférés



Vanille

La vanille, le parfum classique parmi les classiques continue de faire l'unanimité, et ce, quels que soient l'âge et le genre des personnes interrogées.



Chocolat noir



Caramel  
fleur de sel



Citron vert



Café



Fraise



Rhum-raisis



Noix de coco



Framboise



Menthe Chocolat



### Les enfants, premiers perscripteurs d'achat

En bâtonnet, en pot, en tube, en fusée ou encore à l'effigie de leurs héros préférés, quand vient l'heure du goûter, les enfants adorent les glaces et ... les parents aiment leur faire plaisir, surtout en vacances ! Ne négligez surtout pas cette cible en proposant les grands classiques mais également les nouveautés.

#Miam

### SOLERO PÊCHE BIO

Gourmand et rafraîchissant, le bâtonnet Solero pêche bio ravit petits et grands.

Code produit : 980487



#### METTRE EN AVANT LES BEST-SELLERS

Votre expérience a prouvé que le Banana Split ou les coupes liégeoises rencontraient toujours un grand succès ? Mettez-les en avant sur votre carte ! Comme en pâtisserie, le secteur de la glace a lui aussi ses valeurs sûres. Étudiez le profil de vos clients et confectionnez votre carte en fonction.

#### INTÉGRER LA GLACE À VOS MENUS ET/OU JOUER LA CARTE DES DESSERTS GLACÉS

C'est prouvé, la coupe glacée en dessert dans vos menus du jour apporte un réel intérêt. Une fois sur cinq, c'est elle qui apporte l'argument final du choix. Pour les menus enfants, c'est exactement le même constat. Et pour les indécis, n'hésitez pas à associer la glace à vos desserts de pâtisserie. Le rajout d'une boule de glace valorise un dessert à moindre coût et permet d'augmenter votre rentabilité.



## TOP DÉPART D'UNE SAISON ESTIVALE RÉUSSIE

Dans une ambiance chaleureuse et familiale, Pascal Poupat accueille, à 1350 m d'altitude, des vacanciers en quête de grand air, de nature ... et de bonne humeur ! La saison d'hiver à peine terminée, place au lancement de celle d'été. Comment réalise-t-il le pari de satisfaire, depuis plusieurs années maintenant, des publics aux attentes variées ? Il nous dit tout ...



PASCAL POUPAT

GÉRANT DU CHALET  
PIERRE SEMARD À CHAMONIX

Propriété de la Fédération des cheminots et cogéré avec l'Orphelinat des Chemins de fer, le Chalet Pierre Sémard est situé dans la vallée de Chamonix. Été comme hiver, le Chalet fait le plein. Désireux de passer le plus agréable des séjours, les vacanciers sont exigeants mais Pascal Poupat et son équipe sont aux petits soins.

### LA MONTAGNE COMME SOURCE D'INSPIRATION

Au cœur du massif alpin, le Chalet s'inscrit dans une culture et un terroir riche. « *Nous sommes fiers de notre région et nous avons à cœur de transmettre aux vacanciers l'esprit des montagnes et ses traditions* » explique Pascal Poupat. « *Même si l'été nous accueillons une population aux attentes différentes de celle de la saison d'hiver, nous veillons à ce que les traditions soient mis en valeur et notamment ... dans les assiettes !* » poursuit-il. Pas question donc de priver les juilletistes ou les aoûtistes d'une délicieuse raclette. « *Elle est toujours plébiscitée surtout que, même en été, les températures du soir sont parfois bien fraîches* » sourit-il.

### QUALITÉ, QUANTITÉ, PROXIMITÉ ET BIENVEILLANCE

C'est bien connu, le grand air creuse les appétits ! Pascal Poupat a pu le constater. « *Nos vacanciers sont attentifs à ce que nous leur servions des assiettes copieuses et savoureuses. Dans un centre de vacances, la qualité de la restauration est primordiale. Nous avons beaucoup travaillé sur ce sujet il y a quelques années et les taux d'occupation sont immédiatement remontés en flèche. Il n'y a pas de secret ! Nous sommes également très vigilants sur nos approvisionnements. Nous souhaitons au maximum travailler des produits locaux. De ce côté, Prestarest est un atout majeur pour nous grâce à leur mercuriale régionale. Notre région regorge de bons produits, profitons-en ! Ensuite, pour fidéliser une clientèle et faire en sorte que leur séjour soit un vrai moment de convivialité et de plaisir, je suis intransigeant sur l'accueil et l'écoute que nous leur réservons.* »

Entre 60  
et 100  
repas  
préparés  
par service



### Une perpétuelle quête d'innovation et de nouveauté

L'été en montage, les vacanciers partent très souvent randonner ou visiter la région sur la journée. Les paniers pique-nique sont très demandés. Cette année, le Chalet innove et souhaite dépoussiérer le traditionnel jambon/beurre en proposant des piques-niques à la carte ! Encore en expérimentation cette saison, l'idée est de proposer aux vacanciers la possibilité de composer le contenu de leur sandwich comme ils le souhaitent.



## LES NOUVELLES GLACES DE L'ÉTÉ 2019

Le traditionnel duo vanille-chocolat est en passe de tomber aux oubliettes. Les grands glaciers rivalisent d'imagination pour dépoussiérer le dessert de l'été. Alors cette année, on ose nous aussi la créativité. De quelles tendances s'inspirer ? On décrypte pour vous l'actualité glacée.

### DES GLACES 100% NATURELLES

Toujours en quête d'authenticité, les consommateurs plébiscitent les parfums naturels préparés à base d'un maximum de produits frais et de saison. L'idée est ici de vivre une véritable expérience gustative. Finis les colorants et autres conservateurs, on laisse la place aux fruits entiers glacés parfois relevés d'une touche d'herbes aromatiques, d'épices ou de fleurs fraîches (oui, oui !), une pointe de sucre de canne bio et ... c'est tout !



### DES GLACES VEGAN

Elles séduisent de plus en plus les consommateurs soucieux de manger d'une façon plus éthique et responsable, les glaces vegan ont le vent en poupe cette saison. Riches en goût et toujours onctueuses, elles sont élaborées à base de crèmes végétales fabriquées à partir de lait de coco, de soja ou d'oléagineux. Vous l'aurez compris, sans produits laitiers et sans œuf, elles n'apportent aucun cholestérol et sont beaucoup plus légères que les crèmes glacées traditionnelles. Niveau goût ? Rassurez-vous, elles sont tout autant délicieuses !

### DES GLACES QUI FONT DU BIEN

Antioxydantes, vitaminées, relaxantes, detox ... cette saison, les glaces participent à notre bien-être et vous ne rêvez pas ! Fraises, zeste de citron vert, vanille et huile d'olive ou encore abricots, fleur d'oranger et graines de chia ou bien encore carottes, oranges sanguines, gingembre et curcuma, ces glaces relèvent haut la main le pari du healthy. Fraîches et étonnantes, elles bousculent nos habitudes et se consomment sans modération.



### LA « NICE CREAM »

Légère, vegan et facile à préparer, la nice cream connaît un véritable succès chez les foodies des réseaux sociaux. Il s'agit d'une glace minute, à base principalement de rondelles de banane congelées et mixées que l'on customise en ajoutant des fruits, du cacao, des épices ou encore des toppings gourmands.

### #Découverte

### LE MOCHI GLACÉ



Cette saison, les gourmands ovationnent cette curiosité tout droit venue d'Asie. Si vous ne connaissez pas encore, dégustez sans tarder ces délicieuses bouchées de crème glacée habillée d'une fine pâte de riz moelleuse souvent colorée. Vous allez les adorer !

## #EnCeMoment

# CONNAISSEZ-VOUS LA DIFFÉRENCE ENTRE LES GLACES ET LES SORBETS ?

Les températures s'envolent ... Vite du frais ! Pour cela quoi de plus délicieux qu'une glace ou un sorbet. Fraîche, chocolat, vanille, citron pour les plus classiques, sésame noir, basilic ou encore carotte pour les plus atypiques, on en raffole tous. Composition, bienfaits, valeur nutritionnelle ... Comment choisir ? On fait le point.

Derrière le terme générique de « glace », se cachent en réalité 6 catégories : les glaces à l'eau, les glaces, les glaces au lait, les crèmes glacées, les glaces aux fruits et les sorbets. Leur point commun ? Une glace doit contenir au minimum 450 grammes de produit par litre et 650 grammes pour un sorbet plein fruits. Qu'en est-il des grammes restants ? Du vent, oui du vent. L'ajout d'air est primordial car il permet d'avoir une texture onctueuse et maniable. Sans lui, la glace serait dure et inexploitable, un peu comme des glaçons.

La composition nutritionnelle des glaces varie en fonction du type de glace, néanmoins, et c'est un fait, les glaces sont plus caloriques que les sorbets. 100 grammes de glace apportent environ 170 calories, à la différence des sorbets qui n'apportent eux qu'environ 112 calories. Le sorbet est donc le grand gagnant du match mais il n'est pour autant pas dépourvu de sucre, ne l'oubliez pas !

## #OuiChef



## Granité de concombre à la menthe et perles de citron

### INGRÉDIENTS

- 90g de concombre
- 1 botte de menthe
- huile de tournesol
- 25g de jus de citron vert (1/2 citron)
- 75g d'eau
- 10g de sucre (pour un dessert)
- 2g d'agar-agar

Rincez, séchez et effeuillez les 3 brins de menthe. Épluchez et épépinez le concombre, coupez la chair en petits dés. Réservez-en 2 cuillerées à soupe et mettez le reste dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le jus de citron vert, le sirop de canne et la menthe effeuillée. Mixez pour obtenir une purée grossière. Versez la purée de concombre dans un bac métallique et placez-le au congélateur.

Faites prendre le granité pendant 3 h en le mélangeant à la fourchette toutes les 30 min. Au moment de servir, répartissez le granité dans des verres et décorez des petits dés de concombre, de pointes de menthe et de perles de citron vert.

**Pour réaliser les perles de citrons verts :**  
Mettez l'huile de tournesol dans un récipient et réservez au congélateur pendant 20 min. Plongez tous les autres ingrédients dans une petite casserole. Mélangez au fouet pour bien dissoudre l'agar-agar. Portez à ébullition et laissez bouillir 2 min. Dès la fin de la cuisson, sortez l'huile du froid. Plongez une paille dans le mélange, fermez le bout avec le pouce. Sortez-la (en gardant le pouce pour la fermer) et la plonger dans l'huile sans toucher le fond. Soulevez le pouce pour laisser descendre une goutte.

## #OnMange



**VIANDES**  
Boeuf  
Veau



**VOLAILLES**  
Canard  
Pintade  
Caille



**POISSONS**  
Bar  
Daurade  
Raie



**LÉGUMES**  
Aubergine  
Tomate  
Concombre



**FRUITS**  
Abricot  
Pastèque  
Nectarine



**FROMAGES**  
Tomme de Savoie  
Pont l'Evêque  
Camembert

## #LeSaviezVous?

Des chercheurs de l'université du Kentucky ont relevé des teneurs importantes de CLA dans des glaces, qu'elles soient fabriquées à partir de lait entier ou de lait écrémé. **Expérimentalement, le CLA est un puissant agent anti-cancer**, comme le montrent de très nombreuses expériences menées chez l'animal sur des cancers mammaires, de la peau, de l'estomac, du foie, du poumon, des mamelles, du côlon.