

CVTHÈQUE

L'Umih crée monCVnum'

L'organisation patronale lance la plateforme monCVnum.fr, conçue avec Pôle Emploi et la Dreet. Cette web application gratuite est destinée à créer une CVthèque pour les entreprises du secteur afin de fluidifier la relation entre demandeurs d'emploi et recruteurs. **P. 6**



STRATÉGIE

Bistro Régent toujours en développement

Belle dynamique pour la chaîne qui a franchi fin 2022 le cap des 150 unités et a réalisé un CA de 180 M€ contre 160 M€ en 2019. Elle annonce une vingtaine d'ouvertures cette année avec un CA qui devrait dépasser les 200 M€. En photo, Marc Vanhove. **P. 26**

52 818
exemplaires

ACPM

DIFFUSION

Mise en distribution certifiée

Numéro 105 | Juin 2023

METIERS

RESTO ZEPROS

resto.zepros.fr

P. 20

CONCEPT

Les 5 sens en immersion

Dans le paysage culinaire contemporain, une tendance prend de l'ampleur : les restaurants immersifs. Loin de n'utiliser que le goût, ils font voyager les clients dans un autre univers. Ici, Stellar, la dernière création du groupe Ephemera.

75 | PARIS

Jonas Pires inaugure un restaurant-galerie d'art

Designer d'origine, Jonas Fernando Pires a plus d'une corde à son arc. Après avoir créé une collection de mobilier en acier et béton, il lance, il y a quelques années, une galerie d'art et une marque de vêtements d'inspiration street art sous la bannière « In art we

trust ». Anciennement installée avenue Victor-Hugo (Paris 16^e), la galerie d'art a été transférée dans le 9^e arrondissement de la capitale. Jonas Pires y met en avant de jeunes artistes photographes. À côté de la galerie, ce dernier a récemment inauguré un restaurant de 60 couverts d'inspiration italienne. Le lieu, baptisé Nell'Arte accueille 3000 clients par mois pour un ticket moyen de 20 € au déjeuner et 30 € le soir. « J'ai choisi ce lieu car le quartier est arty dans l'esprit. C'est un projet d'ensemble et l'offre de restauration permet d'augmenter le flux dans la galerie », explique le patron. ●



Jonas Pires a créé un lieu chaleureux au 58, rue Marguerite-de-Rochechouart.

49 | ANGERS

La Maison ouvre ses portes

Après dix-neuf mois de travaux, le restaurant La Maison a ouvert le 3 avril. Idéalement située face à la Maine, cette maison d'habitation était lognée depuis plusieurs années par Alexandre Degrave et ses associés, partenaires sur plusieurs affaires à Angers.

Offrant 100 places en intérieur et 300 en terrasse et jardin, le restaurant a été conçu par l'architecte Thomas Lavigne de l'agence Alto. Une trentaine de

personnes ont été recrutées, dont douze en cuisine autour du chef Étienne Guyard, qui concocte une cuisine de brasserie plutôt haut de gamme. Couteaux au beurre persillé, tartare de coques, poulpe à la plancha et filet de bar sont les premiers succès de sa carte de printemps, qui met en valeur les produits locaux comme le bœuf de la Ferme des belles robes. La carte des vins propose déjà 150 références et va rapidement s'enrichir. ●



La Maison est située sur des rives de la Maine en plein renouveau.

88 | ÉPINAL

Salon de la gourmandise : et de 14



14^e édition pour le Salon de la gourmandise, des vins et des arts de la table ! Les dates sont tombées pour cet événement annuel, organisé par le Rotary Club d'Épinal. Il se déroulera du 17 au 19 novembre au centre des congrès d'Épinal. Le parrain de cette édition sera Christophe Raoux, chef des Maisons Bocuse et meilleur ouvrier de France 2015.

54 | NANCY

Les pros vont faire la Foire Expo



Les professionnels de la restauration de la région sont en effervescence ! Du 27 mai au 4 juin, la traditionnelle Foire Expo de Nancy (organisé par Destination Nancy) se tient au Parc des expositions nancéien à Vandœuvre. Un hall et une partie de l'extérieur seront entièrement consacrés à la restauration, histoire de faire connaître les savoir-faire régionaux et autres.

67 | STRASBOURG

Adieu la Chaîne d'Or, bonjour Boëhm !



Depuis le 1^{er} mars, l'historique Chaîne d'Or n'est plus ! Créé en 1922 par André Boëhm, l'établissement passé aux mains de Pierre Diebold (Il Felice) et rebaptisé Boëhm, a connu une modification en profondeur, à tel point qu'on a du mal aujourd'hui à se remémorer le décor mêlant Art nouveau et nappes à carreaux traditionnels alsaciens. Fleurs et couleurs ont remplacé les boiseries d'antan.

44 | REZÉ

Le Min de Nantes Métropole va s'agrandir



Amaury Hanotaux, directeur général de la Semminn, et Mahel Coppey, présidente du Min et élue de Nantes Métropole.

Implanté à Rezé depuis 2019, et affichant un taux d'occupation de 98 %, le Min de Nantes Métropole est dans une bonne dynamique malgré un contexte marqué par l'inflation et l'explosion des coûts de l'énergie. Le nombre d'emplois sur le site est passé de 800 à 1400, celui des acheteurs de 3500 à 4500 avec le transfert.

Fort de cette dynamique, le second Min de France va construire à l'horizon 2025-2026 un nouveau bâtiment de 4500 m² sur

trois niveaux, pour un investissement de 11 M€. Ce « bâtiment phare », selon les mots de la présidente du Min Mahel Coppey, abritera une mixité de fonctions : logistique, bureaux pour les syndicats et interprofessions, activités commerciales, ateliers de transformation, co-working, incubation de start-up. Pour le volet insertion-formation, une cuisine professionnelle sera créée, sans doute en partenariat avec les Apprentis d'Auteuil. ●

49 | ANGERS

Le restaurant d'Agapè Anjou fait peau neuve

L'association Agapè Anjou gère une école de production. Trente-trois jeunes y suivent un CAP (cuisine, commercialisation et services en HCR, production et service) et passent les 2/3 de leur temps en production, sur un restaurant collectif ou un restaurant commercial. Ce dernier, l'Entrecôte, est situé sur le Min d'Angers et vient d'être rénové. Après les cuisines, la salle d'une capacité de 100 couverts a été modernisée. Un salon pour les séminaires a été créé et le bar pédagogique revu, de façon à offrir de meilleures conditions d'apprentissage.

Les travaux ont été financés par les propriétaires, le Min et Angers Loire Développement, et l'association, qui a fait appel au mécé-



Agapè Anjou a repris le fonds de commerce de l'Entrecôte en 2016.

nat. Leur finalité ? « Augmenter le CA de production pour répondre aux besoins de formation des jeunes », explique Béatrice Rombout, la directrice de l'école. ●