



la restauration

EN BREF

Milibio, le nouveau restaurant bio, s'installe dans le 15^e arrondissement de Paris (entre Porte de Versailles et Balard).

Ange, le réseau de boulangeries artisanales en franchise, poursuit son maillage national et vise désormais, à court terme, les 100 unités.

Autogrill poursuit son développement. Après les aires de Nemours et Nemours Darvault (A6), en région parisienne, l'enseigne ouvre deux restaurants sur l'aire des Lochères, près de Pouilly-en-Auxois : un restaurant Ciao et La Croissanterie.

Groupe Le Duff déploie un plan de digitalisation. Les enjeux : l'amélioration de la connaissance et de la relation client, la fidélisation, la création de nouveaux relais de croissance...

Sorbonn'Dog, restaurant de hot-dogs new-yorkais, ouvre ses portes place de La Sorbonne. La street-food de la mégapole américaine arrive dans la capitale française.

231 East Street poursuit son développement avec des ouvertures à Reims, Grenoble, Évry et Claye-Souilly jusqu'en janvier 2017. L'enseigne compte 23 restaurants en France.

ODETTE

La nouvelle auberge urbaine des Rostang

Et de sept ! Avec l'ouverture d'Odette, la Maison Rostang & Filles compte un nouvel établissement parisien. Le restaurant, proche de la rue de Rivoli, revisite le thème de l'auberge urbaine, avec 40 places assises. « *Je voulais quelque chose de très chic, avec de beaux matériaux comme le cuir, le cuivre, ou le marbre noir sur les tables, mais qui reste ouvert, et s'adresse à un éventail très large de clientèle* », explique Caroline Rostang. Logé sous un hôtel de prestige, propriété de la famille Albar, partenaire du projet, l'établissement dispose d'un décor signé Alexandre Dahan, à la fois chaleureux, élégant... et trompeur. « *Beaucoup de nos premiers clients ont été surpris par la carte, qui comporte un menu déjeuner avec une amulette salée, un plat du jour et un café gourmand à 22 €, ou, le soir, des assiettes à déguster à partir de 8 €. Il faut être en prise avec les réalités du marché, et permettre aussi à ceux qui veulent se faire plaisir sur une belle bouteille ou une pièce de viande à partager de le faire.* » Une proposition large, à la fois légère et gourmande, élaborée sous la houlette de Yannick Lahognou, ancien chef du néobistro Zébulon. **Y. N.**



© JÉRÔME GALLAND



© JÉRÔME GALLAND

ELIOR

Renforcer l'autonomie des handicapés



© ELIOR GROUP

Elior lance Régal & Vous, un concept de restauration sur mesure qui vise à développer l'autonomie des personnes en situation de handicap. Pour créer du plaisir autour de l'assiette et rendre le convive acteur de son repas, les équipes ont élaboré des menus équilibrés, validés par les convives eux-mêmes. La SRC a également travaillé sur les salles de restaurant pour renforcer l'autonomie des clients

durant leur repas. La vaisselle a été choisie par un ergothérapeute. Et Elior de rappeler : « *Si la qualité du repas est essentielle, l'environnement l'est tout autant : décor convivial, ambiance chaleureuse et instants de détente sont primordiaux.* » **E. B.**