

TECHNOLOGIE

Le sous-vide toujours dans l'innovation

Le 26 janvier dernier, date de l'anniversaire du père du sous-vide moderne – Bruno Goussault –, avait lieu la 2^e édition de la journée internationale du sous-vide. Cette initiative, lancée l'année dernière dans le cadre du Sirha par les équipes du CREA et de Cuisine Solutions, a pour objectif de réunir une fois par an les représentants internationaux de la gastronomie, les amoureux des techniques culinaires, les enseignants des plus grandes écoles de cuisine, les chercheurs de tous horizons et ceux qui font du goût et de la naturalité leur priorité. Parmi les sujets d'actualité évoqués à cette occasion, le remplacement des poches plastiques qui devront, à terme, être bannies des cuisines. Les équipes de recherche du CREA et de Cuisine Solutions planchent déjà sur diverses solutions totalement naturelles qui pourraient être des substitutions intéressantes. Parmi les idées évoquées : coquilles d'œufs ou carapaces de crustacés pourraient se révéler être des pistes très sérieuses à explorer...

NR

SALON

EH! : EquipHotel annonce se réinventer

La prochaine édition du salon (15 au 20 novembre 2020) poursuit un objectif clair : s'adapter aux lieux d'innovation que sont devenus les hôtels et les restaurants.



Comme l'a expliqué Béatrice Gravier, nouvelle directrice du salon et directrice de la division Hospitality and Food : « EquipHotel doit être un lieu d'inspiration et d'innovation. Aujourd'hui, les hôtels s'installent dans des lieux insolites et le restaurant se réinvente. La RSE doit devenir un standard. L'idée étant de trouver le moyen d'aider un client à faire les bons gestes qui peuvent faire économiser jusqu'à 10 %. C'est avec cette compréhension du secteur que je prends la direction du salon. »

Avec quelque 1 600 entreprises exposantes – dont 40 % viennent de l'étranger –, le salon va couvrir cinq grands univers sur les thématiques suivantes : restauration, design, bien-être, technologie et service.

« 5 jours et 5 tribus »

2020 est l'occasion de lancer un nouveau concept : celui des tribus d'EquipHotel. Chacune de ces tribus a son univers, son mode opératoire, ses idées, ses priorités, ses équipes : les mobilisés, les rassembleurs, les globe-trotters, l'esprit de famille et les « couleurs locales ». Chacune d'elle sera représentée par une enseigne emblématique : Mob Hotel, Experimental Group, 25hours, Maison Albar Hotels et Fabio Pisani & Alessandro Negrini – Il luogo di aimo e nadia. Acteur clé du secteur de l'hôtellerie-restauration aujourd'hui, chaque tribu, via son chef de file, prendra la parole sur le salon, le temps d'une conversation, pour échanger avec les visiteurs. À noter également : la transformation de la charte graphique et une nouvelle signature : EH ! De quoi interpellier... ● EK

RESTO FRANCE EXPERTS

LAB D'EUROPAIN : DE BON CONSEIL

À l'occasion d'Europain qui s'est tenu du 11 au 14 janvier à Paris, le Lab a retenu particulièrement notre attention. L'espace de 310 m² pensé par les étudiants de l'Institut Le Cordon Bleu et designé par Sylvie Amar intégrait un back office dont la conception a bénéficié des conseils de Resto France Experts. De nombreuses marques d'équipements y étaient associées parmi

lesquelles : Sofinor, Hobart, VMI, Alvène, Codigel Emerson, Rational, Robot Coupe... Pendant 4 jours, cet espace a permis aux jeunes professionnels de travailler dans des conditions optimisées dans le cadre des contraintes qu'imposent un salon et des installations éphémères. Fortement impacté par les grèves du début d'année, l'événement qui avait réinvesti la Porte de Versailles n'a pas fait le plein avec « seulement »

38 000 professionnels contre 52 000 en 2018. Ce recul de 27 % serait dû aussi, pour certains, à un calendrier inapproprié du fait de L'Épiphanie, période de forte activité pour les artisans. Autre explication : l'importance prise dans cette filière par le Sirha, également organisé par GL Event... La prochaine édition d'Europain est annoncée à nouveau dans le Hall 1 de la Porte de Versailles fin janvier 2022, sans précision de dates. ● PLM