



Pêle-Mêle : faut qu'on vous dise... ou pas !



Des infos à picorer pour ne pas nourrir idiot... N°14

1 – Samedi 21 janvier 2018, la gastronomie s'est réveillée en deuil. **Paul Bocuse**, le cuisinier du siècle, venait de s'éteindre à l'âge de 91 ans. Couronné de 3 étoiles aux Michelin depuis 1965 dans sa célèbre Auberge du pont de Collonges (69), le pape de la cuisine française a toujours porté haut et fort les recettes tricolores sur tous les continents. La brève annonce faite par sa famille, Raymonde Bocuse, Françoise Bocuse-Bernachon et Jérôme Bocuse résume bien l'homme qu'il était : « *bien plus qu'un père et un époux, c'est un homme de cœur, un père spirituel, une figure emblématique de la gastronomie mondiale, et un porte-drapeau tricolore qui s'en est allé* ». RIP Monsieur Paul !

2 – **Sarah Jafarshad-Rajaei** prend la Présidence/Direction Générale de Bleu Vert Concepts, agence d'architecture et d'ingénierie en restauration. Elle en partageait jusque-là la direction avec **Dominique Van Moerkercke**. Ce dernier officialise ainsi son retrait de la structure pour se consacrer au développement de l'entité « Conseil » du groupe baptisé **Restopilot** et entièrement dédié aux restaurateurs. Cette filiale entend être la boîte à outils du restaurateur avec pour exemples de missions : création ou repositionnement de concept, création de carte, audits techniques, conseils et aides à la préparation d'appels d'offre de concession ou délégation de marché... Dominique Van Moerkercke lance également la commercialisation officielle du logiciel de gestion et d'encaissement dédié à la restauration indépendante.

3- Les fours connectés à des assistants personnel (Alexa d'Amazon ou Google Assistant) via des applications inédites comme Innit – pour les fours de **GE** (General Electric) et de **Bosch** – ont été très remarqués au dernier CES de Las Vegas qui a eu lieu au début du mois. Maintenant, il suffit de parler pour que ces appareils domestiques s'exécutent ! Du coup **Whirlpool** vient d'annoncer que ses gammes WiFi et notamment son fameux micro-ondes, pourront s'interfacer indifféremment avec Alexa ou Google Assistant.

4 – Sur le site web Les Friteries, 14 000 internautes-gourmands ont classé la friterie de **René Leborgne** en tête du palmarès de la meilleure friterie française. Située à Vendin le Vieil dans le Pas-de-Calais, ils disent avoir craqué pour la double cuisson que le propriétaire offre à ses pommes de terre.



5 – **Uber Eats** s'est plongé dans la data... mais cette fois pour identifier les anecdotes et les commandes les plus insolites, étonnantes et drôles de 2017. Par exemple 3 restaurants ont livré une salade César à un Jules et en un an, XVI Louis ont commandé à Versailles mais pas une seule Marie-Antoinette ! Découvrez l'intégralité de cette sélection rigolote en cliquant ICI !

6 – ACFRI vient d'équiper Clarella. C'est, une PME montpelliéraine spécialisée depuis 15 ans dans la production de plats cuisinés élaborés spécifiquement pour les allergiques et intolérants alimentaires. L'un des sites de production de Clarella s'est donc doté d'une cellule mixte modèle CSP1 de la gamme « compact ».

7 – Et maintenant une page de publicité ! Connaissez-vous le **Colonel Sander** ? Sa tête s'affiche sur tous les buckets de KFC qui rend ainsi hommage à son fondateur. En 2018 la marque va dévoiler une fresque assez délirante sur ce personnage pour créer le buzz avec une campagne d'affichage et une activation Twitter Uptime, un tweet posté toutes les minutes pendant l'heure précédent le lancement d'un film de 90 secondes... (A voir ci-dessous !). L'autre pub qu'il ne faudra pas rater c'est celle de Barilla qui a décidé de promouvoir un match culinaire entre Roger Federer et le chef étoilé **Davide Oldani**. Outre les deux célébrités, ce sont surtout les spaghettis n°5 cuisinés à la sauce tomate qui devraient être les véritables stars de ce spot !

8 – **KFC** toujours, mais au Canada cette fois, permettrait désormais à ses clients d'acheter un bucket de poulet frit et de le payer en monnaie virtuelle (les fameux Bitcoin) !

9 – Le nouveau **Noma** annonce que les réservations pour le mois de mai viennent d'ouvrir... Après le menu Seafood, ce sera au tour du menu légume d'être en vedette durant la période Printemps/été. Mais d'ici là, à moins d'être 8, il n'y a pas une seule table de disponible !

10 – L'institut **Le Cordon Bleu** Paris sera présent sur le stand 6H42 de la *rue des écoles* à l'occasion d'**Europain**. Le salon se tiendra du 3 au 6 février à Paris Nord Villepinte. Les Chefs enseignants, accompagnés de quelques étudiants, animeront le stand. Au programme quatre démonstrations par jour. Le Cordon Bleu prendra également part à d'autres espaces d'animations : sur le Lab Boulanger, le Lab Intersuc ou encore Le Forum (Conférences).

11 : **Codigel** s'installe dans son nouveau siège social d'Ecquevilly dans les Yvelines (78). Il accueille une zone de stockage de 5 000 m2, un espace réservé à la formation, et six quais de transport. Sa nouvelle adresse : ZAC du petit parc, 4 rue du grand étang, 78920 Ecquevilly.