

OCTOBRE 2016  
NUMÉRO 55

Promocash

# Tous Pros

L'information pro et pratique des métiers de l'alimentation



Bagus Kafé

## DES VITAMINES SINON RIEN!



Portrait

**PAUL-  
ARTHUR  
BERLAN**

P. 23



À la carte

*Gaufre:  
osez sa  
version  
salée*

P. 32

Astuces

**LE GOÛT,  
ÇA S'APPREND!**

P. 36

**Tourisme****La clientèle internationale à la loupe**

Pour mieux connaître les attentes des touristes internationaux, inscrivez-vous au MOOC Accueil France lancé par Atout France. Il vous permettra d'en savoir plus sur leurs habitudes alimentaires, les règles d'accueil selon leur pays d'origine, ce qu'il faut éviter à tout prix pour ne pas les froisser ou encore ce qu'ils apprécient et détestent en France. Les touristes anglais, allemands, chinois, indiens, néerlandais et belges n'auront plus de secrets pour vous! Plus d'informations sur [www.mooc-accueil.fr](http://www.mooc-accueil.fr).

**Nouveau****Média social**

Tokster se présente comme le premier média social conçu pour les professionnels de la restauration. Au programme: trois chaînes d'actualité animées par les journalistes de Zepros Resto, 190 clubs de discussions thématiques et 11 experts du digital à votre service. 50 000 professionnels se sont déjà inscrits.

**CONCEPT****Chaussons à gogo**

C'est à Paris, à deux pas du canal Saint-Martin, que le bar à chaussons Patuco a installé ses fourneaux. Composés d'une pâte brisée ou feuilletée, cuite au four, et garnis de produits frais, ces chaussons, sont inspirés de plats et spécialités du monde entier. À la carte: le Kalimera grec (aubergine, feta), le Gozaïmasu japonais (porc, gingembre, chou) ou encore le Picante al espanol (chorizo, poivrons, tomates). L'offre convient aussi bien pour un déjeuner sur le pouce qu'en soirée, pour une sortie tapas. ■

**Édition****La bible du vin**

Meilleur sommelier de France, Paul Brunet a réactualisé son ouvrage *Le Vin et les vins au restaurant*. La nouvelle édition aborde la législation européenne, mais aussi le développement durable, le service du vin au verre, les accords mets-vins... Un outil incontournable pour tous les professionnels de la restauration et du vin, primé lors de la dernière édition des Gourmand World Cookbook Awards.



**Le Vin et les vins au restaurant**, Paul Brunet, éditions BPI, 416 pages, 29,50 €

**Fréquentation**

7

Français sur 10 se rendent au moins une fois par mois dans un restaurant pour déjeuner.

**Végétariens**

10%

des Français seraient prêts à devenir végétariens (ils seraient 3 % actuellement en France).

**Pourboire**3<sup>e</sup>

C'EST LE CLASSEMENT DES FRANÇAIS SUR LE PODIUM DES EUROPÉENS LES MOINS GÉNÉREUX EN POURBOIRE.

**Made in France**

81%

des Français accepteraient de dépenser davantage pour un produit régional et 78 % s'il est 100 % français.