

## tendances marchés / les niouz

### Rémy Gresser, nouveau président du CIVA



Lors de sa dernière Assemblée Générale en juin dernier, le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace a élu Rémy Gresser Président du CIVA au titre de la Production. Succédant à Jean-Nicolas Schaeffer, Président au titre du Négoce depuis 3 ans, Rémy Gresser accède pour la deuxième fois à la présidence du CIVA, après un premier mandat de mai 2004 à mai 2005. Vigneron indépendant à Andlau (67), il s'implique depuis de nombreuses années dans les instances viticoles alsaciennes.

### Tokki, diététique et detox

Une nouvelle cantine japonaise a ouvert ses portes au cœur du 9<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Tokki, c'est l'alliance du plaisir culinaire à l'équilibre alimentaire, mais c'est également une ambiance conviviale et chaleureuse. Les plats, réalisés par les fondateurs du concept Tokki, Lami et Nicolas, sont uniquement créés à base d'aliments sains et faibles en matière grasse et calories. Cette alimentation allégée et équilibrée, influencée par la gastronomie japonaise, représente aujourd'hui la «griffe» Tokki. Et si les plats cuisinés sont clairement tournés vers l'Asie (tous à base de thé vert) Lami et Nicolas s'amusent à y marier des saveurs françaises, thaïlandaises ou italiennes, comme pour leur tiramisu du jour, leur financier aux amandes ou leur Mille Feuilles de magret de canard mangue aubergine grillé sauce Teryaki. Tous les vendredis, Tokki propose à la vente un menu diététique pauvre en calories, associant ainsi la notion de diététique à celle de bien manger. Ce restaurant de 30 couverts présente des menus plat/dessert/boisson à partir de 11 €, et est ouvert du lundi au samedi.

### Speed Burger fête ses 15 ans

À l'occasion de ses 15 ans, Speed Burger s'apprête à distribuer des centaines de cadeaux à l'ensemble de ses clients (vente à emporter, clients Internet ou téléphone). Du 6 septembre au 3 octobre, Speed Burger remettra ainsi de multiples bons de réduction, offrira des menus gratuits et multipliera les points de fidélité des consommateurs jusqu'à 5. Un grand jeu-concours aura également lieu sur Internet, avec à la clef 1 an de burgers gratuits offerts pour la 1<sup>ère</sup> place, 6 mois de burgers pour les 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>



places et un burger classic offert de la 4<sup>ème</sup> à la 50<sup>ème</sup> place. Un anniversaire en grande pompe pour la chaîne aux 40 magasins qui livre chaque année plus de 2 500 000 hamburgers, et qui ne compte pas s'en tenir là...

### Nouvelle Cantine des Tontons

Après les deux restaurants «les Tontons» et «la Cantine des Tontons», une seconde «Cantine des Tontons» vient d'ouvrir dans le 14<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Ce concept de cuisine de grand-mère dans une atmosphère chaleureuse et conviviale a décidément bien du succès. À la Cantine des tontons, c'est comme à la maison : on se sert ses entrées sur le buffet, son plat sur la cuisinière, son vin, et on coupe le pain soi-même. Les produits du terroir ont la part belle, et le chef, Serge (ancien du

traiteur Riem Becker, de l'Orée du bois et de l'Intercontinental Opéra) mitonne tous les jours des petits plats «à l'ancienne», comme des oeufs durs en gelée, des terrines et des rillettes maison, du boeuf bourguignon, et autres crèmes caramel. «L'eau-de-vie prune des familles» est à ne pas manquer. Cette cuisine «à la bonne franquette» et familiale est à apprécier dans un décor rustique et particulièrement vintage au prix de 17 € le midi, et 23 € le soir (menus uniques Entrées-Plat-Dessert).

### Des CV d'apprentis en sets de table

La chambre de métiers et de l'artisanat ainsi que les restaurateurs d'Aveyron se sont unis afin de participer à l'insertion professionnelle des jeunes de la région. L'idée ? Placer les CV d'apprentis sous les plats servis en restaurant !

### Le Bar à Huîtres repris par Garry Dorr

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet l'enseigne Bar à Huîtres, comprenant à ce jour quatre restaurants de fruits de mer à Paris (situés à Montparnasse, Place des Vosges, Saint Germain et Ternes), a été reprise par Garry Dorr, fils de Willy Dorr, fondateur de sept bistrotis parisiens ainsi que de la formule «Menu tout compris». Ce passionné de fruits de mer a repris ces établissements à Jean-Pierre Chedal, à leur tête depuis six ans. Ce dernier se consacre désormais à ses nouvelles fonctions de président des restaurateurs au Synhorcat, et de Premier vice-président du CFA Médéric. Garry Dorr, ancien élève de l'école hôtelière de Lausanne et diplômé d'HEC et de Sciences-Po, a déjà mis ses compétences en matière de gastronomie au service des plus grands : Alain Ducasse (Plaza-Athénée), Joël Robuchon (Hôtel Métropole Monte-Carlo) ou encore Louis Grondard (Drouant). Son amour pour les fruits de mer, sa solide expérience dans les métiers de la restauration et les emplacements stratégiques des restaurants Bar à Huîtres dans la capitale ont rapidement eu raison de ce jeune entrepreneur, qui se réjouit déjà de son nouveau statut de propriétaire.

