

LE GROUPE FRÈRES BLANC RECRUTE SUR LES CHAMPS-ÉLYSÉES

La direction des ressources humaines du groupe Frères Blanc lance une nouvelle campagne de recrutement : « Les Mercredis de l'emploi ». L'entreprise invite ainsi les candidats à rencontrer ses collaborateurs au restaurant l'Alsace des Champs-Élysées. Ils y seront informés sur les différents métiers de la restauration, les évolutions possibles de carrières et les divers postes à pourvoir dans le groupe. Tous les mercredis depuis le 24 septembre de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h au 42 avenue des Champs-Élysées.

BLACK TIE DE RIEDEL

Riedel sort, pour les fêtes, de nouvelles lignes de produits : Black Tie pour les vins d'appellations (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Champagne), Doozy pour une nouvelle série de verres à « O » et Crescendo pour les jus de fruits ou le thé glacé. Enfin, Riedel propose, pour aérer le vin, des carafes aux formes asymétriques d'une grande élégance ayant pour noms : Swann, Flamenco et Paloma.



RICARD S'EMPARÉ D'ABSOLUT

Depuis le 1^{er} octobre, les marques de Vin & Sprit, notamment Absolut Vodka, ont rejoint le réseau Pernod Ricard. C'est Ricard qui assure désormais la distribution de la fameuse vodka suédoise.

Poissons

La légine arrive dans l'Hexagone

La légine, poisson carnassier de grande taille, pêchée dans les eaux glacées et des Terres australes et antarctiques françaises, les 50^e hurlants, sera désormais distribuée dans l'Hexagone. Les joues et les dos de cette espèce, renommée aux États-Unis et au Japon, seront commercialisés en France pour les professionnels de la restauration, chez Metro cash & carry Paris notamment. L'approvisionnement de la métropole sera assuré par Interpral-Ulysse.



© FRÉDÉRIC ARNAUD

Coca-Cola

Une étoile pour concrétiser des rêves d'enfants

Coca-Cola partage avec les consommateurs son engagement auprès de l'association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants gravement malades. Du 15 novembre au 31 décembre, une étoile décorative sera offerte pour l'achat d'un menu comprenant une boisson de la gamme dans 400 boulangeries, restaurants et enseignes de loisirs.



Restauration

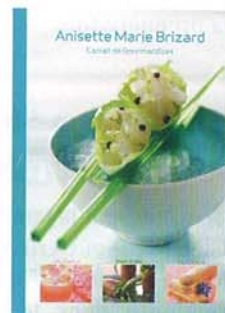
Un 2^e trimestre en demi-teinte

Selon NPD Group, société internationale d'études marketing, les dépenses en restauration commerciale ont progressé de 3,8 % au 2^e trimestre 2008, tandis que la fréquentation a augmenté de 2,2 %. La restauration rapide poursuit sur sa lancée et gagne 0,1 point de part de visites par rapport au 2^e trimestre 2007, toujours aux dépens de la restauration avec service à table. Néanmoins, selon une étude menée par la société de recouvrement de créances Euler Hermes, le ralentissement des dépenses de consommation des ménages français a touché le secteur des cafés et des restaurants. Le nombre de faillites se serait accru de 20 % pour la restauration sur l'année (28 % au 1^{er} semestre 2008). Depuis le début de l'année, 3000 établissements ont mis la clé sous la porte. Selon *Le Figaro Economie* (édition du 22 septembre), les restaurants traditionnels et les cafés et bars-tabacs seraient les plus sévèrement touchés par la défaillance d'entreprise.

Marie Brizard

L'anisette s'invite en cuisine

Marie Brizard a confié à Jean-François Piège, chef de cuisine de l'hôtel de Crillon, le soin de préparer dix-huit recettes salées et sucrées dans lesquelles l'anisette trouve sa place. Depuis le 1^{er} octobre, en laissant ses coordonnées sur le site Internet, la société expédie gratuitement ce carnet de gourmandises à ceux qui en font la demande.



Le Delas

Rentrée sucrée-salée

La maison Le Delas fait la part belle aux légumes et aux douceurs. Pour les pâtisseries, les fruits confits et pâtes à parfumer Agrimontana, petite entreprise italienne implantée dans le Piémont, sont désormais référencés. Côté sucré encore, Le Delas commercialise les cakes et biscuits bretons Guegen & Fils, élaborés selon les recettes traditionnelles. Concernant le salé, ce sont les terrines de légumes Guyader qui tiennent le haut de l'affiche, avec des accords chèvre et artichaut (14,36€ HT la pièce de 840 g) ou poulet et duo de poivrons (8,70€ HT la pièce de 840 g). Du côté de la cave, la Demoiselle d'Haut-Peyrat est à l'honneur, second vin du château Peyrat-Fourthon, pour 6,81 € HT les 75 cl.



TVA

La baisse mise à mal

L'Allemagne est montée au créneau, le 13 septembre, pour s'opposer avec virulence à la France qui demande l'élargissement à la restauration de la liste des produits et services pour lesquels les États de l'UE peuvent appliquer un taux réduit de TVA. Ce jour-là, les ministres des Finances de l'Union se sont réunis à Nice pour débattre de la proposition de la Commission de laisser les 27 pays membres réduire leurs taux sur les services à haute densité de main-d'œuvre. Le ministre allemand des Finances, Peer Steinbrück, a annoncé sa volonté de ne pas céder. Selon lui, l'Allemagne perdrait, en année pleine, 12,5 milliards d'euros de recettes si elle réduisait la TVA sur les biens et services concernés. Ce montant extrapolé pour toute l'Union avoisinerait 100 milliards d'euros.