

BASTIEN BLANC-TAILLEUR REJOINT LE LABEL EPV

L'EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) est un label de l'État français qui reconnaît l'excellence des savoir-faire d'exception. L'Institut National des Métiers d'Arts et le préfet de la région Île-de-France ont pour la première fois attribué le prestigieux label à un pâtissier-décorateur. Bastien Blanc-Tailleur s'est en effet, en quelques années, forgé une solide réputation comme chef pâtissier et artiste en gâteaux de mariage. Ses créations uniques, toutes plus impressionnantes les unes que les autres, sont reconnues en France mais s'exportent également dans le monde entier. Cette reconnaissance l'inscrit comme le digne héritier d'un savoir-faire séculaire initié par François Vatel au XVII^e siècle et Antonin Carême après lui.



UNE QUATRIÈME BOUTIQUE POUR BRICOLEURS DE DOUCEURS

Clément Higgins et sa compagne Aurélie Poletto ont dépoussiéré la pâtisserie à Marseille en ouvrant leur première boutique dans un quartier résidentiel du 7^e arrondissement en 2015. Avec leurs gâteaux « décomplexés », comme ils disent, et leurs intitulés à jeux de mots : Frambois'yeah, Abricoquin (au pignon et à l'abricot) ou Thymbré (au praliné noisette et thym), le jeune couple ne mettra pas longtemps à séduire les gourmands de la ville. Une deuxième boutique verra le jour en novembre 2019 dans le 4^e arrondissement avec un espace de dégustation, la troisième ouvrira dans le 9^e en juin 2022, la quatrième a accueilli ses premiers clients au 27, avenue du Prado dans le 6^e le 19 décembre 2023. Le cinquième point de vente verra le jour à Aubagne courant 2024.

LE CHEF OLIVIER NASTI ET SON PÂTISSIER JORDAN GASCO OUVRE SKULPTUR,

Olivier Nasti, couronné des insignes de chevalier de l'Ordre national du mérite le 11 décembre 2023, a ouvert *Skulptur*, sa chocolaterie à Kaysersberg, en collaboration avec son chef pâtissier Jordan Gasco. Après la boulangerie Levain il y a un peu plus d'un an, le binôme créatif a eu l'envie, par passion, d'exploiter l'univers du chocolat. La boutique, ouverte du jeudi au lundi, partage le même ADN que les tables du Chambard, faisant écho à la nature, dans le respect de l'environnement. Parmi les tablettes grands crus, les pâtes de fruits, les pâtes à tartiner et guimauves, se glissent des dragées au marc de gewurztraminer, des ganaches fumées au bois de sapin et un praliné au pain d'épices.



© ALEXANDRE WÄLKE

EPI-CURIEUX, NOUVEAU SITE DE VENTE EN LIGNE DE VINS NATURELS



Se définissent comme « naturels » ou « naturels », les vins issus de l'agriculture biologique ou biodynamique, cultivés sans intrants chimiques et vinifiés grâce à l'action de levures indigènes. Ces vins rencontrent un public de plus en plus nombreux, mais restent encore difficiles à dénicher. Après avoir ouvert le restaurant *Holy Chips* à Chambéry en 2020, avec la volonté de démocratiser le vin nature, Clément Chevrier (ex-cycliste professionnel passionné de vin naturel) et Anthony Gachet (diplômé d'un master en école de commerce) ont lancé en septembre 2022 *Epi-Curieux*, un site de vente en ligne de vin « 100% raisins ». De 300 références au départ, le site en propose aujourd'hui 600, de moins de 10 € à 190 €. Les deux partenaires ambitionnent de devenir le leader de vente en ligne de vins nature et d'atteindre rapidement les 1000 références.



CONFITURE PARISIENNE SIGNE UNE PÂTE À TARTINER « GALETTE DES ROIS »

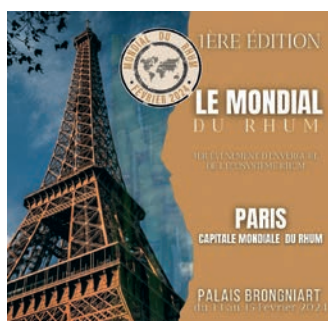
Ceux qui s’impatientent chaque année de retrouver la période de la galette vont désormais pouvoir se consoler. *Confiture Parisienne*, unique confiterie de Paris à cuire chaque jour ses confitures au chaudron, propose à l’occasion de l’Épiphanie une pâte à tartiner « galette des Rois ». Cette gourmandise, que certains apprécieront directement à la cuillère, associe les saveurs de noisettes et d’amandes torréfiées, de la vanille Bourbon et du chocolat blanc. Pour 19,90 € le pot de 250 g, les plus chanceux tomberont peut-être sur une fève dorée créée spécialement pour l’Épiphanie par Les Petites Cuillères de Juliette. En vente en boutique et en ligne.

IPSAGO, DES BISCUITS BIO ET ENGAGÉS

Un tiers des aliments produits sur terre sont jetés avant d’avoir été consommés. En France, ce sont chaque année 150 kg de nourritures que jette chaque habitant. C’est en partant de ce constat, et pour lutter contre le gaspillage alimentaire, que deux amis d’enfance ont créé iPSAGO, l’une des 500 premières sociétés à mission en France. Leur idée ? Proposer un nouveau modèle d’alimentation durable et raisonné en donnant une seconde vie aux ressources alimentaires non ou sous-exploitées. La société, basée à Aix-en-Provence, travaille en circuit court, et utilise drêches de brasserie (issues de la fabrication des bières), pulpes de fruits et de légumes (issues des jus) ou encore chutes de turbines de chocolat pour réaliser en-cas, biscuits, et dernièrement des « brewkies », réinterprétation des traditionnels cookies.



© MAISON YRESS



LE PREMIER MONDIAL DU RHUM SE TIENDRA À PARIS EN 2024

C’est au palais Brongniart, du 13 au 15 février 2024, que se rencontreront l’ensemble des acteurs de l’écosystème rhum. Avec une production de 55 millions de litres par an, uniquement dans les DOM-TOM, la France se place au cinquième rang des pays exportateurs. Cette première édition attend 25 pays et 1000 visiteurs, et affiche la volonté de façonner l’écosystème rhum autour de 4 axes majeurs : les affaires publiques, le business, l’innovation et l’éducation. L’ambition des organisateurs est de sensibiliser la nouvelle génération aux différentes opportunités de business et d’emplois, en s’attachant à sensibiliser à la création d’un écosystème rhum plus éthique et écologique.

NOUVEAU RESTAURANT ET NOUVEAU CHEF À L’HÔTEL LE COLLECTIONNEUR

L’hôtel *Le Collectionneur* a dévoilé le 11 novembre 2023 le nouveau décor de son restaurant. La vaste salle aux inspirations Art déco mêle des nuances d’or, de beige et de vert, et conserve un aspect très chaleureux malgré des dimensions XXL. En cuisine, Filipe Da Assunção, ancien chef exécutif du *Royal Monceau*, l’un des Meilleurs Ouvriers de France cuisine, amène un souffle nouveau sur la gastronomie de l’hôtel. Ses assiettes se dessinent par ses inspirations de voyages et prennent ainsi les saveurs du monde. Le nouveau chef n’en oublie pas d’inscrire à sa carte quelques plats réconfortants, en clin d’œil à nos régions et à l’esprit bistrannique des lieux. Aux beaux jours, 3 terrasses de 150 places permettront de profiter de repas au grand air.



© LE COLLECTIONNEUR



LE SITE GUEULE DE JOIE ET V&B S'ASSOCIENT POUR LE DRY JANUARY

Le marché des boissons sans alcool est en pleine expansion, avec chaque année de plus en plus de Français tentés par le Dry January. Un Français sur dix a déjà essayé et 60 % seraient prêts à un mois de sobriété pour démarrer 2024. Pour répondre aux attentes en alternatives 0%, le site *Gueule de Joie* – spécialiste historique et leader de la distribution digitale sur ce segment – propose 300 boissons, du classique thé aromatisé aux bières et cidres sans alcool en passant par les kombuchas, les limoncellos et autres vins et cocktails 0%. En plus de leur site, www.gueuledejoie.com sera présent dans 13 points de vente V&B (280 bars et caves en France) notamment à Toulouse, Bordeaux, Marseille et Lyon. Une boutique est même ouverte depuis novembre à Nantes, la ville des deux fondateurs.



SARAH MAINGUY OUVRE UN SECOND RESTAURANT À NANTES

Après Vacarme, ouvert en 2019, la jeune cheffe ouvrira *Freia* (Déesse de l'amour et du mariage de la mythologie scandinave – NDLR) courant février 2024. Originalité du lieu, il s'agit d'une serre entourée d'un jardin situé au 6^e étage d'un parking en face de la gare. La cuisine sera en toute logique inspirée par le végétal et la nature, la cheffe définissant son style comme « instinctif et brut ». Cette configuration singulière s'inscrit dans un projet de gastronomie durable, avec en plus des procédés de conservation comme la fermentation ou la déshydratation, l'utilisation des déchets au potager, et l'emploi de mobiliers et d'arts de la table issus « de seconde main ». Sarah Mainguy signe là une démarche engagée affirmant sa volonté de réduire au maximum son empreinte carbone.

BOOM BOOM VILLETTE, LE PLUS GRAND FOOD MARKET DE FRANCE

L'ouverture de *Boom Boom Villette* le 20 janvier 2024 s'annonce comme l'évènement de ce début d'année. Il s'agit en effet d'un marché de 4000 m² (le plus grand de l'Hexagone en intérieur) concentrant le meilleur de la street food avec une vingtaine de kiosques et triporteurs, et trois bars à bières, vins et cocktails. Et l'évènement sera double puisque cet immense food market s'accompagnera du plus grand espace parisien de loisirs en intérieur, avec une dizaine d'activités encore jamais réunies en France : Batman Escape, Quiz room, IFly, cinéma Pathé, bowling, laser game, mini-golf, etc. Un partenariat avec Live Nation (leader de l'évènementiel en France – NDLR) offrira également au public la découverte de jeunes talents, artistes et créateurs.



© PIRANESE



LE COQ AU VIN D'ANTOINE WESTERMANN VENDU PAR BOCAUX DE CHEFS

Fondé en 2021 par Jérémy, Thomas et Christophe, 3 chefs passionnés formés à l'École Ferrandi, le site *Bocaux de Chefs* s'est fixé l'objectif d'offrir aux consommateurs une conserve pleine de saveurs mais sans conservateur. Et c'est sur ce postulat qu'ils sont allés rencontrer des chefs français afin de mettre leur recette en bocal. Dans la gamme : le Bœuf confit, grillé à l'origan de Stéphane Jégo, la Blanquette de veau

de Guillaume Delage, la Poitrine de cochon confite, miel et épices de Mélanie Serre, et désormais dans la gamme, le Coq au vin d'Antoine Westermann.

www.bocaux-chef.fr

