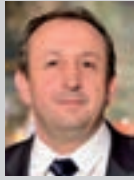


## Vite!

GUIDE

Gault&Millau  
change de mains

Gault&Millau est cédé à Jacques Bally (photo) et ses investisseurs représentés par Vladislav

Skvortsov. Jacques Bally succède à Côme de Chérisey à la tête de l'entreprise. De formation École supérieure des affaires de Grenoble, Jacques Bally a été patron de la branche formation et conseil du groupe Ducasse. Il a ensuite pris la tête du groupe Sibuet avant de travailler à la reprise de Gault&Millau et d'être nommé à sa présidence en janvier. Cf. Toskter.com

RETOUR

Frédéric Duca  
ouvre Rooster

En ouvrant Rooster au 137 rue Cardinet (Paris XVII<sup>e</sup>), le chef marseillais Frédéric Duca signe son retour dans la capitale, après son aventure new-yorkaise chez Racines. Décoration claire et épurée, carte courte, grandes cocottes pour deux personnes... constituent quelques-uns des marqueurs de Rooster, « table d'auteur ».

SAISONNIER

## Restoleil : pleins feux sur l'hôtellerie

C'est un hôtel de 130 chambres avec un important bar-pub, deux restaurants et une salle de séminaire que Restoleil ouvrira en novembre 2019 à Bourg-Saint-Maurice (73). Lancé en partenariat avec Chalets des Neiges, l'établissement a nécessité un investissement de 13 M€. Ouvert toute l'année, il proposera une offre large allant de chambres organisées en dortoirs à des suites avec sauna et terrasse. « Le fait d'être situé à seulement 800 m d'altitude mais d'être relié au domaine skiable des Arcs en funiculaire permet un rapport qualité prix intéressant. À prestation égale, ce sera 40 % en dessous du prix en centre station sur la restauration comme l'hôtellerie », précise Michel Porcel, à la tête de Restoleil.

Cette ouverture constitue l'axe de développement majeur du groupe savoyard qui entend en créer d'autres dans les Alpes. En conservant le principe fondateur de ses débuts il y a plus de trente ans : équilibrer son activité d'été et d'hiver. La méthode permet



Baptisé Base Camp Lodge, l'hôtel construit par Restoleil ouvrira fin 2019 à Bourg-Saint-Maurice.

de garder et fidéliser toute l'année un personnel qui oscille selon la saison entre 260 et 450 personnes.

Tourisme  
et gros établissements

Restoleil, qui exploite 50 restaurants en France, en location gérance comme en propre, sur des concepts tous différents, a décidé de se concentrer à 100 % sur le tourisme. « La restauration commerciale traditionnelle qui se porte bien est une restauration plaisir. L'activité du midi en centre-ville la semaine s'est paupérisée, ce n'est plus le mode de consommation des nouvelles gé-

nération. Les baisses d'activité que j'ai connues sur mes brasseries de ville n'ont pas touché mes restaurants touristiques, bien au contraire », confie Michel Porcel qui vient de mettre en vente ses deux dernières brasseries à Vienne et Chambéry. L'idée est de se développer avant tout sur de gros établissements, « plus c'est gros, plus on sait faire ».

Le groupe qui réalise un CA de 28 M€ est demeuré familial, Michel Porcel en détient plus de 50 % avec un développement « en bon père de famille » et des ouvertures en fonction des opportunités. Cependant, le dirigeant n'exclut pas de faire ren-

trer un jour un partenaire dans le capital pour accélérer le développement des hôtels notamment. ●

RELOOKING

Bonne alchimie entre chef et designer  
pour La Ferme Lizarraga

Tables en frêne (« lizarraga » en basque, ce qui a donné le nom à l'enseigne) et en acier brut.

En rachetant La Ferme Lizarraga, à Urrugne (64), en octobre 2016, Stéphane et Véronique Poulin avaient hérité de tables à l'ancienne. « Il n'y avait pas de cohérence entre le mobilier et ce que l'on proposait dans

les assiettes, explique Stéphane Poulin, chef du restaurant. Pour autant, nous ne voulions pas de nappage. » Bruno Grangé-Cosson, designer bordelais, a donc été chargé de faire des propositions en matière de mobilier pour

apporter cette touche de modernité manquante. « Pour nous, la table est aussi importante que l'assiette. Il faut qu'elle donne envie aux clients de s'asseoir. »

Pari réussi. Ce sont des tables en frêne et en acier brut qui ont été choisies. Un clin d'œil au nom de l'enseigne : le frêne se dit « lizarraga » en basque. « Les tables et les sièges s'harmonisent parfaitement avec la cuisine inventive, contemporaine, gourmande et raffinée de Stéphane Poulin », précise le restaurant qui réalise en moyenne entre 55 et 60 couverts par jour.

Si la carte est très évolutive, le pigeon et le merlu de ligne sont toujours proposés selon des recettes différentes. Ainsi, en ce moment, le pigeon est accompagné d'un panais crémeux et confit à l'huile d'olive. ●

OUVERTURE

Alain Ducasse  
dans le café

Alain Ducasse a décidément plus d'une corde à son arc. À la tête de nombreux établissements en France et à l'étranger, d'une école de cuisine, d'une maison d'édition ou encore d'une chocolaterie, le grand chef produit désormais son propre café. Objectif : créer une « identité café » dans les établissements du



groupe mais pas seulement. Après avoir ouvert un café à Londres fin 2018, le Groupe Ducasse a récemment inauguré une boutique dans le VI<sup>e</sup> arrondissement de Paris, au 47 rue du Cherche-Midi.

Huit cafés, réalisés à partir de fèves rigoureusement sélectionnées issues des quatre coins du monde, sont proposés sur place ou à emporter, auxquels s'ajoutent deux assemblages exclusifs. Un nouvel espace dédié à la torréfaction des cafés Alain Ducasse sera prochainement inauguré à Paris, dans le quartier de la Bastille. Valorisant la culture café, Alain Ducasse a récemment déposé à l'Inpi le terme de cafelier pour décrire les barista français. Cocorico ! ●