

## La Compagnie des Desserts : acquisition en vue par PAI Partners

Le 15 février 2023, PAI Partners, acteur reconnu du capital-investment, a signé un accord avec Argos Wityu, dans le but d'acquérir La Compagnie des Desserts. Crédit Mutuel Equity, actionnaire de l'entreprise auprès d'Argos Wityu, cède la totalité de ses parts (20%).

En acquérant La Compagnie des Desserts, spécialisée dans la fabrication de desserts surgelés haut de gamme pour le marché des services de restauration, PAI Partners entend lui permettre de renforcer ses parts de marché, d'optimiser son empreinte territoriale et d'accélérer son expansion internationale.

« Avec Argos, nous avons fait de LCDD un leader des desserts surgelés haut de gamme destinés aux professionnels de la restauration, commentent Philippe Bonny, président de La Compagnie des Desserts et Sylvain Bertrand, DG de l'entreprise. L'entrée au capital de PAI Partners constitue une validation de la stratégie de l'entreprise, une reconnaissance du travail accompli par ses équipes et une nouvelle étape enthousiasmante, pleine de promesses et de perspectives. » I.E.



DR

## Sushi Shop & Mory Sacko : nouvelle box en édition limitée

Depuis le 12 janvier, et ce pendant 3 mois, les clients de Sushi Shop pourront découvrir une box inédite en édition limitée, conçue par le chef Mory Sacko. Au programme, 21 pièces aux saveurs surprenantes : le Dengaku roll (caviar d'aubergines et wasabi), le Cajun roll (poulet et épices cajun), le Sweet potatoes and Cheese Spring, le Coco Lemon Spring (dorade, coriandre, agrumes et curcuma), ou encore l'Azuki and Salmon Gunkan et le West Africa sushi (crevette, gombo, épices berbères). « Je suis fier de succéder aux nombreux chefs étoilés qui ont travaillé avec Sushi Shop », explique Mory Sacko, qui entend, à travers ses créations, faire voyager les clients du groupe à travers différentes cultures.

« Le travail du sushi a été pour moi une porte d'entrée sur la cuisine japonaise et plus largement sur les goûts du Japon. Je suis heureux aujourd'hui de proposer, avec Sushi Shop, mes propres recettes qui portent l'identité de ma cuisine. » En parallèle de cette box, Mory Sacko et Sushi Shop proposent le Moscoville Signature, composé de 8 pièces graduellement épicées. « Le piment est un des marqueurs forts de ma cuisine, conclut Mory Sacko. Avec ces 4 recettes référencées sur l'échelle de Scoville, l'idée est de prendre plaisir à manger du piment. Du piment doux fumé, aromatique, au chipotle fumé et piment oiseau plus forts. S'amuser en mangeant du piment, oui c'est possible ! » I.E.



DR

## Alesti, nouveau bistrot parisien par Jules Grouffal

C'est au cœur du 9<sup>e</sup> arrondissement, rue du Faubourg Montmartre, qu'Alesti a ouvert ses portes le 22 décembre 2022. Issu d'une famille d'hôteliers auvergnats, Jules Grouffal inaugure ainsi sa première adresse, pensée comme une table écoresponsable mettant en avant des produits de la région parisienne. Le chef, Léo Sallam, a fait ses armes aux côtés de Marc Meneau à l'Espérance (51) ainsi qu'au Pré Catelan (75). Il a imaginé chez Alesti une carte de saison, qui évolue selon les arrivages et qui se compose de plats ou d'assiettes à partager. Au menu, Noix de Saint-Jacques, lard de Colonnata, céleri ou encore Queue de bœuf, pain pita et harissa maison. Au déjeuner, le restaurant prend des allures de brasserie parisienne et décline le traditionnel menu entrée-plat-dessert.



Le soir, le restaurant, d'une surface de 400 m<sup>2</sup> et pouvant accueillir 120 couverts, se transforme en un endroit festif. Les clients pourront découvrir de petites assiettes de saison à partager, autour de « tablées de copains ». I.E.

## Manhattan's Burger : un air de New York à Paris

Manhattan's Burger, c'est la 8<sup>e</sup> adresse des frères Jérôme et Philippe Vandermeule et la première Paris. À la carte, 9 recettes de burgers XXL – steak burgers grillés à la flamme, bœuf Angus irlandais fromages AOP les composent. L'Empire Cheeseburger, le Rockefeller Burger ou encore le végétarien Brooklyn Falafel Burger sont accompagnés de frites (traditionnelles ou de patates douces) et d'une sauce gardée secrète. La carte est complétée par une sélection milkshakes, tels que l'Oreo Cookie Milkshake.



Côté décoration, le Manhattan's Burger adopte les codes du diner américain tout en rappelant le quartier de Times Square, le tout dans un style Art déco, accompagné d'une playlist old school groovy. Avant de venir s'installer rue Montorgueil, Jérôme et Philippe Vandermeule ont lancé leur concept en 2014 en Belgique, où ils comptent d'ores et déjà 7 restaurants. I.E.