

CONSOMMATION

Le sans-alcool a un avenir



La table ronde autour du sujet sur l'avenir du sans-alcool au restaurant s'est tenue sur le Salon Wine Paris à la Porte de Versailles le 10 février.

À l'occasion du Salon Wine Paris, qui s'est tenu du 10 au 12 février dernier, Antoine Besse, journaliste et auteur, et Benoît D'Onofrio, sobriériste, ont animé une conférence sur le thème des boissons sans alcool et de leur avenir en restauration. Pour ce dernier, le constat est sans appel. Les boissons sans alcool ont toute leur place en restauration. Pourquoi ? Tout d'abord pour répondre aux attentes des consommateurs français qui seraient plus de 20 % à ne pas consommer d'alcool. Certaines ont particulièrement le vent en poupe aime à rappeler Benoît D'Onofrio, étant à la tête d'une boutique où 50 % de l'offre est sans alcool. L'expert préconise des boissons alternatives peu sucrées

qu'il nomme « sobreuvages » qui peuvent être fabriquées par le restaurateur sur place à partir de fermentations. « Avec l'aide de son sommelier, le restaurateur peut ainsi valoriser les déchets comme les écorces, les plantes, les bourgeons, les bulbes, les pépins pour créer des boissons et valoriser les meilleurs accords avec ses plats », explique ce dernier avant de poursuivre : « Le sommelier mettra ainsi au service du client la compréhension de son métier et de ses produits. »

Une façon d'élargir son offre sur la carte des boissons et de sortir des traditionnels sodas. « Le sans-alcool participe de la construction des nouvelles voies à explorer au restaurant », conclut le professionnel. ●

En Bref

Palmarès des Trophées Valo Resto Pro



Dans le cadre du salon Sirha Lyon, Syntam et Ecologic ont récompensé les lauréats de la 5^e édition des Trophées Valo Resto Pro. Le Trophée de la meilleure initiative environnementale est décerné à Ridel Energy. Le Trophée spécial Process industriel revient à la société Adiamas. Enfin, Louis Tellier s'est vu décerner un Trophée spécial Démarche de progrès RSE.

Hélène Mao championne sur glace

Hélène Mao, chef de partie pâtisserie à l'hôtel The Westin Paris, a remporté la 4^e édition des Trophées de la glace, concours sur la glace artisanale organisé par la Compagnie des Desserts. Le jury présidé par Philippe Urraca l'a récompensée pour sa Réinterprétation du vacherin et sa boule surprise Evasion fraîcheur lactée.



Agenda

Vous préparez un événement, un salon, un congrès, un concours, une journée « partenaires »... et vous souhaitez le faire savoir ? Prévenez-nous ! contact-resto@zepros.fr

LIEUX	DATES	RENDEZ-VOUS
Dans vos régions		
D'Avignon à Ampuis	du 31 mars au 3 avril	13 ^e édition de Découvertes en Vaucluse du Rhône
75 Paris	du 1 ^{er} au 3 avril	SITL
35 Rennes	2 avril	Probio Ouest
75 Paris	2 et 3 avril	Snack Show
75 Paris	2 et 3 avril	Coupe de France du Burger/Pro/Étudiants et Masters
39 Dole	du 2 au 4 avril	39 ^e Forum Agores
75 Paris	du 4 au 6 avril	Salon Saveurs des plaisirs gourmands
84 Châteauneuf-du-P.	du 4 au 6 avril	Salon des vins « Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape »
75 Paris	du 4 au 6 avril	Barbecue Expo
69 Lyon	7 avril	On a soif, premier salon de la boisson éthique pour les professionnels
86 Poitiers	7 et 8 avril	1 ^{re} édition de Vienneprho
75 Paris	10 avril	Finale du Faisselle Challenge
75 Paris	du 12 au 14 avril	Paris Café Festival
75 Paris	du 12 au 14 avril	Rhum Fest
66 Perpignan	23 et 24 avril	Medfel
83 Saint-Tropez	du 3 au 5 mai	Les chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs
75 Paris	du 8 au 11 mai	Taste of Paris
63 Thiers	17 et 18 mai	Coutellia
75 Paris	26 et 27 mai	Reuse Economy Expo
75 Paris	du 3 au 5 juin	Autonomic Paris
Ensemble du territoire	du 6 au 9 juin	Journées nationales de l'agriculture
75 Paris	du 7 au 15 juin	Festival Que Gusto
75 Paris	11 juin	Salon Restau'Co
75 Paris	du 10 au 12 juin	Préventica Paris
75 Paris	11 et 12 juin	Salon international des espaces commerciaux (Siec)
Vignoble beaujolais	du 13 au 15 juin	6 ^e édition de Bienvenue en beaujolais
75 Paris	14 et 15 juin	Salon du livre ancien et moderne de cuisine
75 Paris	23 juin	Ze Awards du Snacking
75 Paris	du 25 au 27 juin	Vending Show
69 Lyon	du 25 au 29 juin	Lyon Street Food Festival
75 Paris	du 4 au 8 septembre	Maison & Objet
75 Paris	15 septembre	Ze Awards de la Restauration
Vos salons et événements internationaux		
NL Amsterdam	du 3 au 5 avril	Amsterdam Coffee Festival
ES Madrid	du 7 au 10 avril	Salón Gourmets
IT Milan	du 5 au 8 mai	Tutto Food Milano
RU Londres	du 15 au 18 mai	The London Coffee Festival
SG Singapour	du 27 au 29 mai	Vinexpo Asia