

NEO RESTAURATION

larestauration

14



BURGERS DE JO

Objectif
1 000 établissements

L'enseigne lancée en juin dernier par le chef Joannes Richard et la légende du XV de France Sébastien Chabal compte embarquer plus de 1 000 adresses partout en France dès 2025. Elle en compte actuellement une centaine. Pour attirer les candidats, les Burgers de Jo proposent dès à présent un abonnement annuel 2025 gratuit. L'opération est soutenue par le partenaire Transgourmet. Jusqu'à présent inédit dans le monde de la restauration, le concept propose aux restaurateurs une carte éphémère disponible deux mercredis par mois, ce qui permet de varier les menus avec une offre accessible de burgers conçus par Joannes Richard, champion du monde de burger 2023. Quant au modèle économique, il repose sur un investissement initial de 900 euros.

LE SANS FOURCHETTE

Un repas pour tous qui casse les codes



C'est l'effervescence ce 7 octobre dans le salon Eugénie au Palais du Pharo, à Marseille. Aux commandes, en cuisine, la délégation Provence Méditerranée des Disciples d'Escoffier chapeauté par son président Alain Laporte. En salle, les élèves de bac professionnel cuisine et CSR (commercialisation et services en restauration) du lycée privé Pastré-Grande Bastide

(Marseille 9^e) et ceux de première bac professionnel du lycée de la Méditerranée, à La Ciotat. Une mission commune les anime : assurer le déjeuner prestige Le Sans Fourchette pour 158 convives, dont certains sont atteints de troubles neurocognitifs. Un concept créé en 2011 par Fabienne Verdureau au travers de l'association Mémoire et Santé. « Nous proposons un repas gastronomique complet que l'on mange avec ses doigts du début à la fin. Les recettes sont préparées en bouchées avec des textures. Il faut bien préciser qu'il ne s'agit pas de repas mixés et que ces repas ne s'adaptent pas aux personnes avec des problèmes de déglutition », souligne-t-elle. De nombreux chefs ont répondu présents pour élaborer chacun une recette du menu en se conformant au cahier des charges du concept. À l'image de Ludovic Walter, chef-propriétaire des Girelles à Sausset-les-Pins (Bouches-du-Rhône) qui s'est occupé de l'apéritif, ou de Gérard Habib, chef du Gerarh à Marseille, qui a conçu l'entrée. De quoi lier plaisir, gastronomie et solidarité. **Isabel Soubelet**