



30 JOURS dans vos REGIONS

Votre entreprise innove, déménage, propose un nouveau service ? Parlez-nous de vos projets !
contact-resto@zeptur.com

29 | BREST

Une application pour la chasse au « Koust »

Le logiciel Koust (« coût de revient » en breton), imaginé et développé par Jean-Luc Le Goff, restaurateur et ancien informaticien dans le secteur de la défense, a pour vocation d'améliorer la marge brute, grâce à l'analyse des achats, recettes, commandes, production et ventes. Créée en septembre dernier, l'entreprise du même nom continue d'étoffer son offre (catalogue produits intégré dans la base de données

à partir du dernier inventaire client, mise en place d'un tableau des allergènes...). Au départ, c'est un problème de gestion dans son restaurant Le Jardin de l'Aber (ouvert en 1994), qui le fait renouer avec son parcours d'informaticien. « Créé tout d'abord pour mon propre usage, j'ai pu voir les qualités de cet outil pour le contrôle et les économies générées », explique Jean-Luc Le Goff. ●



Jean-Luc Le Goff, fondateur de Koust

35 | RENNES

Vincent Guillemot ou l'art du rôtisseur

En décembre dernier, Vincent et Sophie Guillemot ont ouvert Les Darons, leur nouveau restaurant en centre-ville. Un bistrot à boire et à manger, où l'on peut déguster viandes rôties et poissons à la plancha. La rôtisserie étant une « marque de fabrique » du chef, initiée à La Tête de Lard (son premier restaurant). De la cuisine ouverte aux tables de bois brut (60 places assises sur deux niveaux), en passant par le comptoir donnant sur les broches où l'on peut s'installer, l'ambiance est chaleureuse et conviviale. « Vie, contacts, odeurs... en pensant

toujours à son assiette et ses plats. C'est pour moi la véritable relation entre le cuisinier et le client », remarque le chef. À midi, la mule est à l'ardoise (environ 18€). Le soir, place à la charcuterie, un ticket moyen de 30€ pour des boissons. ●



Ambiance de bois brut, tables de bois brut, ardoise chez Les Darons

49 | ANGERS

Une licence Cuisine & Gastronomie à la rentrée



La CCI 49 accueille régulièrement des chefs et étudiants étrangers, ici des Taiwanais dans le cadre de Summer School cuisine et vin en partenariat avec l'Esthvia.

La CCI de Maine-et-Loire et l'UFR Esthvia Tourisme et Culture de l'université d'Angers s'associent pour former « une nouvelle génération de chefs-entrepreneurs ». Unique en France, la licence Cuisine & Gastronomie doit permettre à des jeunes de développer en trois ans des techniques culinaires et des compétences entrepreneuriales de haut niveau. Quinze places seront disponibles à la ren-

trée pour des titulaires d'un bac, de préférence général ou pro. Les deuxième et troisième années pourront se faire en alternance. Enseignement des langues, accueil de chefs étrangers, réseau d'entreprises partenaires à l'international : la licence sera caractérisée par son ouverture au monde. Elle mettra aussi le produit au cœur, avec, par exemple, des cours de culture potagère en troisième année. ●

37 | TOURS

Cité de la gastronomie : bientôt un festival

Tours Val de Loire cité de la Gastronomie va organiser mi-septembre un festival de la gastronomie et de l'art de vivre : démonstrations de chefs renommés, concerts, salon du livre culinaire, expo photos, tables rondes, marché des produits du terroir, etc. L'association a aussi en projet des formations sur la restauration collective, sur l'innovation culinaire (avec l'école Ferrandi), et des échanges de chefs avec la Chine.

49 | CORNÉ

Les plateaux écoresponsables de Lemon's Traiteur

Le traiteur angevin Lemon's Traiteur livre jusqu'à 150 repas par jour dans des entreprises. Il vient de mettre en place ses plateaux-repas « zéro déchet ». Les couverts sont en inox et les verres en... verre. Lemon's Traiteur reprend les plateaux sales et les fait nettoyer. Le tout sans avoir augmenté ses tarifs.

56 | LORIENT

Nouvel habillage pour Le Jardin Gourmand

Créé en 1990 par Nathalie et Arnaud Beauvais (elle en cuisine, lui en salle), Le Jardin Gourmand s'est revêtu de nouvelles couleurs et lumières. Ambiance feutrée dans la première salle – en noir mat velours et ocre –, ambiance à l'esprit scandinave tout en luminosité pour les autres espaces, donnant sur les jardins intérieurs : murs blancs, tables en chêne blanc... Avec le site internet étoffé d'un paiement en ligne,

ce chantier de 120 000€ comprendra la revue totale de l'acoustique, entre autres, et l'ajout de confort. Un projet sans influence sur le prix de la carte traditionnelle, au contraire, elle sera modifiée. À son côté, Nathalie et Arnaud Beauvais lancent un nouveau concept : les Rondes. Une formule partageable de plats et de vins servis sur des tables rondes, concoctés selon l'inspiration du chef. Trop Mad ! ●



Une décoration alliant douceur et esprit scandinave.