

lution: «Cette technique consiste à descendre la température d'un produit très rapidement pour passer au plus vite l'étape de cristallisation de l'eau en glace. Réalisée dans un environnement à -40°C, cette opération permet la forma-

Autre raison qui encourage certains restaurants à favoriser des aliments congelés: le souci de l'écologie et de la gestion de leurs déchets. Etre responsable d'un point de vue écologique n'est pas qu'un argument

l'association des Restaurants Qui Font à Manger: «Un restaurant qui ne fait que de la viande, mais qui a un plat de poisson à la carte, plat qui est peu vendu, aura avantage aussi bien pour lui que pour le consommateur à servir un poisson surgelé qu'il aura cuit et cuisiné maison.»

pitre 3, «Identifier, contrôler et maîtriser les dangers», sont notamment précisées les différentes phases de processus les plus importantes, les dangers, les mesures de contrôle et les mesures correctives.

Auf Deutsch

Seite 5

Résultat d'une enquête réalisée par la Chaire Food & Beverage Saviva

Plateformes ubérisées plébiscitées par les jeunes



FOTOLIA.COM

Les plateformes de livraison ubérisées ont le vent en poupe.

La Chaire Food & Beverage Saviva a publié les résultats de son enquête intitulée «S'adapter pour gagner. La restauration en mouvement.» Née en 2015 d'un partenariat entre l'Ecole hôtelière de Lausanne et l'entreprise Saviva, cette chaire met en avant des projets de recherche pour l'innovation et le développement du-

nable dans l'univers de la gastronomie. L'enquête en question a été réalisée auprès de 500 consommateurs suisses, âgés de moins de 35 ans pour la plupart, a indiqué l'Observatoire Valaisan du Tourisme. L'objectif de l'enquête était de déterminer comment les concepts de restauration novateurs sont perçus

par le grand public et de faire part de recommandations résultantes aux acteurs de la branche.

Six concepts ont été soumis aux appréciations des participants à l'enquête. Les voici dans l'ordre du plus plébiscité au moins convaincant: plateformes de livraison ubérisées, chefs sans restaurant, traiteurs et chefs professionnels, location d'espaces de cuisine, repas chez l'habitant et plats du voisin. Ce sont donc des scénarios de type ubérisation qui occupent les deux premières places du classement. L'Observatoire Valaisan du Tourisme rappelle le principe de l'ubérisation: «Les intermédiaires ne sont pas motivés par les avantages retirés par la communauté, mais par leur propre croissance et le profit qu'ils en tirent.» Le fonctionnement de Uber – mettre en relation des clients et des chauffeurs indépendants – a d'ailleurs donné naissance au terme «ubérisation» et peut se décliner à l'infini. C'est ainsi que les restaurants sont toujours plus nombreux à faire livrer leurs repas à domicile.

Le fait que les plateformes de livraison ubérisées telles que Smood et Eat.ch soit le concept de restauration qui a convaincu le plus grand nombre de sondés n'est pas une surprise. En plein essor, la livraison à domicile résulte du changement de mode de vie des consommateurs et de leurs horaires variables. Quelles sont les recommandations que la Chaire Food & Beverage Saviva a émises à l'encontre des restaurateurs? S'inscrire sur une plateforme de livraison reconnue. «Il conviendra alors de proposer un assortiment restreint de plats peu chers et de donner aux clients l'impression qu'ils bénéficient d'un take-away de qualité supérieure», indique le rapport.

Quant au concept des chefs sans restaurants (Frichti, Nestor, FoodChéri, Munchery...), deuxième du classement, il s'agit d'éviter de grignoter des parts de marché aux restaurateurs. Comment faire? Proposer une offre originale à chaque moment de la journée, ce qui améliorera à la fois le service et l'expérience. cgo

un boîtier équipé de capteurs visuel fixé au-dessus de la poubelle.

Franck Giovannini prend les commandes à Crissier



Franck Giovannini est le nouveau directeur du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier. Après Benjamin Girardet, Frédy Girardet, Philippe Rochat et Benoît Violier, il est le cinquième chef à prendre la tête de l'établissement. Engagé par Frédy Girardet en 1995, Franck Giovannini a gravi tous les échelons de l'établissement sous les ordres successifs de Frédy Girardet, Philippe Rochat et Benoît Violier. Distingué à plusieurs reprises, il a notamment reçu trois étoiles au guide Michelin dès 2016, ainsi que le titre de cuisinier de l'année 2018 du guide Gault Millau suisse. Son nom sera prochainement gravé au-dessus de l'entrée du restaurant. Pour le chef originaire de Trarivernan, cette étape est une consécration. «Avoir mon nom sur la porte est fabuleux. Le fait de me dire que je suis désormais le garant d'un tel héritage, ce restaurant unique, est incroyablement touché de la confiance que me porte le conseil d'administration.» Benoît Violier, qui a permis d'assurer la transition entre Benoît Violier et Franck Giovannini, a vendu ses parts et prévu de changer de domaine d'activité.