



ZEST'US#13-janvier2025

EVITEZ LES PÉPINS



Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) : Maladies a déclaration obligatoire (MDO)

Une **Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC)** est définie par l'apparition d'au moins **deux cas similaires** de symptômes après la consommation d'un même aliment, et dont l'origine est potentiellement commune. Ces situations représentent un risque majeur pour la santé publique et impliquent une **obligation de déclaration** de la part des professionnels de la restauration

[Lire l'article complet](#)

JUS'TE ATTITUDE



Un Chocolat Écoresponsable pour
une Saint-Valentin Gourmande et
Engagée

[Lire l'article complet](#)

LIMONADE DU SAVOIR

AFTER ALL Aurélia NAZZARENO

**VOS DROITS ET BUDGETS
FORMATION 2025**

Activités : Hôtellerie, restauration
traditionnelle, rapide, collective et
autres foodbusiness

5 FÉVRIER À 10H

🚀 **Live exclusif : Tout savoir sur vos DROITS et BUDGETS de formation 2025 !** 🚀

📢 Restaurateurs, hôteliers, boulangers, entrepreneurs du food business... Savez-vous que vous avez des droits à la formation et que des budgets sont disponibles pour vous en 2025 ? 💰🔥

💡 Mais comment en profiter ? Quels financements existent ? Quelles erreurs éviter ?

🗣️ Je vous donne rendez-vous pour un LIVE 100 % GRATUIT où je répondrai à toutes vos questions et vous dévoilerai les clés pour optimiser votre plan de formation et ne pas laisser filer votre budget !

17 Date et heure : le 5/02 à 10H

📍 En direct sur zoom avec le mot de passe : FORMATION

Inscrivez vous ici pour obtenir le lien de connexion

CEDR' ACTUALITÉ

Tendances culinaires 2025 : à quoi s'attendre ?



L'année 2024 a vu émerger des tendances comme la cuisine *swicy* (sucré-épicé) et l'essor des pickles. En 2025, place à de nouvelles inspirations gourmandes entre confort et audace.

Des aliments qui boostent l'humeur

Fini le simple grignotage réconfortant ! Les consommateurs recherchent des ingrédients aux effets positifs sur l'humeur : citronnelle apaisante, chocolat au piment excitant... Les saveurs racontent une histoire et suscitent des émotions.

Dumplings : la nouvelle star des réseaux

Déjà plébiscités, les dumplings explosent avec des déclinaisons créatives : pierogis revisités, wontons fusion, boulettes farcies surprenantes... Une tendance gourmande et *instagrammable*.

Le thé s'impose en cuisine

Matcha et chai laissent place à l'Earl Grey, au rooibos et aux infusions florales, non seulement en boisson mais aussi en pâtisserie et mixologie. Le thé devient un ingrédient phare de la gastronomie.

2025, l'année du melon

Oubliez le melon en entrée classique : rôti, mariné ou en pickles, il gagne en caractère. Des variétés rares comme le casaba séduisent pour leur originalité et leur esthétique colorée.

Cap sur la cuisine mexicaine authentique

Exit les versions édulcorées : la cochinita pibil, la salsa negra et le café de olla s'imposent, apportant authenticité et richesse de saveurs. Un voyage culinaire à ne pas manquer !

L'année 2025 promet d'être une explosion de saveurs et d'expériences inédites. Prêts à savourer ces nouvelles tendances ? 🍷✨

La Saint-Valentin : une décoration raffinée et des activités pour tous



La Saint-Valentin est une belle opportunité pour les restaurateurs de créer une expérience unique, aussi bien pour les couples que pour les personnes seules à la recherche de nouvelles rencontres. Voici quelques idées pour transformer cette fête en un moment inoubliable pour vos clients.

Une décoration chic et chaleureuse :

Pour la Saint-Valentin, misez sur une ambiance élégante et accueillante :

- Privilégiez des couleurs sobres et raffinées comme le beige, le rose poudré ou le bordeaux, pour une touche romantique sans en faire trop.

- Mettez en valeur votre espace avec des bougies parfumées dans de jolis verres, accompagnées de quelques fleurs (roses, pivoines).
- Adoucissez l'éclairage principal avec des guirlandes LED et des lampes tamisées pour une atmosphère plus intime.
- Sur les tables, disposez des marque-places ou des menus personnalisés avec des messages autour de l'amour et de l'amitié.

Idée bonus : Ajoutez des éléments « instagrammables » dans votre décoration, comme des coins photos par exemple.

Lire l'article complet

Voici 10 bonnes résolutions pour, vous restaurateurs, en 2025

1.Privilégier les produits locaux et de saison

Réduire l'empreinte carbone tout en soutenant les producteurs locaux.

2.Adopter une démarche zéro déchet

Réutiliser, recycler et collaborer avec des initiatives comme Too Good To Go ou des composteurs.

3.Proposer des options inclusives

Intégrer des plats sans gluten, végétariens, véganes ou adaptés aux intolérances alimentaires.

4.Investir dans la formation du personnel

Offrir des formations continues pour améliorer les compétences en cuisine, en service, et en gestion.

5.Améliorer l'expérience client grâce à la technologie

Utiliser des systèmes de réservation en ligne, des menus numériques ou des solutions de fidélité interactives.

6.Soigner l'atmosphère du restaurant

Créer une ambiance agréable avec une décoration soignée, un éclairage chaleureux, et une bonne acoustique.

7.Communiquer efficacement

Être actif sur les réseaux sociaux et partager des contenus engageants (photos, vidéos, événements).

8.Réduire la consommation énergétique

Passer à des équipements écoénergétiques et intégrer des pratiques responsables, comme l'utilisation d'ampoules LED.

9.Renforcer l'hygiène et la sécurité

Garantir une rigueur irréprochable dans la préparation des plats et l'entretien des locaux.

10.Écouter les retours des clients

Mettre en place un système de feedback pour ajuster les services et répondre aux attentes.

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

"Quelles sont les obligations légales pour diffuser de la musique dans mon restaurant ?"

Pour diffuser de la musique dans un restaurant, il est obligatoire d'obtenir une autorisation et de s'acquitter des droits d'auteur auprès de la SACEM (Société des Auteurs, Compositeurs et Éditeurs de Musique). Le montant dépend de la surface du restaurant et de l'usage (musique d'ambiance, concerts, retransmissions). Si la musique est diffusée via une radio ou une plateforme en streaming, cela ne dispense pas du paiement des droits. Il faut aussi respecter les normes sur le niveau sonore, notamment en ville où il existe des seuils réglementés pour éviter les nuisances sonores.

CITRON PRESSÉ

Patrick Bruel va ouvrir un hôtel en mai 2025



Le chanteur Patrick Bruel va ouvrir un établissement de 49 chambres avec un spa et un restaurant, en mai 2025 à L'Isle-sur-la-Sorgue.

Le journaliste gastronomique Jean-Luc Petitrenaud est mort à l'âge de 74 ans



© Maxppp - Eric MALOT

Jean-Luc Petitrenaud, journaliste gastronomique, notamment connu pour ses émissions télévisées "Carte postale gourmande" et "Les escapades de Petitrenaud", est mort à l'âge de 74 ans, ont annoncé ses enfants.

Danny Khezzar ouvre son premier bistrot à Rueil-Malmaison



Avec les Bistrots Pas Parisiens, le finaliste de la saison 14 de Top Chef et chef étoilé au Bayview à Genève (Suisse) souhaite offrir une expérience culinaire malicieuse.

7e Challenge culinaire du président de la République : appel à candidatures



Ouverture des candidatures pour les 7e Challenge culinaire du président de la République française. Deux défis, deux plats, à relever pour les candidats : l'épaule d'agneau farcie Terre et Mer et Blanc mangé au cœur fruité.

Top Chef 2025 : le gagnant pourrait décrocher une étoile Michelin



Pour la première fois, le vainqueur de Top Chef 2025 aura la possibilité d'obtenir une étoile Michelin, grâce à un partenariat avec le guide.



Opposition à l'augmentation de la taxe sur les boissons sucrées !

◆ La Fédération Nationale des Boissons (FNB) dénonce la hausse significative et injuste de cette taxe, qui impacte l'ensemble de la filière, des producteurs aux consommateurs.

- ◆ Cette mesure pourrait avoir des conséquences catastrophiques pour les acteurs du secteur (producteurs, grossistes, restaurateurs et cafetiers), déjà fragilisés par des crises successives.
 - ◆ Face à la hausse des coûts de production et aux contraintes réglementaires, il est crucial de ne pas alourdir davantage la pression fiscale, au risque de mettre en péril l'emploi et le tissu économique local.
 - ◆ La FNB continue de mobiliser les pouvoirs publics et soutient les démarches du **Syndicat des Boissons Sans Alcool (SBSA)** pour défendre les entreprises du secteur et préserver le pouvoir d'achat des consommateurs.
-

🎵 **Clara Luciani et le chef Eloi Spinnler s'unissent pour une belle cause ! 🍷**



En collaboration avec l'association **La Maison des Femmes**, ils ont créé un tout nouveau plat : le "**Clarak Paneer**", désormais disponible à la carte du restaurant **Colère**.

💙 **Un geste solidaire** : l'intégralité des bénéfices de ce plat sera reversée à **La Maison des Femmes de Marseille**, un lieu dédié à l'accueil, l'écoute, les soins et l'accompagnement des femmes victimes de violences.

🏠 Cette antenne marseillaise, jusqu'ici hébergée à l'hôpital de la Conception, aura bientôt ses propres locaux pour poursuivre son engagement.

🙏 Un grand merci à **Clara Luciani** pour cette magnifique initiative !

🇪🇺 **Rappel de boissons Coca-Cola en Europe** 🇪🇺



Coca-Cola retire plusieurs boissons en **canettes et bouteilles en verre** (codes 328 GE à 338 GE) en raison d'une **contamination au chlorate**, détectée en Belgique.

✗ **Produits concernés** : Coca-Cola (toutes variantes), Sprite, Fanta, Fuze Tea, Minute Maid, Nalu, Royal Bliss, Tropic.

✓ **Non concernés** : Bouteilles en plastique PET et tetra packs.

⚠ **Risque pour la santé** : Le chlorate peut nuire à l'oxygénation du sang et aux reins, un risque accru pour les enfants.

📍 **Pays touchés** : Belgique, France, Allemagne, Danemark, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal, Roumanie, Russie, Suriname, Royaume-Uni.

🔄 **Consigne** : Ne pas consommer et **rapporter en magasin** pour remboursement. Coca-Cola présente ses **excuses**.

📌 **Source** : News Desk – 29 janvier 2025

AGRUMEZ-VOUS

Challenge du mois : Le Menu Parfait !

 **Le concept** : Mettez-vous dans la peau d'un chef et créez **le menu idéal** !

 **Règles du jeu** : Composez un **menu complet** (entrée, plat, dessert) en respectant **3 contraintes de votre choix** parmi les suivantes :

- ✓ **100% végétarien** 🌱
- ✓ **Maximum 5 ingrédients par plat** 🔍
- ✓ **Le citron doit être présent dans chaque recette** 🍋
- ✓ **Un menu entièrement monochrome (tout en rouge, vert, etc.)** 🎨
- ✓ **Un ingrédient imposé (ex : miel, aubergine, fromage, etc.)** 🥑
- ✓ **Inspiré de la cuisine de rue** 🍷

Les menus les plus originaux seront mis à l'honneur et un gagnant sera tiré au sort !

 Le Grand Défi "Menu Parfait" !

Retrouvez toute notre offre de formation sur notre site

Nos formations

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux



Notre adresse postale est la suivante :
12 boulevard de Vincennes, 94120, Fontenay-sous-Bois

Vous souhaitez modifier les paramètres pour ce type d'e-mails ?
Vous pouvez mettre à jour vos préférences ou vous désabonner