

EDITO : Tout d'abord je vais vous parler du no-show et d'un restaurateur qui a décidé de pénaliser financière ces clients qui ne viennent pas au restaurant, je pense que c'est une question importante pour nous restaurateur de savoir gérer cela. Ensuite je vous parlerai du chef Malory Gabsi qui s'est fait connaître avec l'émission top chef et qui sera le premier chef en résidence de la Maison Mumm, je trouve important de parler de cela car à 26 ans, il a su se créer une notoriété et ainsi évoluer aux côtés des plus grands chefs.

510 € facturés pour un no-show

Qu'est-ce que le no-show ?

C'est une pratique qui consiste à réserver que ce soit dans un hôtel ou dans un restaurant et de ne pas venir. Cela a des conséquences sur le restaurateur ou l'hôtelier qui a réservé une table ou une chambre et qui finalement ne va pas conclure à un revenu financier par manque de prestation. Cette chambre ou cette table aurait pu être réservée par quelqu'un d'autre qui serait venue et qui aurait donc dépensé de l'argent.

Pour éviter les no-show, le chef Paulo Airaud, à la tête du restaurant 2 étoiles Amelia à San Sébastien en Espagne à décider de faire payer les clients qui réservent et qui ne viennent pas. Il fait donc payer 291€ par personne. Pour pouvoir faire cela, il doit avertir le client en amont. Le client qui a du payer 510€ pour ce no-show à poursuivi le restaurant en justice, mais le tribunal a tranché en faveur de l'établissement.

Sources : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/juridique-social-droit/2023-04/510-factures-pour-un-no-show.htm>

Mallory Gabsi sera le premier chef en résidence de la Maison Mumm

G.H Mumm est une maison de champagne qui a ouvert un restaurant gastronomique « La table des chefs » à Reims, plusieurs chefs vont se relayer à chaque saison.

Le jeune chef Mallory Gabsi, 1 étoile au guide Michelin avec son restaurant éponyme, est le premier chef qui va exercer midi et soir ainsi que l'après-midi avec des plats à partager, plus décontracter pendant 3 mois.

« C'est un projet qui me fait sortir de ma zone de confort et qui me donne la possibilité d'explorer de nouveaux territoires de saveurs. Je vais imaginer des plats qui seront à découvrir en exclusivité à Reims »

Le jeune chef sera accompagné par Raimonds Tomsons, élu meilleur sommelier du Monde 2023, pour accorder ses plats avec les meilleurs vins et champagnes possibles.

Malgré son jeune âge Mallory à su saisir les opportunités et travailler dur pour arriver là où il est. Cela peut donner de l'espoir aux jeunes qui rêvent comme lui de côtoyer les plus grands, il faut du travail et de la passion. Les émissions de télé peuvent être un vrai tremplin pour devenir connu et se créer une notoriété.



Source : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2023-04/mallory-gabsi-sera-le-premier-chef-en-residence-de-la-maison-mumm.htm>