

EDITO : Bonjour, dans un premier temps, j'ai décidé de vous parler de l'ouverture du premier restaurant à l'étranger du chef français Jean-François Piège. Dans un second temps, je vais vous parler du SIPRHO qui s'est tenu du 13 au 15 février 2023 à Montpellier. Je vais également vous parler d'un engin permettant de réduire les déchets organiques, un digesteur, dont le groupe IDS Environnement a présenté sa nouvelle gamme lors du SIPRHO.

Premier restaurant à l'international de Jean-François Piège

Le chef Jean-François Piège vient d'ouvrir son premier restaurant à l'international. Il se trouve au quatrième étage du Bellavita Shopping Mall à Taipei, capitale de Taïwan. Le restaurant, nommé « Clover Bellavita », bénéficie d'une salle de 80 couverts ainsi que de 3 salons privés et d'une terrasse avec vue panoramique sur la ville. Au niveau des plats, on retrouve certaines créations de son restaurant ** à Paris (Grand restaurant) telles que les carbonara de calmars sauvages ou l'ananas en broche mais également de nouvelles recettes comme le Homard cuit dans une citrouille. Jean-François Piège a décidé de confier la cuisine au chef Gildas Périn, qui a déjà travaillé auprès de lui et de différents chefs en Asie. Ce projet était très attendu par le chef et a mis 4 ans pour se concrétiser. Le chef espère que ce nouveau restaurant aide à faire découvrir et valoriser la cuisine française dans ce pays.



Source : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2023-02/jean-francois-piege-ouvre-son-premier-restaurant-a-l-international.htm>

Présentation du SIPROH du 13 au 15 février 2023



Le SIPRHO est le Salon des Plages, de la Restauration et de l'Hôtellerie, c'est un salon réservé aux professionnels du secteur. Il se tient tous les ans à Montpellier, réunissant de nombreux professionnels et des marques venus présenter leurs derniers produits et innovations. Cette année, le salon a réuni plus de 250 exposants, 400 marques et près de 10 000 visiteurs sur les 3 jours. Parmi les innovations présentées, le groupe « IDS Environnement » a présenté leur nouvelle

gamme de Clean Digest sortie récemment. Cette machine permet de réduire de 90 % le volume et le poids des déchets organiques, en 24h maximum. Le digesteur transforme les déchets organiques en poudre inodore grâce à un mélange enzymatique, permettant de réduire le volume de nos déchets organiques et de faire des économies (collecte des poubelles moins fréquentes). Le résultat étant une poudre sans odeur, cela permet également de réduire le risque de nuisibles, souvent attirés par les odeurs nauséabondes. Leur nouvelle gamme est sortie depuis quelques mois mais est déjà adoptée par de nombreux restaurateurs, dont des franchisés de Burger King.

Sources : <https://www.siprho.com/>
<https://www.ids-environnement.fr/nos-solutions/clean-digest-digesteur/>