

Franck Pouffet livre ses recettes

Comme nous vous l'annoncions dans le précédent numéro, un chef de restauration collective s'est lancé dans la publication d'un ouvrage pour partager son savoir-faire. Dans « *Recettes & techniques en restauration collective* », disponible depuis début 2013 au prix de 26 euros, Franck Pouffet présente 33 plats, avec des recettes qu'il a souhaité « *pratiques, ergonomiques, durables et goûteuses* ». Elles sont parfaitement adaptées à la restauration collective, avec



Recettes & techniques en restauration collective

des techniques qu'il a éprouvées. Déroulant ingrédients et progression, elles sont aussi largement illustrées pour montrer en images les différentes étapes de préparation. Ce chef de collègue en Gironde, également formateur et actif dans les associations professionnelles, sera notamment présent sur le salon Arbio à Bordeaux le 10 avril 2013. Pour commander l'ouvrage : sites www.bod.fr, amazon.fr, decitre.fr, chapitre.com ou www.cuisine-virtuelle.com. **K.A.**

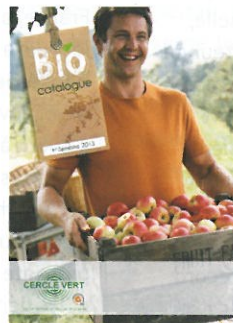
Campagne contre le gaspillage alimentaire

Le 22 janvier 2013 était lancée par l'ONU une campagne mondiale contre le gaspillage alimentaire. Associée à l'événement, la France souhaite, à travers cette action, faire évoluer les mentalités face à la surconsommation. Un Pacte national contre le gaspillage alimentaire sera notamment signé en juin prochain, initié par le ministère de l'Agroalimentaire et confirmant la position de la France dans la lutte contre ce type de dommages liés à la société de surconsommation. **E.N.**

FOURNISSEUR

Cercle Vert fin prêt pour la Quinzaine du Printemps Bio

La distribution de produits bio est devenue, au fil des ans, un des objectifs prioritaires de Cercle Vert. Le premier distributeur de produits d'épicerie en Ile-de-France travaille ainsi plus que jamais à la promotion de ces aliments (pâtes, riz, quinoa, semoules, légumes appertisés et autres sauces ou biscuits), à des prix proportions particulièrement compétitifs. Parce que les produits bio ne sont pas forcément des produits frais, et que les produits d'épicerie bio voient chaque année leur nombre décupler, Cercle Vert lançait notamment il y a trois ans un catalogue spécifique bio, actualisé tous les six mois. Pour garantir l'approvisionnement des restaurants sans jamais faillir à sa réputation, Cercle Vert stocke depuis toujours la quantité d'aliments nécessaire à la satisfaction de sa clientèle, soit, pour exemple, 264 tonnes de riz, pâtes et légumes secs, et plus de 800 000 compotes vendues l'année dernière. Avec un intérêt grandissant des français pour le bio et des taux de croissance associés de plus de 50 % chaque année, Cercle Vert se félicite d'avoir mis très tôt sur ces produits sains, qui sont aujourd'hui rigoureusement sélectionnés à l'Académie de cuisine



Cercle Vert par le chef Denis Bechet. Ce dernier les teste, calcule les temps de mise en œuvre et les coûts portions, tout en créant de nouvelles recettes. Des journées à thèmes sont notamment organisées par Cercle Vert pour faire la promotion de ces produits, et présenter aux professionnels des idées

d'utilisation simples et efficaces. En février, deux journées entières ont par exemple été consacrées à la présentation et la mise en œuvre de produits des partenaires fournisseurs Alter Eco, Ethiquable, Panzani, D'aucy ou encore Faraud. Les invités présents ont ainsi pu travailler les produits présentés, avant de déguster leurs propres réalisations. Soucieux de l'environnement et de l'avenir de la planète, le groupe Cercle Vert propose également une large gamme de produits biodégradables (essuyage Ecolabel, gobelets en cartons, sac cabas...) à travers sa filiale MR.Net. Cercle Vert se tient plus prêt que jamais pour la prochaine Quinzaine du Printemps Bio qui aura lieu dans toute la France en juin 2013, et saura, une fois de plus, démontrer pour l'occasion les nombreux avantages que présentent les aliments bio. **E.N.**

FOURNISSEUR

Frima, une entreprise qui n'a pas froid aux yeux !

Le 7 février dernier, les chefs de cuisine de la région de Caen étaient invités par la société Gouville et Frima à participer à un challenge culinaire encore inédit. Leur mission ? Cuisiner sur la glace, dans des conditions extrêmes, puis accueillir et restaurer les Drakkars (joueurs du Hockey Club de Caen évoluant en ligue Magnus). Un défi remporté avec succès par Frima, notamment grâce aux multiples performances du VarioCooking Center Multificiency. Les invités comme les joueurs ont ainsi pu déguster un repas convivial en fin de séminaire culinaire. **E.N.**

