

## COMMUNICATION

### Grande campagne sur les métiers du tourisme

Menée à l'initiative du gouvernement et construite en concertation avec les acteurs du secteur, la campagne rappelle à chaque message que « Le tourisme recrute » et renvoie vers le site [monemploi tourisme.fr](http://monemploi tourisme.fr). **P. 14**



## SALON

### Sial Paris met en scène l'alimentation du futur

Les Grands Prix Sial Innovation seront sous les feux des projecteurs lors du salon Sial Paris, qui se tiendra du 15 au 19 octobre à Paris Nord Villepinte. **P. 16**

**52 709**  
exemplaires

**ACPM**  
DIFFUSION

Mise en distribution certifiée

N° 98 | Octobre 2022

METIERS

# RESTO ZEPROS

[resto.zepros.fr](http://resto.zepros.fr)

Les images de la soirée de remise des trophées

- Cocktail
- Cérémonie et repas
- Lauréats ■ Photocall



MERCI À  
NOS PARTENAIRES !  
MERCI À  
VOUS !

RENDEZ-VOUS EN 2023



## SOIRÉE DES ZE AWARDS

P. 4

Les entrepreneurs  
de la restauration à l'honneur !

## LYRE'S

## 5 cocktails prémixés en canettes

La marque australienne de spiritueux sans alcool Lyre's lance 5 références de cocktails prémixés et prêts à boire. Elle s'est concentrée sur le Classico, le Gin & Tonic, l'Amalfi Spritz, le Dark'n Spicy, et l'American Malt & Cola. La volonté de son fondateur est de se rapprocher le plus possible des saveurs des grands cocktails classiques. Conditionnées dans des slim cans de 25 cl aux couleurs attrayantes et au packaging 100 % recyclable, chaque canette est illustrée par un animal issu de la région d'origine du spiritueux sans alcool utilisé dans le cocktail.



[www.lyres.eu](http://www.lyres.eu)

## CAMPAGNE DE FRANCE

## Lait Barista

Le Lait frais Barista de Campagne de France, marque de la coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin, a été conçu tout spécialement pour permettre aux professionnels de la RHF de proposer à leurs clients des préparations lactées gourmandes savoureuses et raffinées. Il offre une belle mousse, bien ferme et brillante, de fines bulles, une bonne tenue dans le temps, grâce à un taux de protéines élevé – 3,9 g pour 100 ml – qui ajoutent une douceur exceptionnelle, une légèreté remarquable et un goût crémeux à toutes les boissons, qu'elles soient sucrées ou salées



[www.campagnedefrance.fr](http://www.campagnedefrance.fr)



## La sélection de la rédaction

## CHAMPAGNE GOSSET

## Celebris Blanc de Blancs 2012

Grâce à cette cuvée à la personnalité affirmée, la Maison Gosset révèle sa toute première cuvée 100 % chardonnay millésimée. Confidentielle, Celebris Blanc de Blancs 2012 est proposée en édition limitée (15 000 cols). Elle exprime la quintessence du style Gosset : une extrême fraîcheur complétée par la profondeur et la complexité aromatique obtenues grâce à une longue maturation en cave. Ce grand vin de Champagne s'appréciera particulièrement en accompagnement de mets à la fois frais et élaborés : un poisson en rillettes, en ceviche, en carpaccio, mariné, ou bien un tartare de Saint-Jacques, des huîtres ou encore du poisson grillé à la plancha. Il sera également très élégant aux côtés d'éclats de parmesan. Sa fraîcheur lui permet aussi des mariages plus traditionnels comme les viandes blanches et les volailles en sauce légère, une pièce de veau braisé et même des rognons cuisinés au porto blanc.



[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)

## DOMAINE COULY-DUTHEIL

## Brut de Franc blanc

Élaboré à partir de cabernet franc, cet effervescent offre à la dégustation une bulle très fine et régulière. Sa robe est or pâle lumineuse à reflet argenté. Son nez révèle des arômes de fleurs blanches (lilas), de fruits à chair blanche (poire, pomme), avec une touche d'aneth-estragon. La bouche est équilibrée entre fruit, fraîcheur et minéralité, avec une longue persistance acidulée. On proposera Brut de Franc blanc à l'apéritif, avec des canapés aux fromages doux avec confits d'oignon ou de figues (sucré-salé), des blinis au tarama ou toasts à la rilette de sardine, des crevettes sautées aux épices, un soufflé au fromage, une lotte au safran. Prix indicatif TTC départ cave : 9,95 €.



[www.coulydutheil-chinon.com](http://www.coulydutheil-chinon.com)

## MAISON BENJAMIN KUENTZ

## Tohu-Bohu des Terres

Issu de La Distillerie Grallet-Dupic, une distillerie indépendante et familiale située dans le village lorrain de Rozelieures, le whisky français Tohu-Bohu des Terres possède une belle robe ambrée aux reflets légèrement cuivrés. Son nez évoque des arômes de cuir et de fruits jaunes et confiturés, rafraîchies par une pointe végétale. En bouche, l'attaque est dense mais très équilibrée avec des notes fumées et épicées. S'épanouissant d'abord en fûts de bourbon les trois premières années, il a fini de se patiner en fûts de Moscatel pour atteindre ses 5 ans d'âge. On pourra l'associer à une planche de charcuterie, de fromages de caractère, une viande de gibier, une poire pochée légèrement épicée...



[www.maisonbenjaminkuentz.com](http://www.maisonbenjaminkuentz.com)

## DOMAINE DE CALA

## Cala Rouge 2018

Le Domaine de Cala, propriété du chef cuisinier Joachim Spichal, produit cette AOC coteaux-varois-en-provence, en conversion biologique. Assemblage de cépages grenache (39 %), syrah (35 %), et carignan (26 %), le Cala rouge 2018 offre une robe rouge profond aux reflets bruns. Son nez est marqué par des notes d'épices (poivre blanc et clou de girofle), de fruits noirs (cassis), alliées à une touche vanillée. La bouche, expression harmonieuse des trois cépages, est à la fois construite, élégante et tendue. Des tanins soyeux avec une structure boisée soutiennent la finale. On accordera idéalement ce vin avec une belle pièce de bœuf.



[www.domainedecala.com/fr](http://www.domainedecala.com/fr)

## LA COMÉDIENNE

## Trois impérial stouts

Thomas Le Roux, créateur de la Comédienne, brasserie artisanale d'Avignon (84), sort trois impérial stouts sur une même base de bière noire forte. Nature (11 % alc.), directement mise en bouteille après production, est une bière onctueuse, puissante, aux saveurs de café et de torréfaction. Barriquée 1 a passé, avant embouteillage, 10 mois dans une barrique ayant contenu du Bowmore, un whisky écossais (île d'Isle) tourbé, qui vient complexifier le goût et la perception de cette bière à 12,6 %. Enfin, Barriquée 2, provient d'une portion du brassin qui est resté 10 mois dans une barrique ayant eu un premier passage au Cognac, puis ayant servi à arranger du rhum agricole martiniquais avec de la vanille et de la noix de macadamia. De douces notes antillaises émanent de cette bière titrant à 13,4 %.



[www.lacomedienne.beer/shop](http://www.lacomedienne.beer/shop)