

La lettre

BIMESTRIEL D'INFORMATION AUX MANAGERS

Editorial

Merci à tous

GRaine de chef 96 s'est achevé prodigieusement dans les salons du Ritz, le samedi 30 mars. Au-delà de l'impact médiatique d'une animation originale, Générale de Restauration souhaitait, à travers cet événement, conforter son rôle de partenaire privilégié des collectivités locales et des établissements scolaires. Un grand merci aux seize grandes "toques étoilées" et à toutes les équipes de Générale de Restauration au contact des clients partenaires et convives qui ont su mobiliser enfants et enseignants autour de GRaine de chef. Grâce à ce type d'actions, grâce à vous, Générale de Restauration se positionne chaque jour un peu plus comme la référence incontestable en restauration collective. ♦

Claude Léauté

L'événement

GRaine de chef : un nouveau succès !

Le concours a récompensé, cette année, Justine Vauthier, pour son excellente terrine d'artichouille à la sauce carotine.

La deuxième édition du célèbre concours, lancé auprès d'enfants de CM1- CM2, s'est terminée, le 30 mars dernier, à l'hôtel Ritz, place Vendôme, à Paris. Les quinze lauréats nationaux venus des quatre coins de France ont réalisé d'étonnantes recettes. Trois de ces virtuoses en herbe ont conquis les papilles du jury, composé de journalistes et de critiques gastronomiques. La première place a été remportée par Justine Vauthier, de l'école Bimorel-Victor Hugo à Rouen, qui a conçu et réalisé, avec le parrainage de Gérard Vié, chef du Trianon Palace à Versailles, une "terrinerie d'artichouille à la sauce carotine". En guise de récompense,

elle s'envolera avec ses parents pour un safari photos au Kenya. Laetitia Girard, de Dijon et Xavier Grondel, de Besançon, décrochent respectivement les deuxième et troisième places, avec des "œufs au nid" pour Laetitia et un "soufflé aux trois légumes" pour Xavier. Ces deux apprentis cuisiniers se distrairont à loisir grâce à un bon d'achats de 2 000 francs de jouets chacun. Rendez-vous l'année prochaine. ♦

La recette du vainqueur : Justine Vauthier

TERRINE D'ARTICHOUILLE A LA SAUCE CAROTINE

Ingrédients : 2 beaux artichauts, 1 pied de fenouil, 3 œufs, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 petit pot de crème fraîche, sel, poivre, quelques feuilles de laitue. Pour la sauce : 1 carotte, 1 betterave rouge, 4 cuillerées à soupe d'huile, 2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc, sel, poivre.

- Faire cuire les artichauts et le fenouil dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- Retirer les feuilles et les poils de l'artichaut.
- Couper les cœurs et le fenouil en petits morceaux. Les envelopper de farine.
- Battre les œufs avec la crème et la farine, saler, poivrer, ajouter les morceaux d'artichauts et de fenouil.
- Verser le tout dans un moule à cake, faire cuire à four chaud pendant 40 minutes.
- La sauce : faire cuire la carotte en rondelles et la betterave dans une casserole d'eau salée, passer le tout au mixer pour obtenir une purée, ajouter l'huile et le vinaigre.
- Démouler la terrine, la présenter avec des feuilles de laitue coupées en lamelles.
- Servir tiède avec la sauce carotine froide dans une saucière, la sauce rouge vif et légèrement acide rehausse le goût et les couleurs tendres de la terrine.



Hygiène alimentaire GR réagit à la vache folle

Interview de Marielle Knecht, responsable du service Hygiène Alimentaire.

Depuis le 21 mars dernier, l'importation de viande bovine en provenance du Royaume-Uni est interdite. Comment avez-vous réagi à cette mesure? Notre première préoccupation a été d'assurer le respect strict du décret gouvernemental et par là même la sécurité des consommateurs. Nous avons donc immédiatement demandé à nos fournisseurs de s'engager par écrit à ce que la viande livrée ne provienne pas du Royaume-Uni. Nous avons également cherché à informer et à rassurer les consommateurs. C'était le sens de mon intervention au journal de 20 heures sur TF1, le 26 mars 1996. Avez-vous pris des dispositions particulières dans vos restaurants pour rassurer vos clients? Il faut savoir que, dès qu'un doute plane sur un produit,

nous retirons les lots. C'est pour nous une pratique usuelle, vache folle ou pas... Mais aujourd'hui, afin de rassurer totalement nos clients, et bien que toutes les conditions de sécurité soient réunies, nous avons décidé de laisser la possibilité d'enlever la viande de bœuf des menus.

Quelles sont vos relations avec les services sanitaires de l'État?

Nous entretenons des relations étroites avec les services vétérinaires départementaux, services qui s'intéressent régulièrement à nos modes de fonctionnement. Par ailleurs, la Direction Générale de l'Alimentation nous consulte, via le Syndicat National de la Restauration Collective, lors de l'élaboration de nouveaux textes. Elle reconnaît par là notre professionnalisme. ♦

Repères

Acanthe rejoint GR!

En mars 1996, une jeune entreprise de restauration collective, Sopresthel-Acanthe, dirigée par Jean Le Page et Martial Mazars, a rejoint Générale de Restauration. Ses chiffres :

- ♦ 45 millions de francs de volume d'affaires ;
 - ♦ 210 personnes ;
 - ♦ 900 000 repas/an ;
 - ♦ 21 restaurants.
- Bien que détenteur de 100 % du capital de Sopresthel, Générale de Restauration laisse à cette entreprise son autonomie opérationnelle et sa continuité managériale. Sopresthel conserve ainsi l'originalité de son offre de service tout en acquérant de nouvelles compétences en matière de formation, de système de gestion et de rationalisation de ses approvisionnements. Bienvenue à ce nouveau partenaire.

Marketing

♦ La direction de la Communication a réalisé une plaquette de présentation des derniers chiffres GR. Cette plaquette a déjà été diffusée dans les DR et auprès des commerciaux. Elle est disponible à la direction de la Communication de Bercy.

♦ La Division Entreprises anime ses restaurants ! La division a mis au point l'Animation "Crevettes et cabillaud de la mer de Norvège". La remise des lots aura lieu le 14 mai prochain à l'ambassade de Norvège, en présence de l'ambassadeur.

♦ Le Service Hygiène Alimentaire lance la plaquette "Sécurité Alimentaire en restauration traditionnelle", destinée

"Couleurs café", une cafétéria pour les jeunes

Le 20 mars dernier, la Division Scolaire et Universitaire a inauguré un deuxième "Couleurs Café", au lycée Notre-Dame-de-Sion, à Évry (91). Ce concept, type cafétéria, offre une pause repas et détente dans un lieu de convivialité, d'information et d'échange, où les lycéens peuvent venir se restaurer à toute heure de la journée. "Couleurs Café" permet aux adolescents de disposer d'une plus grande liberté à la fois dans le choix de leur mode d'alimentation et la gestion de leur budget. Un premier "Couleurs Café" avait déjà ouvert ses portes en novembre 1995, au lycée de Charbonnières (69). ♦

à l'ensemble de nos prospects. Cette plaquette définit la sécurité alimentaire en restauration traditionnelle et rend compte de l'implication de GR dans ce domaine.

♦ Le mini-annuaire GR est sorti ! Il a été envoyé avec la dernière mise à jour de l'ABCédair. Il est également disponible auprès de Brigitte Brée, à Bercy. Tél. : 40-19-50-97.

♦ La Division Entreprises a participé au Salon des comités d'entreprise et des collectivités (ECOPRISE), les 27, 28 et 29 mars derniers, au palais des Congrès, à Paris. Ce Salon regroupe l'ensemble des fournisseurs des comités d'entreprise. Le stand GR, à l'ambiance bistrot parisien, a pu accueillir 205 visiteurs.

Direction Technique Conseiller et faciliter

Interview de Jacques-Louis Romanens,
directeur de la Direction Technique de GR.

Q : Quelles sont les principales missions de la Direction Technique ?

R : Autour de notre métier de base, la confection et le service des repas, les directions opérationnelles de GR ont à répondre à des attentes diverses : création ou rénovation de sites – cuisines et salles à manger –, mise en place et entretien de matériels, garantie d'hygiène et de sécurité alimentaire, innovation... Notre rôle est avant tout de les aider à satisfaire nos clients avec le maximum d'efficacité.

Q : Ce sont des missions très diverses. Comment votre direction est-elle organisée ?

R : Quatre départements spécialisés composent la Direction Technique :

- Le **Bureau d'Etudes Techniques (BET)** réalise les études préalables à toute construction ou rénovation de restaurants ou de cuisines centrales et assiste les commerciaux pour la partie technique des dossiers. Il est dirigé par Marc Flaux.

- La **Direction des Constructions** réalise les opérations immo-

bilières et assure la gestion des investissements qu'elles comportent. Emmanuel Avon dirige ce département, qui intervient également en appui des équipes du Développement.

- La **Direction Maintenance et Patrimoine** est en charge du suivi des biens mobiliers et immobiliers. Jacques Curtet dirige la DMP, qui recherche une gestion rigoureuse des investissements et a entrepris, depuis deux ans, avec l'aide des chefs d'exploitation, le recensement de l'ensemble des matériels.

- Le **Service Hygiène Alimentaire** a pour mission de garantir la sécurité alimentaire de GR. Il assure les relations avec les Directions des Services Vétérinaires et intervient également en conseil sur les opérations immobilières. Marielle Knecht anime ce service.

Q : Un souhait à exprimer ?

R : Quel que soit le domaine d'intervention, que nos équipes soient interrogées le plus en amont possible ! L'expérience a montré que cela nous permettrait d'être plus réactifs et plus efficaces. ♦

Chiffres

Nombre de diététiciennes à Générale de Restauration



Rénovations

◆ Division Entreprises

Deux rénovations sont à mettre à l'actif de la **DR Paris-La Défense** :

- à l'occasion du renouvellement de son contrat avec la Tour Ile-de-France, la distribution a été modifiée par l'installation d'un stand italien et d'une roûisserie qui permet la découpe devant le client ;
- la rénovation complète du restaurant (550 repas/jour) de Renault Buzenval (92). Les travaux – réalisés entre les mois de mars et d'août, sans fermeture du restaurant – ont permis le renouvellement de la cuisine et de la distribution (pizzas et buffetterie), et la création d'une brasserie. En outre, la capacité du restaurant a été augmentée d'environ 200 couverts.

◆ Division Entreprises

La **DR 92 Sud/93/95** vient de réaliser trois rénovations :

- l'amélioration de l'aire de distribution du restaurant (500 repas/jour) de R.I.E. Roissy (95) ;
- la reconstruction d'un nouveau restaurant (400 repas/jour), réouvert après neuf mois de travaux, pour la société Robert Bosch Saint-Ouen (93) ;
- le réaménagement de la cuisine et de la distribution pour le restaurant (200 repas/jour) de Vamo Excel (92).

◆ Dans le cadre de ses contrats actuels, la **DR de Grenoble** a procédé à deux rénovations :

- l'ouverture, au lycée Pierre-

Termier (38), d'une cafétéria en septembre ;

- la mise en place d'un stand de pizzas dans les deux restaurants Caterpillar (1000 repas/jour, au total). Après un mois d'exploitation, les résultats sont très encourageants.

◆ Suite à la reconduction de son contrat avec le lycée Saint-Louis (42), la **DR de Saint-Etienne** a aménagé un Couleurs Café dans cet établissement. Cette cafétéria permet aux jeunes, à toute heure de la journée, de prendre un repas dans un lieu convivial et détente. Le choix proposé par les Couleurs Café permet ainsi de satisfaire tous les lycéens. ♦



Terroirs et technologies Communiquer auprès des jeunes professionnels

Générale de Restauration visitera 60 lycées hôteliers d'ici à 1998.

« La restauration collective est de loin le principal employeur pour les jeunes issus des écoles hôtelières. Mais, jusqu'à présent, elle était très peu associée à l'enseignement », constate Marcel Rivière, adjoint au Directeur des Ressources Humaines Province. Depuis septembre dernier, Générale de Restauration est donc devenue, en collaboration avec les ministères de l'Agriculture et de l'Education nationale, et pour une durée de quatre ans, l'un des principaux partenaires de l'opération "Terroirs et technologies".

Un camion aménagé

Créée à l'initiative de l'association professionnelle Patrimoine et Terroirs, cette opération permettra de visiter 60 établissements dans toute la France grâce à un semi-remorque aménagé, disposant d'une cuisine et d'un

espace qui peut alternativement servir de salle de cours et de restaurant d'application. Au menu des formations : la connaissance des produits du terroir, les labels, l'hygiène et les nouvelles technologies.

Les Directeurs Régionaux seront étroitement associés à l'opération et des intervenants GR pourront prendre part aux cours dispensés durant la journée, afin de mieux faire connaître l'entreprise aux futurs professionnels. La soirée sera, quant à elle, consacrée à la dégustation des plats préparés par les apprentis. « L'occasion pour nous d'inviter nos clients et prospects à apprécier une cuisine traditionnelle, beaucoup plus représentative de la réalité de la restauration collective que l'image "industrielle" qu'en ont encore beaucoup de responsables », souligne Marcel Rivière. ♦

Erratum : contrairement à ce qui est écrit dans *La lettre* GR n° 21, le nouveau numéro de fax de la DR de Grenoble est le 04 76 04 97 23.

Vie des régions

♦ Des ballons pour la fête du Livre de Saint-Etienne

Un grand concours de sculptures en ballon, organisé par GR, a eu lieu le 18 octobre, lors de la fête du Livre de Saint-Etienne. Cette initiative originale est le résultat d'un partenariat entre GR et la fête du Livre. 4 500 enfants ont pu participer, par classe, à ce concours avec, à la clé, des cadeaux, des gâteaux et, bien sûr, la photo de classe autour de la statue pour les gagnants. Des statues de plus de trois mètres ont été réalisées pour la plus grande joie des enfants et des animateurs GR.

♦ Le plus grand plateau de fromages du monde à Besançon

A l'occasion du Salon des fromagers, organisé au palais des Expositions de Besançon par l'Ecole Nationale d'Industrie

Laitière de Mamirolle, les 14 et 15 septembre derniers, GR a réalisé le plus grand plateau de fromages du monde.

GR a aussi organisé la restauration des 1 000 fromagers venus du monde entier. Le thème des repas était, bien sûr, le fromage !

♦ GR au deuxième trophée de Golf du réseau Eurisys, grâce à une synergie interdirections régionales réussie !

Le trophée qui se déroulait le 14 septembre dernier sur le parcours du golf de Limère-Orléans était organisé par un client GR, SGN, situé à Saint-Quentin-en-Yvelines. Celui-ci s'était adressé à son responsable GR, Michel Carré, pour la prise en charge du cocktail. Lequel a contacté son collègue de la DR Orléans, Jean-Pierre Drouillard, qui s'est finalement chargé du cocktail.

Départs

- ♦ Aude de Carlan, DRHF Province.
- ♦ Serge Quilès, Division Province.
- ♦ Jacques Ligouy, Division Province.
- ♦ Annette Boyer, contrôle de gestion Province.

Arrivée

- ♦ Hervé Combal, contrôle de gestion Province cuisine centrale.

Mouvements

- ♦ Eddie Tal, ancien directeur de restaurant à Strasbourg, est parti à la Réunion, sur la cuisine centrale de la commune des Trois-Bassins.

Nouvelles coordonnées

- ♦ L'Agence Commerciale de Montélimar a changé d'adresse ! Nouvelle adresse : 15, rue du Fust, 26200 Montélimar.
- ♦ Le numéro de téléphone du Service Formation de la région Nord et Est a changé. Vous pouvez désormais joindre Astrid Procureur (responsable de formation) au 03 87 63 40 68, Valérie Oriol (formateur conseil) au 03 87 63 41 11, Fabrice Lyps (formateur conseil) au 03 87 63 23 82. Le numéro de fax reste inchangé : 03 87 63 20 65.

Mouvements

A noter



Fondation GR Des bourses pour les jeunes !

La Fondation Générale de Restauration vient d'attribuer 60 bourses d'études.

Créée en 1995 sous l'égide de la Fondation de France, la Fondation Générale de Restauration a pour vocation d'aider financièrement les étudiants dont les parents travaillent dans une entreprise de restauration collective. La deuxième session s'est déroulée en janvier dernier : 166 dossiers ont été examinés, soit 71 % de plus que la session précédente. Cette fois-ci, 60 bourses ont été allouées, 23 en Ile-de-France et 37 en province. Parmi ces 60 bourses, 32 ont été attribuées à des étudiants dont les parents travaillent chez GR, les

autres aux sociétés : Orly Restauration, Eurest, SHR, Atlantic, Frest, Sodexho, Shif et Sogeres. Les critères de sélection portaient sur la qualité des projets, la performance des étudiants et la situation matérielle des familles. Le comité de sélection de la Fondation a pu constater l'excellence des dossiers présentés et le talent de nombreux candidats, qui souvent ne bénéficient d'aucune autre bourse d'études et dont le foyer n'est pas imposable. Pour la prochaine session de septembre, les dossiers seront à déposer avant fin août. Contact : Marcel Rivière pour les imprimés. ♦

Vie des régions

♦ **Saint-Charles à l'honneur.** La certification gagne du terrain sur la DR Scolaire Paris Privé. L'établissement Saint-Charles d'Athis-Mons, qui accueille un campus 2001, a été certifié ISO 9002 fin avril. C'est le premier établissement scolaire privé à recevoir cette certification AFAQ.

♦ **La DR de Nantes se joint à Alidade, association d'aide à la réinsertion des jeunes !** Afin d'aider les jeunes de 16-20 ans en difficultés scolaires, l'association Alidade, créée à l'initiative de la Compagnie Générale des Eaux, initie les adolescents à la vie professionnelle. Il s'agit de construire trois bateaux qui seront vendus au bénéfice de l'association.

♦ **Le 15 avril, réunion d'une partie des DR de province** pour étudier les modalités d'une meilleure communication des "Défis-Province".

♦ **La DR Santé lance le Défi économique des exploitations (DEE).** Pour améliorer sa productivité, la direction mobilise régulièrement ses équipes.

Des commissions de réflexion, composées de gérants de restaurant et animées par des chefs d'exploitations, sont fréquemment mises en place afin de débattre de thèmes, tels que les délais de règlement, la main d'œuvre, l'accroissement du chiffre d'affaires et la gestion de matières premières. Objectif : rédiger le livre blanc du parfait gestionnaire et gérer la main d'œuvre et la matière première à l'aide de tableaux de bord tenus au jour le jour.

♦ **Incendie à Verrières-le-Buisson...** Dans la nuit du 15 au 16 février 1996, un incendie s'est déclaré dans la Résidence-du-Bois, à Verrières-le-Buisson (91), endommageant les locaux de la restauration. Grâce à la solidarité des équipes de la clinique des Hauts-de-Seine, autre établissement de la division, et de la cuisine centrale d'Antony (92), les résidents, rassurés, ont pu profiter d'un petit déjeuner le matin même de l'incendie.

La Lettre GR, magazine édité par Générale de Restauration, 61-69 rue de Bercy 75589 Paris, Cedex 12.
Directeur de la Publication : Marc Landon.
Rédacteur en chef : Caroline Houssin-Salvetat.
Conception et réalisation : L'Agence, 7 cité Paradis 75010 Paris.
Responsable d'édition : Anabel Dutrop - Impression : Augustin.

Arrivées

♦ **Yannick Troader** rejoint la Division Scolaire pour prendre en charge le réseau Modulo Self sur Paris.
♦ **Xavier Pla** rejoint la DR de Lyon en tant que chef d'exploitations.
♦ **Eric Roussel** arrive au poste de Directeur Régional Rouen.
Jacques Benavent, anciennement à ce poste, prend en charge la DR de Marseille. **Claude Sansot** quitte Marseille pour prendre en charge le développement de nouvelles activités dans le secteur de la Santé.

Mouvements

♦ **Laurent Finet** prend la responsabilité de la cuisine d'essais à Chevaleret, Paris 13^e.
♦ **Marie-Claire Theet**, **Marie-Agnès Pourquié** et **Christian Cadiou**, anciennement à la Direction Technique, renforcent l'équipe de la Direction des Cuisines Centrales Province (DCC Pro).
♦ **Isabelle Serresseque** prend la responsabilité du CCR Province n°1 en remplacement de **Jean-François Teyssier**, qui rejoint l'équipe du Contrôle de Gestion Province.

Départs

♦ **Robert Chircop**, responsable des Grands Comptes Entreprises.
♦ **Jean-Pierre Antoine**, Direction Opérations Province.
♦ **Michel Gabarre**, Directeur cuisine centrale Marignane.

Chefs d'exploitations
Stéphane Bureau, DR Paris Interentreprises et Marne-la-Vallée,
Jean-Louis Cabaré, DR Scolaire Privée,
et **Luc Bellancourt**, DR d'Amiens.