

AU SOMMAIRE

02 REPÈRES

04 ACTUALITÉS

08 À LA UNE

Le vin au verre : un mode de consommation riche en potentiel

10 PRODUITS

Langoustines : on en pince pour elles à Noël

11 ENSEIGNES

Adela, pâtes à l'italienne et inspiration londonienne

12 TERROIR

L'art de la vanille se cultive aussi en Bretagne !

13 ANNONCES

16 RÉUSSITE

Christophe Juville : Cantines Spok, restaurants Lolo (Paris) et Figures et Ippon (Marseille)

L'Auvergnat

DE PARIS

Fondé en 1882 par Louis Bonnet
142^e année

Édité par Au Cœur des Villes.

Société par actions simplifiée au capital

de 64 541 euros, immatriculée

au RCS Paris n° 825 299 068

16, rue Saint-Fiacre 75002 Paris

Tél. : 01 42 36 51 02

Président : Nelson Burton

Secrétaire de direction : Anne Caro

Directrice adjointe des rédactions

Pauline de Waele

Rédacteur en chef : Jérémy Denoyer

j.denoyer@aucoeurdesvilles.fr

Secrétaires de rédaction

Martine Favier, Évelyne Kerfant

Rédacteur graphiste :

Thierry Montabard

Ont collaboré :

Jean-Michel Déhais, Laura Duret, Adélie

Fabre-Forlini, Élixa Hendrickx, Frédéric

Leroi, Catherine Mandigon, Alice Mariette

Directrice de publicité :

Cathleen Tabart

ctabart@aucoeurdesvilles.fr

Responsable petites annonces

et légales : Naïma Mazurier

n.mazurier@aucoeurdesvilles.fr

Impression :

ILD-Imprimerie Léonce-Deprez

ZAC Artois - Pôle 2 - Allée de Belgique

62128 Wancourt

Impression sur papier 100 %

certifié PEFC/FSC

N° nouvelle série : 1323

ISSN : 1774-9069

N° Commission paritaire : 0924 W 94008

Abonnements :

16, rue Saint-Fiacre, 75002 Paris

Tél. : 01 42 36 70 64

abonnement@aucoeurdesvilles.fr

Abonnement 1 an France : Mobilité 49 €

Formule intégrale papier + mobilité 69 €

Abonnement 1 an Union européenne :

Mobilité 49 €

Formule intégrale papier + mobilité 124 €

Abonnement 1 an Reste du monde :

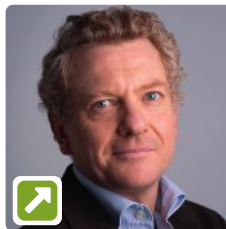
Mobilité 55 €

Formule intégrale papier + mobilité 164 €

BAROMÈTRE Des hauts et des bas...

**Mathieu Lévêque,**

des boulangeries La Parisienne, a remporté le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris 2025. Le chef s'est vu décerner ce prix pour sa « Poire feuille shiso », disponible dans les sept boutiques La Parisienne de la capitale. Avec un jury présidé par Pierre Hermé, le thème du concours donné cette année aux candidats était « Plantes et herbes aromatiques des bois de Paris ». Après une sortie du dimanche en famille à la ferme de Paris du Bois de Vincennes, Mathieu Lévêque apprend que le shiso - plante très répandue en Asie - est aussi cultivé à Paris. Le pâtissier décide alors de le mettre en musique avec de la poire, fruit de saison, noix de pécan, fruit sec et vanille de Tahiti.

**Gonzague Villedey,**

membre de la famille Bollinger, est le nouveau directeur général délégué du groupe Bollinger. Ce dernier officiera à son nouveau poste à partir du 1^{er} janvier 2025, succédant à Gérard Bouleau. « Je suis très heureux de confier à Gonzague la mission de directeur général délégué. Il va ainsi poursuivre le travail de transformation et de développement initié par Gérard Bouleau pendant ces quatre dernières années, a déclaré Étienne Bizot, P-DG du groupe Bollinger. Je me réjouis de travailler avec Gonzague dans les prochaines années. Par son expérience, son dynamisme et son professionnalisme, il saura continuer à emmener nos équipes dans nos différents projets de développement. »

**Adam Collison**

remporte la troisième édition du Sustainable Chef Challenge. Cette compétition internationale, organisée par Sodexo et Rational, célèbre la gastronomie écoresponsable innovante. Le chef anglais a été récompensé cette année pour sa recette autour du chou-fleur accompagné de feuilles rôties de kimchi. Pour participer, les candidats devaient proposer des plats entièrement végétaux, réalisés avec des ingrédients durables et sans gaspillage alimentaire. En outre, pour le dessert, Adam Collison a également surpris le jury avec un brownie vegan concocté avec de la betterave et de l'orange, ainsi qu'une mousse au tofu soyeux et chocolat noir.

**L'usine Gallia**

de Sucy-en-Brie (Val-de-Marne) devrait fermer d'ici à la fin de mars 2025. Selon Heineken France, propriétaire de la marque, « ce projet de fermeture s'explique par deux facteurs principaux : l'inadéquation des équipements et la taille intermédiaire de la brasserie face aux évolutions du marché de la bière au cours des dernières années. » Mise en service au printemps 2021, cette brasserie devait « soutenir le développement de la marque Gallia autour de formats destinés à la grande distribution » (bouteilles de 33 cl). Heineken estime que « la brasserie de Sucy ne dispose pas d'équipements adaptés » aux « nouveaux standards pour la consommation de bière artisanale. »

BRUITS DE ZINC

Justine Piluso, passée par l'École Jean Drouant (Paris, 17^e) puis l'Institut Paul Bocuse à Lyon (Rhône), vient d'ouvrir un bar à pâtes à **La Samaritaine** (Paris, 1^{er}) pour cet hiver. Baptisé **Bouillante**, l'établissement propose des menus à base de produits de saison, à petits prix, comme une soupe ou une petite bruschetta sur du pain baguette, dite « bruschetine », en entrée. Différents types de pâtes sont au choix des clients (linguine, fusilli...), ainsi que quatre sauces et des garnitures comme des noix, du parmesan ou des herbes fraîches. Sans oublier les desserts, comme le tiramisù.

Après le 9^e arrondissement de Paris, **Heiko Poké** étend son réseau francilien avec l'ouverture de sa nouvelle adresse à **Nanterre** (Hauts-de-Seine). L'enseigne, spécialisée dans le poké, invite ses convives à venir profiter d'une pause gourmande dans un cadre typiquement hawaïen de 126 m², et d'une capacité de 54 places assises. « Je suis ravi d'ouvrir mon premier restaurant à Nanterre, ma ville et celle de toute l'équipe ! Gourmands, sportifs et amateurs de bonnes recettes, les pokés seront préparés avec passion pour un vrai plaisir à déguster ! », a déclaré Vincent, le franchisé et directeur du restaurant Heiko Poké Nanterre.