



N° 706 - Avril 2018 - 5 € N° ISSN : 1141-0078

Industrie Hôtelière

le magazine des hôtels
et hôtels-restaurants

DOSSIER

Embaucher un saisonnier, mode d'emploi



L'entretien du mois
Xavier Alberti
directeur général
des Collectionneurs

HÉBERGEMENT
Revêtements
de sol, les nouvelles
tendances

**ALIMENTATION
& BOISSON**
Les fruits, une carte
gourmande à jouer



Alimentation & boisson |



Les fruits, une carte gourmande à jouer, en toutes saisons

Rares sont les hôteliers-restaurateurs à ne pas utiliser les fruits, propices à une « ivresse » gourmande à tout moment de la journée. Du petit déjeuner au dîner, et même pour des soins, les fruits apportent une bonne dose de bienfaits et vertus nutritionnelles. Respecter les saisons, favoriser les circuits courts, privilégier la créativité gourmande font partie de la démarche des établissements hôteliers interviewés. Gros plan sur des initiatives originales et hautes en couleur !

« **U**tiliser les fruits à bon escient, ça coule de source, mais il faut pouvoir compter sur de bons producteurs de proximité, puis ensuite, bien savoir les transformer, afin de satisfaire les clients, en quête de

légèreté, de nouvelles saveurs et d'une offre fruitée revisitée », affirme Omar Abodib, directeur du **Domaine Saint-Clair - Le Donjon, hôtel de charme à Étretat** (Les Collectionneurs). Le chef pâtissier Clément Billeret réinterprète le

trou normand à sa façon, avec la pomme Calville. Il s'agit d'une gelée de Granny Smith pour la fraîcheur et l'acidité, d'un confit de pomme Calville pour la palette aromatique rehaussée de Calvados, d'un sorbet pomme Calville-badiane, pour la rondeur en bouche et la note épicée, et enfin, d'une chips de pomme pour une texture croquante. « *Nous servons cette création gourmande dans le menu dégustation à 75 € entre l'entrée et les plats principaux, la clientèle apprécie beaucoup* », souligne Omar Abodib. L'un des desserts remarquables, la saison dernière, ce fut « la Rencontre de l'abricot du Roussillon et de la roquette d'Octeville-sur-Mer » : abricot confit, roquette, coulis de roquette, miel servi dans une glace au miel et mousse de miel. Le chef pâtissier répond également aux attentes, avec un dessert suave et riche en rondeur, à base de bière de Normandie et d'agrumes (citron du Mas Bachès). Il est composé d'un biscuit croustillant noisettes, d'une mousse d'agrumes et de bière de Normandie, de segments de citron et d'une gelée de bière de Normandie. En fin de repas, les pâtes de fruits font office de mignardises toute l'année, avec des variantes de saveurs. Par ailleurs, le moment du petit déjeuner est toujours propice à la consommation de fruits : « *Nous proposons des jus d'oranges, de pamplemousses et citrons pressés. La demande concerne de plus en plus le jus de citron. Parmi les autres pêchés mignons des clients, le cake aux pommes maison, le kiwi de Normandie entier ou en salade de fruits.* » Et cerise sur le gâteau, lors de son arrivée, le client trouve à la réception une jonque asiatique en bois exotique, remplie de variétés de pommes, en libre-service.

>>> L'art du Miki-Mono

René-Jean Hawaii, propriétaire de l'hôtel-restaurant **Le France à Aubusson** (Logis) et délégué régional des Toques Blanches Club International, s'est lancé, il y a une vingtaine d'années, dans l'art du Miki-Mono, avec Philippe-Jean Crampont, maître d'art. Au même titre que l'ikébana, art japonais, le Miki-Mono est un art caribéen. « *Le "mi" signifie "intérieur", car on va chercher à l'intérieur du fruit ou du légume, et à l'intérieur de soi. Le "ki" est l'énergie, comme dans l'aïkido et le "mono" est la réunification des techniques asiatiques* », précisent les professionnels qui s'inspirent du patchwork. Ils découpent les fruits pour

Des boissons 100 % fruits

Le presse-agrumes Eco permet de produire ½ litre de jus de fruits en 53 secondes, entièrement à la main et sans effort. On obtient une boisson 100 % fruits, sans sucre ajouté, ni arôme artificiel, sans conservateur et sans émission de gaz à effet de serre ! Une innovation 2018 de l'entreprise grenobloise Sempa, présente dans plus de 35 pays.

► www.sempa.fr



Miki-Mono, Le France à Aubusson

les recoller et les mettre en mouvement sur un autre fruit, afin de faire émerger une belle pièce, tout en s'inspirant aussi des techniques japonaises, thaïlandaises, chinoises et caribéennes. Pour tailler et sculpter les fruits et légumes, des becs d'oiseaux et gouges sont nécessaires. L'art du Miki-Mono permet de décorer les tables, les assiettes et les buffets : pièce montée décorative à base de fruits et légumes sculptés, pastèque sculptée servant de support à la présentation d'une salade de fruits, pomme taillée en forme de cygne pour la Saint-Valentin... « C'est

magique de donner des formes particulières aux fruits et légumes, qu'elles soient figuratives ou non, dans une totale harmonie artistique », souligne Philippe-Jean Hawaii, qui avec Philippe-Jean Crampont, transmettent ce savoir-faire aux professionnels et amateurs, en France et à l'international.

>>> La fruitithérapie® aux fruits rouges

Au Château de Citeaux - La Cueillette à Meursault (Les Collectionneurs), le propriétaire Daniel Garnier, médecin de profession, a créé un espace spa de 500 m², dédié à la fruitithérapie®. Des soins inédits sont prodigués avec de petits fruits rouges de Bourgogne (cassis, groseille, framboise, fraise), fournis par la Ferme Fruirouge à Concoeur. « En plus de ces fruits utilisés pour leurs actions antioxydantes, leurs richesses en vitamines, minéraux et oligo-éléments, les produits de soins La Cueillette pour le corps et le visage, intègrent du miel et de l'huile de pépins de raisin », précise Daniel Garnier. Ce concept original et naturel draine 50 % de la clientèle de l'hôtel et 50 % venant de l'extérieur. Il est également mis en œuvre à l'hôtel & spa Le Dracy à Chalon-sur-Saône.

Le chef Sébastien Dorier profite des fruits du potager pour réaliser des glaces et sorbets. Le pêché de gourmandise de la clientèle, c'est le jardin de glaces et sorbets, sablé cacao, fruits frais et herbes du jardin. « Ce dessert a bien plu l'été dernier, il est donc remis à la carte cette année », assure le chef qui, selon l'inspiration et la saison, aime aussi allier les fruits et légumes, par exemple, il concocte une mousse à base de pommes, de courgettes et d'épinards.

>>> Et aussi des conseils diététiques

À l'Atalante Wellness Hôtel Thalasso & Spa, sur l'île de Ré (Les Collectionneurs), Florence Chateil, responsable de la restauration, commente : « Dès le petit



5

Mousse de pomme, Château de Citeaux

déjeuner, les fruits sont bien consommés, parce que les clients n'ont pas chez eux autant de fruits découpés et que le contexte de la thalasso s'y prête. » Sont ainsi proposés une sélection de fruits secs, une corbeille de fruits frais et divers saladiers : fruits mélangés, ananas, segments d'oranges et de pamplemousses. Sur ce même buffet, le client trouve également des légumes frais et une salade, une offre complémentaire. « Les clients privilégient de plus en plus les fruits de saison et les baies associées à des fruits secs. Je leur conseille de bien veiller à l'apport énergétique en sucre et je leur recommande de répartir sur la journée deux à trois portions par jour », souligne Julie Chatte, diététicienne. À la brasserie Loofa, le client peut commander à midi, un jus de fruits et légumes bio, sous forme de cocktail, réalisé devant lui avec un extracteur de jus. « J'encourage le client en soins à consommer plutôt le fruit frais que le jus de fruit, et surtout d'éviter le cumul des deux », souligne la diététicienne. Inciter le client de tout âge à bien équilibrer son alimentation avec les fruits saisonniers, relève aussi d'un défi quotidien à ne pas occulter.

Christel Reynaud ■



Les 10 fruits les plus consommés en France

Consommation par ménage (2, 3 personnes) et par an, en kg. Pomme (16 kg), banane (12 kg), orange (10 kg), clémentine (8 kg), pêche (6 kg), poire (5 kg), raisin (4 kg), pamplemousse (3 kg), kiwi (3 kg), fraise (3 kg). Source : Kantar Wordpanel, INSEE.