



WORLD BUSINESS

Votre magazine mensuel & gratuit



MEMBRES & PARTENAIRES



INSTITUTIONS



Redonnons de l'espoir dans le secteur de la restauration.

Le président Ludovic ZANKER, représentant de la société indépendante WORLD BUSINESS, souhaite raviver l'espoir que cette profession n'est pas en voie d'extinction.

Depuis 2022 et jusqu'en 2025, la fermeture des restaurants s'intensifie. Cela pourrait s'expliquer par le manque de personnel tant en cuisine qu'en salle, mais également par l'augmentation des prix, dont certains menus ne sont pas qualifiés de « fait maison ». Le Président Ludovic ZANKER s'exprime de transparente.



PUBLICITÉS À LA UNE...

PROMOTIONS D'HIVER : -15% -30% -60%
-80% sur [une sélection*](#)

+5% suppl. pour 3 articles en promotion, 10% pour 4 et 15% dès 5 articles.

BIENVENUE CHEZ BRAGARD

I l est impératif de préserver le secteur de la restauration avant que cette profession ne disparaisse !

Depuis l'épidémie de COVID en 2022, le secteur peine à retrouver sa stabilité, le métier suscite moins d'intérêt, les rémunérations ne sont plus séduisantes, cependant, certains trompent sur la qualité du « fait maison ».

Je tire la sonnette d'alarme au sein de notre profession, il est impératif que nous repensons notre métier. Nous devons améliorer la gestion et l'encadrement du personnel en salle, tout en étant davantage à l'écoute et en intégrant une dimension humaine, plutôt que de se limiter à des directives qui peuvent être perçues comme des ordres impératifs. La nouvelle génération qui entre sur le marché du travail ne pense pas comme nous, l'ancienne génération qui appliquait les directives à la lettre sans jamais contester.

Cette nouvelle génération, motivée et ambitieuse, refuse de se laisser piéger par des méthodes de management obsolètes. Elle n'hésite pas à dire NON lorsque cela ne correspond pas à ses attentes, et elle porte une attention particulière au code du travail. D'après mon expérience, les salaires ne sont pas à la hauteur pour le personnel en salle, étant trop bas par rapport au coût de la vie actuel. Ce métier perd de son attrait, car les avantages se font de plus en plus rares. Les pourboires deviennent également très peu fréquents. Ce qui couronne le tout, c'est le mensonge



concernant certains menus qui se présentent comme « fait maison ».

Il est impératif que le gouvernement adopte une loi obligeant les restaurateurs à préciser sur leur menu si les plats sont « faits maison » ou s'il s'agit de produits surgelés ou déjà préparés. La clientèle n'est pas dupe ; elle est capable de distinguer un plat cuisiné d'un plat non cuisiné, grâce au goût, à la texture, à la présentation et à l'aspect visuel. Il est essentiel de s'inquiéter de ceux qui trompent, même si ce n'est pas le cas de tous. Cependant, lorsque l'on se revendique comme un restaurateur traditionnel ou une brasserie de luxe, il est de notre devoir de correspondre à l'image de ce que l'on promet et propose au client.

Le métier en salle a également évolué, il est nécessaire de réévaluer les pratiques concernant les arts de la table et les techniques, ainsi que le management en salle, le savoir-être et la prestance. **Il y a beaucoup à faire !!**

DÉCOUVREZ LES GOURMANDISES DE LA MAISON FAUCHON...

Lors du réveillon, nous avons choisi les délices de la renommée Maison Fauchon à Paris. Nous exprimons notre sincère gratitude aux équipes pour le colis qu'elles ont envoyé gracieusement.

Nous vous recommandons le sac cosy de la Maison Fauchon, qui contient de délicats chocolats à la ganache de noisette, caramel, ainsi que du chocolat au lait et noir tout simplement irrésistible. De plus, ne manquez pas la célèbre boîte de chocolat, emblématique de la Maison Fauchon, à découvrir.

Vous pouvez retrouver ces délicieuses gourmandises sur leur site internet : www.fauchon.com



Le chef pâtissier, Julien ALVAREZ de la Maison La Durée à Paris, est à l'honneur dans notre magazine.

Nous dédions cet encart au chef pâtissier, reconnu comme le meilleur pâtissier au monde. Julien ALVAREZ demeure un chef très réservé, un chef qui exprime une profonde émotion à travers ses créations et met en lumière ses pâtisseries, véritables chefs-d'œuvre.

Cette célèbre bûche de Noël que nous avons découverte est véritablement une révélation et une délicatesse à tous égards. Les saveurs sont très intrigantes, car nous tentons de saisir la sensation du goût à travers l'onctuosité de cette mousse au chocolat au grué de cacao, mais également cette note de vivacité qui rehausse l'ensemble avec une touche de caramel salé, sans oublier les éclats de noisettes et cette génoise au pralin. Sans omettre les coques en chocolat blanc et amande qui composent le macaron. C'est un sans faute pour le chef Alvarez, un dessert très riche et en même temps une découverte gustative.

L'année prochaine, nous tenterons une bûche avec des saveurs plus prononcées, ainsi que des notes plus douces et fondantes... Bravo, chef !

Petite promotion pour le magazine gastronomique, de bonnes petites adresses, de bons conseils, etc...

Nous vous encourageons à le découvrir sur leur site officiel, mais également à l'acheter dans les bons points de vente de presse ou chez votre buraliste.

Le magazine C'est Meilleur Quand C'est Bon est à la fois divertissant et éducatif.

Rendez vous sur : <https://cestmeilleurquandcestbon.com/>



LA SOCIÉTÉ WORLD BUSINESS VIA SON PRÉSIDENT SOUTIENT CERTAINES ASSOCIATIONS.

La cause animale a toujours occupé une place particulière dans le cœur du président, Ludovic ZANKER. Il apporte son soutien à la Fondation Brigitte Bardot. www.fondationbrigittebardot.fr

Le handicap demeure un sujet essentiel et fondamental pour le président, Ludovic ZANKER. Il apporte son soutien à l'association qui porte le nom de sa nièce, atteinte du syndrome d'Angelman, « Les Anges de Sofia ». Pour toute information concernant l'association, veuillez contacter la présidente: melanie.adiasse@orange.fr

Une problématique qui touche l'ensemble de la société depuis un certain temps est celle des violences faites aux femmes et du harcèlement scolaire. Le président, Ludovic ZANKER, exprime chaque année son soutien à cette cause auprès des instances gouvernementales. Pour plus d'informations: <https://www.info.gouv.fr/grand-dossier/toutes-et-tous-egaux/lutter-contre-les-violences-faites-aux-femmes>



Venez découvrir les fameux chocolats de la manufacture du grand chef Alain DUCASSE.

Information: <https://www.lechocolat-alainducasse.com/fr/>

Photos droits d'auteurs à la propriété: La Durée - Fauchon - Couverture C'est Meilleur Quand C'est Bon (©DR - PRESSE ZANKER & C/o)

Photos copyright divers Le Point, La Durée, Bragard Alain Ducasse Magazine (illustration)

Texte conception: Presse Markus Sträcker.

Contact: markus.stracker@advice-zanker.com