

54 | NANCY

Le Beupré fait son trou



Installé depuis le mois de mai dans la rue Gustave-Simon (la partie non piétonne), le Beupré affiche sa diffé-

férence en jouant la carte des produits locaux et une approche gastronomique où tous les champs du possible entendent être exploités. À sa tête, le chef de cuisine et fondateur de ce nouvel établissement, Antoine Vazeux. Titulaire d'un master en biologie, il a changé de braquet en passant son CAP de cuisine au CFA de la restauration de Meurthe-et-Moselle. L'établissement affiche une vingtaine de couverts avec un menu du midi et du soir.

54 | NANCY

Les Puces la joue vintage



Des objets chinés bien placés, un bar en métal signé par le créateur

nancéien Quentin Chevallier, des plafonds graffés par Snoz et des toilettes taguées par l'artiste Sader ! Les Puces, nouvel établissement de la Grande-Rue piloté par Mehdi Kefif, arrivé à la restauration après une reconversion professionnelle, affiche sa différence. La carte de plats bistrots se veut courte mais la tête de veau est déjà devenue un plat signature.

39 | LESCHÈRES

Restaurateur et traiteur

Thibaut Gourdin et Isabelle Aupy (photo) développent un service à domicile et traiteur dans un rayon de 15-20 km en plus de leur activité restaurant. Tous deux se sont connus lors d'une reconversion professionnelle en 2009 et, en 2013, ils ont créé leur établissement L'Étape Gourmande dans le village de Leschères où ils proposent une cuisine traditionnelle revisitée.



67 | STRASBOURG

Les afterworks de l'Umih sont de retour !



Robert Herrmann, président de l'Eurométropole Strasbourg, est intervenu au Work & Wine de novembre à l'hôtel Boma (Strasbourg). Beau-coup de monde pour le retour des afterworks Work & Wine de l'Umih.

Un peu plus d'un an après leur arrêt, les afterworks de l'Umih sont de retour depuis l'automne ! Organisés bénévolement par une équipe (restaurateurs, blogueuse), ils se sont dotés d'une community manager et d'un nom dédié : Work & Wine. Ils se tiennent chaque premier lundi du mois dans un établissement invitant différent. L'occasion pour les professionnels de la restauration (restaurateurs, fournisseurs, etc.)

d'échanger de façon informelle et conviviale. Pour l'un des organisateurs, Stéphane Wernert (Il Girasole/Café de l'Opéra, notamment), « la nouveauté est une première partie plus institutionnelle, avec Pôle Emploi, la Directrice, entre autres » ou comme lors de l'édition de novembre avec la présence du président de l'Eurométropole, Robert Herrmann, pour évoquer les mesures de sécurité liées au marché de Noël. ●

54 | JARVILLE-LA-MALGRANGE

Cap sur le Sirha pour les Salaisons Bentz

Jean-François Antoine, le pilote des Salaisons Bentz, entend toucher le secteur des CHR. Il participe pour la première fois au Sirha, à Lyon, fin janvier.



Fort de son prix de l'innovation obtenu mi-octobre au dernier Salon international de l'alimentation (Sial) à Paris, les Salaisons Bentz mettent le cap sur le Sirha fin janvier à Lyon. Ces professionnels de la transformation de jambon cuit traditionnel basé sur des recettes ancestrales entendent continuer à diversifier leur marché. « C'est la première fois que nous serons exposant au Sirha. Ce salon est en pleine évolution tout comme ce

secteur toujours à la recherche de nouveaux produits », assure Jean-François Antoine, le pilote des Salaisons Bentz. Celui qui a repris l'entreprise alsacienne à la base depuis une dizaine d'années a mis en œuvre une politique qualité et d'innovation constante. L'univers de la restauration est aujourd'hui en ligne de mire de la société qui a réalisé près de 5 % de son chiffre d'affaires (2,2 M€ au total cette année) à l'export. ●

67 | STRASBOURG

Au Crocodile au top

Les Travellers' Choice Awards des restaurants gastronomiques, décernés par le site de voyage TripAdvisor (sur la base des avis et notes déposés par les consommateurs sur les douze derniers mois), ont distingué le restaurant gastronomique strasbourgeois Au Crocodile à la 1^{re} place des classements monde, Europe et France. « Avoir la reconnaissance des experts et des guides est exceptionnel, mais avoir celle de nos clients est inestimable. Il y a trois ans, cette institution strasbourgeoise perdait sa dernière et unique étoile au Guide Michelin et peu paraient sur son avenir. Il a fallu oser, tout repenser, prendre des risques, faire des choix, et bien s'entourer. Cette récompense donne tout son sens au projet conduit depuis

trois ans, et met en perspective le travail de toute une équipe. Nous sommes extrêmement touchés de la considération témoignée par nos clients sur TripAdvisor », a expliqué Cédric Moulot, propriétaire du Crocodile depuis 2015. ●

Cf. Tokster.com



De g. à d. : le chef Franck Pelux, Cédric Moulot, Sarah Benahmed, directrice de salle.

54 | NANCY

La Cantina monte en puissance

Ouvert depuis le mois de juin dernier du côté de la Grande-Rue, le restaurant à tapas la Cantina abat la carte de l'ouverture le midi depuis le lancement de sa carte d'hiver. « L'objectif est de proposer, en plus des tapas, des petits plats plus copieux adaptés aux rigueurs de l'hiver nancéien, tout en gardant un esprit hispanique avec une cuisine à la fois originale, savoureuse et colorée », assure Stéphane Rous-

selot, le pilote de l'établissement. La cuisine est d'inspiration hispanique, à l'image de la traditionnelle paella espagnole, l'entrecôte argentine ou encore le burger basque.

Toutes les semaines, du mardi au vendredi, l'équipe propose en plus de la carte pour un déjeuner une suggestion de la semaine en fonction du marché. Le développement et l'adaptation continuent. ●



Une ouverture dorénavant le midi et une nouvelle carte d'hiver ! La Cantina affiche sa stratégie de développement du côté de la Grande-Rue à Nancy.