

Bientôt l'inscription d'une mention « fait maison » sur les menus ?

Dans la nuit du mardi 10 décembre, la ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme Sylvia Pinel a défendu à l'Assemblée nationale l'inscription de la mention « fait maison » sur les cartes des restaurants. Adopté en seconde lecture par les députés, ce dispositif mis en place dans le cadre du projet de loi sur la consommation permettra plus de transparence et d'information face au consommateur.

Le consommateur pourra facilement identifier, grâce à un logo, les plats réalisés avec des produits bruts et cuisinés sur place

Ce dernier pourra facilement identifier, grâce à un logo visible, les plats réalisés avec des produits bruts et cuisinés sur place. Mettre en valeur le travail de qualité et la diversité de la gastronomie française sont également deux objectifs à atteindre à travers ce nouveau dispositif. La décision du Sénat quant à l'inscription de la mention « fait maison » est attendue pour janvier/février 2014.

Un second établissement pour la maison **La Tour**

Suite à une forte demande locale, la maison La Tour située à Saint-Martin-de-Londres (34) a ouvert un deuxième point de vente à l'entrée de la commune. Doté d'une offre snacking originale et de qualité, à déguster sur place ou à emporter, le point de vente propose aussi des pains, viennoiseries et pâtisseries.

Salades généreuses et gourmandes (boulgour, tomates séchées, menthe, pointes d'asperges, abricots secs, parmesan pour *La Belle* ; riz, queues d'écrevisses panées au pain d'épices pour *Le gourd du sergent*, etc.) et sandwichs gourmets (joue de porc mijotée, confiture d'oignon pour *Le campagnol*, foie gras, chutney de fruits secs et pistaches pour *Le charmeur*, etc.) font partie de l'offre salée. Les produits sont frais, locaux et de saison, et des formules plat/dessert/boisson sont mises en place.



Léon de B. récompensé par la Brique d'Or 2013



La fréquentation du lieu est passée du simple au double depuis sa transformation. À noter que l'établissement présente des aspects de développement durable, avec entre autres un éclairage LED en salle et la récupération d'énergie pour le chauffage.

Le nouveau concept Léon de B. a reçu en décembre la Brique d'Or (catégorie Enseigne) pour la qualité de son décor et de ses prestations. Avec 180 places dont 60 en terrasse, l'établissement lyonnais du groupe Léon de Bruxelles propose des frites fraîches à emporter ou à déguster sur place avec des moules.

Son cadre authentique et convivial se compose de murs en brique, de cocottes retournées faisant office de luminaires et d'illustrations naïves accrochées aux murs.

Les Instants Gourmands de l'**Auberge Flora**



S'il fait bon déjeuner ou dîner à l'Auberge Flora, établissement parisien de Flora Mikula, il est désormais possible de s'y attabler pour une pause sucrée, à l'heure du goûter. La chef lance en effet les *Instants Gourmands*, soit des gourmandises maison pour une formule au prix de 8 € comprenant une boisson chaude (café, thé, chocolat...) et une assiette garnie avec, au choix, cakes, cookies, sablés, oreillettes à la fleur d'oranger, madeleines et autres délices aux petits raisins... Sans oublier les pancakes. Miel artisanal et confitures maison accompagnent ces *Instants Gourmands*, chaque jour, de 16h à 18h.

Une 2^e boutique pour **La Fabrique - Cookies**



Il n'aura pas fallu longtemps à la Fabrique - Cookies pour se développer. Après une première ouverture rue des Martyrs à Paris l'année dernière, l'enseigne ouvrait récemment un deuxième point de vente dans le 7^e arrondissement de la capitale, rue Cler.

Pas moins de huit recettes sont proposées chaque jour, mettant les spécialités régionales françaises à l'honneur (calisson d'Aix, praline rose de Valence, nougat de Montélimar...), le tout cuit sur place et préparé de manière artisanale, avec des produits frais.

17 recettes existent à La Fabrique - Cookies, qui a également développé un service de commande en ligne pour Paris et la banlieue proche.

⇒ www.lafabrique-cookies.fr