

## ***Mort subite déclinée en blonde Lambic***

Mort Subite, marque référence des lambics belges, sort pour la toute première fois une bière Blonde Lambic, imaginée par le maître brasseur Bruno Reinders. Elle est le fruit de l'association d'une bière de fermentation spontanée lambic et d'un bouquet de houblon. La bière blonde complète la gamme Mort Subite et ses versions Witte et Kriek. La Brasserie Mort Subite, située dans le Brabant flamand près de Bruxelles, appartient au groupe brassicole belge Alken-Maes, lui-même partie d'Heineken. Disponible en CHR en format 37,5 cl. Elle existe également à la pression.

## ***Le Grand livre de la boulangerie par et pour les professionnels***

Alain Ducasse Edition dévoile son dernier ouvrage destiné aux professionnels du secteur : le Grand livre de la boulangerie. Au fil des 244 pages, trois professionnels – Thomas Marie (MOF), Jean-Marie Lanio et Patrice Mitaille, tous formateurs à l'École hôtelière de Lausanne – délivrent les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie. Mise en vente le 8 juin.

# Communication

## ***Insider, la nouvelle sélection premium de Lafourchette***

C'est en présence du chef du Bristol, Eric Fréchon que Matthieu Bagur, directeur France, Belgique et Suisse du site de réservation Lafourchette, a présenté le lancement parisien de Insider, une nouvelle sélection de restaurants haut de gamme. Il s'agit d'établissements bien notés dans différents guides gastronomiques (Michelin, Gault & Millau, Lebey) ou bénéficiant d'un très haut niveau de notation sur le site Lafourchette. À Paris, où débute le lancement mondial d'Insider, le site propose près de 5 000 restaurants et près de 800 d'entre eux pourrait ainsi prétendre au référencement dans la catégorie Insider. Jusqu'à présent, Eric Fréchon répugnait à inscrire son restaurant gastronomique Epicure sur le site de Lafourchette au milieu de restaurants anonymes et surtout dans un environnement de menus en promotion. Cette nouvelle sélection l'a convaincu de franchir le pas et va lui permettre de bénéficier de l'outil de réservation performant que constitue ce site. Sur Insider, il ne faut pas s'attendre à trouver beaucoup de promotion. En revanche, les restaurateurs trouveront là le moyen de personnaliser leur accueil, de mieux gérer la rotation de leur table et surtout lutter contre les « no show » chroniques qui concernent aujourd'hui 20 % des réservations. Le site offre ainsi des outils qui permettent de mieux sécuriser les réservations comme un indice de fiabilité signalant les internautes coutumiers du « no show ».

## ***Zenchef passe la réservation en ligne à la loupe***

Anciennement 1001 menus, Zenchef qui propose à la restauration commerciale un outil digital permettant aux indépendants de gérer leurs réservations, fidélisation et e-réputation, vient de passer à la loupe les habitudes de ses 3000 clients. Ces derniers sont majoritairement des indépendants de la restauration assise, affichant un ticket moyen de 25 € et 87 couverts/jour. Selon cette étude maison, les restaurateurs utilisateurs du logiciel Zenchef ont enregistré + 126 % de réservations en ligne entre 2015 et 2016. Sur le site internet des établissements, les informations les plus consultées par les internautes sont en premier lieu le menu, puis les photos de la salle, des plats... les coordonnées du restaurant mais aussi les avis. Côté business, la Saint-Valentin fait de février le mois le plus générateur de réservations en ligne. Les restaurateurs ayant fait le choix de les gérer eux-mêmes, évitant ainsi les apporteurs d'affaires qui ponctionnent une commission de 2 € par couvert, économiseraient en moyenne 2408 € par an.