

**Alléno & Rivoire, boutique « tout chocolat » par Yannick Alléno et Aurélien Rivoire**

Yannick Alléno et Aurélien Rivoire inaugureront le 16 décembre dans le 7<sup>e</sup> arrondissement parisien leur première boutique « tout chocolat ». « Nous avons l'insolence de vouloir proposer un plaisir nouveau, quelque chose que nous n'avions jamais goûté jusque-là », indique Aurélien Rivoire, pour qui cette aventure s'inscrit dans la continuité de son travail sur les confits de fruits. « Les sauces sont le verbe de la cuisine française, et s'appliquent aussi à la pâtisserie. Elles traduisent tout simplement l'évolution des goûts. Notre chocolat est aujourd'hui une illustration inédite de nos avancées culinaires en la matière », explique de son côté Yannick Alléno. Sourcing rigoureux, expertise de cuisinier, extractions à froid, cuissons longues à basse température sont également au cœur du travail mené par le duo pour proposer une « concentration de goûts différente ». L'utilisation de l'eau de bouleau leur permet également d'obtenir des chocolats 10 fois moins sucrés que les chocolats traditionnels. « On a enlevé le sucre, pas la gourmandise », résume Aurélien Rivoire. Autre particularité : les chocolats Alléno & Rivoire sont frais et se conservent une dizaine de jours maximum. 3 collections principales ont été imaginées : les Créatifs, illustrant l'humeur saucière des chefs et les saisons ; les Héritages, reflets de la tradition chocolatière ; et enfin les Tablettes, autour de fruits secs caramélisés, de Grands Crus et pralinés. Installée au 9, rue du Champ-de-Mars, la boutique Alléno & Rivoire est signée, côté scénographie, par l'artiste sculp-



teur Laurence Bonnel. Marine Picard a quant à elle été nommée directrice de la boutique. M.B.

**Bacôve, première table signée Camille Delcroix**

Vainqueur de Top Chef en 2018 et ancien second de Marc Meurin au Château de Beaulieu (Busnes), Camille Delcroix vole désormais de ses propres ailes. Le 8 décembre, le chef et son épouse Carla ouvraient à Saint-Omer (Pas-de-Calais) leur premier restaurant baptisé Bacôve. « Nous avons racheté le Cygne, une ancienne institution de Saint-Omer, et avons remis les lieux au goût du jour », précise cet enfant du Nord. En salle, le couple a apposé une « ambiance cocoon reflétant l'atmosphère du marais ». Camaïeux de verts, tables en chêne et chaises bleu canard composent l'identité décorative de ce restaurant tourné vers la nature. Une philosophie que l'on retrouve dans l'assiette. « A la fois proche des côtes et des agriculteurs, nous avons donc la chance d'avoir tous les beaux produits à portée de main », explique le chef, qui a imaginé une cuisine « entre terre, mer et ciel ». Au déjeuner, il propose une formule en 2, 3 ou 4 temps (de 35 € à 55 €). Le soir, les convives profitent d'un menu unique à 75 € ou 90 €. Saint-Jacques Boulonnaise / poireaux / cresson ; Escargots de Radinghen / pomme de terre ; Truite / endives / poire ; Ris de veau / carotte de Tilques ; ou encore Merveilleux chocolat / betterave sont notamment à retrouver à la carte. Imaginée par Carla, la carte des vins compte 70 références. D'une capacité de 45 couverts, le restaurant se limitera dans un premier temps à 30 couverts, « pour nous permettre de prendre nos repères ». Les réservations, elles, sont ouvertes... à compter de janvier ! « En décembre, nous sommes déjà complets », se réjouit Camille Delcroix. M.B.



**E-LEARNING**

**ON board academy, une appli pour la restauration**

Pour répondre aux problématiques de recrutement, Mélanie Prudhon et Héléne Hauville (cofondatrices du bureau de conseil en restauration ON) lancent ON board academy. Cette application mobile d'e-learning dédiée à la restauration propose des modules prêts à l'emploi développés par des experts du secteur et un parcours adapté au rythme de chaque apprenant. Vente additionnelle, management, gestion financière, expérience client : 4 grandes thématiques sont abordées. En outre, de nouveaux modules seront régulièrement lancés, notamment un parcours dédié à l'hygiène et un sur l'écoresponsabilité. Des modules sur mesure pourront également être développés. Enfin, les utilisateurs pourront bénéficier d'informations quotidiennes avec la « Minute ON » ou encore participer à des événements. M.B.



**SAN PELLEGRINO**

**Jerome Ianmark Colayag, vainqueur du S.Pellegrino Young Chef**

Le 30 octobre dernier, Jerome Ianmark Colayag a reçu à Milan le prix S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2019-21. Représentant de la région Royaume-Uni et Europe du Nord, il s'est imposé face à 9 autres candidats du monde entier avec son plat signature intitulé « Légumes humbles ». Le jury était composé d'Enrico Bartolini, Manu Buffara, Andreas Caminada, Mauro Colagreco, Gavin Kaysen et Clare Smyth. 3 nouveaux prix ont par ailleurs été remis cette année : le Prix Acqua Panna pour la connexion en gastronomie à Elissa Abou Tasse ; le Prix S.Pellegrino pour la responsabilité sociale à Callan Austin ; le Prix Food for Thought des amateurs de gastronomie à Andrea Ravasio. M.B.



Jerome Ianmark Colayag et son mentor David Ljungqvist