

RESTO GRATUIT PROS

MISE EN DISTRIBUTION
CERTIFIÉE



87 926
exemplaires

LE MENSUEL GRATUIT VRAIMENT PRO

AVRIL 2012 - N° 35

LE LECTEUR DU MOIS



Patrick Fracheboud

Job restaurateur indépendant
Enseignes Les Noces de Jeannette, La Bonne Franquette
Ville Paris (II^e et XVIII^e arrondissements)

Votre avis sur *Resto Gratuit Pros* ?

On apprend toujours beaucoup de choses dans votre journal. Et, de la sorte, on sait ce que les autres font autour de nous. Vous nous donnez une vue d'ensemble et une connaissance du marché que nous n'avons pas naturellement. Des articles plus longs ? Ce n'est pas utile, car c'est rapide à lire comme cela. C'est le mode d'écriture que vous avez choisi et vous remplissez bien votre fonction de nous faire connaître les différents modes de restauration.

Le sujet d'actualité qui vous agace ?

La TVA ! On en a assez des histoires de TVA, cela finit par gaver ! Quant à l'amendement Siré, je ne vois pas très bien l'intérêt. Le client se doute que si le filet de bar est affiché à 12€, il ne s'agira pas d'un produit frais... La restauration est confrontée à ce débat depuis longtemps et risque d'être victime de ce qui s'est passé en boulangerie. À savoir, pour s'appeler « boulangerie », il ne faut pas congeler et faire le pain de A à Z. Ce n'est pas un mystère, si nous arrivons à sortir des formules vins com-

pris à 30€, c'est parce qu'il y a des produits finis et semi-finis qui nous le permettent. Par exemple, pour nos banquets, ce n'est pas nous qui faisons nos terrines. D'une manière plus générale, les secteurs de pointe ou les entreprises (Apple, Airbus, Renault...) qui réussissent ne produisent pas les différents composants de leurs produits. Ils les assemblent afin de faire un produit de qualité à un prix compétitif.

Un mot sur votre actualité ?

Pas de grande révolution, mais des évolutions constantes ! Nous proposons toujours nos excellentes pièces de Charolais. Et je continue d'intégrer de nouveaux produits. C'est le cas dernièrement du jambon Belotta et du bœuf Wagyu, pour lesquels j'ai trouvé de bons fournisseurs. Ensuite, il faut vendre ! C'est une question de prix pour faire passer cela sur la carte. Toujours beaucoup de vins nouveaux aussi, en bourgogne et en beaujolais. Enfin, nous faisons de belles réceptions auxquelles assistent les vignerons producteurs, c'était le cas récemment des soirées vins d'Italie et champagnes.