



## Ristretto, l'info bien serrée

**CONCOURS** Après un peu plus de deux ans sans compétition, le 4e trophée du Petit Déjeuner Gourmand créé par [Tables & Auberges de France](#), revient le 17 novembre prochain à l'École de Paris des Métiers de la Table. Les meilleurs petits déjeuners et brunchs de France seront départagés par un jury présidé par le chef Olivier Bellin (l'Auberge des Glazicks à Plomodiern).

**VIE DES CHEFS** Fermé en août 2021, le restaurant étoilé de Rodolphe Pottier à Rouen a trouvé acquéreur. Depuis mi-octobre, le chef Thomas Lemelle a pris ses quartiers dans l'établissement fraîchement rebaptisé Le Fish. Au menu, pot-au-feu de lotte et son os à moelle au beurre persillé, tartare de thon à la mangue et au sésame torréfié, ou encore œuf mollet sur du cabillaud fumé.

**DÉCALÉ** Pour Halloween, l'entreprise Sun-Maid a imaginé une "Raisin House" dans le New Jersey destinée à distribuer la pire friandise qu'un enfant peut recevoir pour un *trick-or-treater*... Des raisins secs.

**MERCATO** Mi-octobre, le groupe Barrière a annoncé la nomination de Laurence Barreau en qualité de directrice commerciale. Sa mission ? Encadrer et superviser l'équipe afin de participer à la commercialisation de nouveaux points de vente.

**VIE DES CHEFS** Un an après la disparition du chef Max Callegari qui s'est donné la mort en juin 2020, les membres de l'ancienne association des maîtres restaurateurs varois se sont rassemblés ce mardi 19 octobre pour rendre hommage à leur confrère.

**DÉVELOPPEMENT** Afin de travailler à l'évolution des pratiques viticoles, Moët Hennessy (LVMH) a inauguré un centre de recherche situé en Champagne, au cœur du vignoble.