

DOSSIER DE PRESSE

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE



DU 17 AU 21 MARS 2012

SALON INTERNATIONAL
D'HOTELLERIE-RESTAURATION

EGAST

STRASBOURG - WACKEN

SOMMAIRE

1. NOTRE HISTOIRE

2. INFORMATIONS GENERALES

- 2.1. Présentation du Salon EGAST
- 2.2. Notre positionnement
- 2.3. Définition du concept du restaurant **Le « S »**

3. REMERCIEMENTS

ANNEXES

- Annexe 1 : Fiche signalétique
- Annexe 2 : Plan du restaurant
- Annexe 3 : Visuel du restaurant

1. NOTRE HISTOIRE

C'est en octobre 2011 que cette aventure a commencé.

À l'approche du Salon EGAST se tenant à Strasbourg en mars 2012, notre Président Directeur Général, Frédéric Spielmann, a soumis l'idée de créer un restaurant éphémère à l'ensemble des élèves de seconde année BTS hôtellerie-restauration.

Plusieurs étudiants ont très vite été inspirés par ce projet et il s'est rapidement concrétisé sous la forme d'une mini-entreprise grâce à l'association « Entreprendre pour Apprendre ».

L'élection du comité directoire s'est déroulée le lundi 10 octobre 2011 et les groupes de travail ont été d'emblée mis en place.

À ce stade, il s'agissait de se procurer un maximum d'informations sur le lieu, les conditions, les sponsors, les fournisseurs et tout ce qui s'en suit.

Afin de lever des fonds, nous avons ouvert la mini-entreprise à nos actuels actionnaires.

Il était également indispensable d'imaginer un concept de base sur lequel les différents pôles (commercial, techniques cuisine et salle, marketing et communication, financier et ressources humaines) pourraient commencer à se pencher. C'était une phase très excitante du processus, mettant à contribution toute l'équipe à différents niveaux.

S'accorder sur un nom, **Le S**, a certainement été la démarche la plus difficile qui n'aurait pu aboutir sans une cohésion au sein de l'équipe, qu'il nous tient à cœur de préserver.

La motivation et l'enthousiasme du groupe d'élèves impliqués se sont vite révélés être un moteur essentiel au bon fonctionnement de cette ambitieuse entreprise.

Grâce aux conseils de professeurs et professionnels du métier et au soutien de l'association « Entreprendre pour Apprendre », nous apprenons et mettons en pratique toutes les démarches théoriques et pratiques étudiées dans notre cursus scolaire et acquises lors de nos stages en milieu professionnel.

C'est un excellent exercice pour les futurs entrepreneurs que nous sommes mais aussi et surtout une expérience enrichissante dans laquelle chacun d'entre nous est très fier de prendre part.

La mise en place de ce restaurant, bien qu'éphémère, dans notre belle région qu'est l'Alsace est un projet qui nous inspire et nous rapproche.

Tous les bénéfices de cette mini-entreprise, après le remboursement des actionnaires du montant de leurs apports, seront utilisés pour un projet commun, ou reversés à une association caritative. Nous nous sommes tous engagés sur la base du volontariat.

Bien que soutenus par l'établissement scolaire où nous évoluons, il est important de stipuler que c'est un projet imaginé, mûri et porté par les jeunes étudiants que nous sommes.

En effet, c'est une activité extrascolaire parallèle à nos études qui, nous l'espérons, retiendra votre attention.

2. INFORMATIONS GENERALES

2.1. Présentation du Salon EGAST

Tous les deux ans, EGAST rassemble à Strasbourg le monde professionnel des métiers de bouche et de la restauration. C'est **LE** rendez-vous incontournable des professionnels des métiers de la gastronomie, de l'équipement, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme qui ouvre ses portes pour 4 jours de rencontres, d'innovations, de découvertes et de shows.

EGAST, c'est près de 300 exposants et 30 000 visiteurs réunis pendant 4 jours sur une surface totale de 20 000m²

EGAST, c'est un succès grâce à sa légitimité dans une région de gastronomie, son offre exhaustive, ses animations et surtout sa convivialité !

EGAST, est la manifestation de référence dans le Nord-Est de la France qui complète parfaitement l'offre des salons nationaux et internationaux.

EGAST, c'est également des démonstrations de cuisine par les plus grands chefs avec le *Cook Show*, des Trophées destinés à des professionnels de la restauration, avec notamment le Trophée Paul Haeberlin.

Seuls deux points de restauration seront présentés sur ce salon, **Le S** compris.

Pour plus d'informations, voir site internet : www.egast.fr

2.2. Notre positionnement

Alsaciens et fiers, nous avons choisi de rester fidèles à notre belle région tout en l'explorant sous un angle nouveau. Il s'agit de revisiter les grands classiques du terroir alsacien, de moderniser vos assiettes et de repousser les limites de la cuisine traditionnelle régionale pour offrir de nouvelles saveurs.

Le salon EGAST se présente comme une belle opportunité pour notre mini-entreprise. Nous proposons un point de restauration assise pour le déjeuner, ainsi que pour le dîner lors des nocturnes, un lounge bar, un salon de thé l'après-midi et un stand de snacking (voir fiche signalétique en Annexe 1).

Ouverts aussi bien aux exposants qu'aux visiteurs, nous offrons à nos clients un moment agréable, une cuisine de qualité et un service rapide et impeccable dans une ambiance de brasserie haut de gamme. Le tout pour un prix avantageux.

Notre espace de restauration sera situé dans le bâtiment annexe où prendra place le *Cook Show* (plan en annexe 2).

2.3. Définition du concept

Dans le patois alsacien, *manger* se dit « *Essen* ». On en retrouve la consonance au travers du nom du restaurant : *Le S* (« *Ess* ») que nous avons imaginé en une lettre, simple, efficace.

Comme stipulé ci-dessus, **Le S** proposera des plats à caractère alsacien mais revisités. Plus originaux, plus innovants, plus modernes. Nous avons choisi de proposer « Notre Alsace » aux futurs clients, jeunes et dynamiques et pleins de nouvelles idées.

Seuls des produits régionaux seront utilisés en cuisine, rejoignant ainsi les idées du « locavorisme » : exploiter les ressources proches de chez soi.

Pour le facteur ambiance du restaurant, on retrouvera l'esprit d'une brasserie typique, mais haut de gamme, dans des tons rouges et noirs.

Un espace lounge est prévu pour faire patienter la clientèle en cas d'affluence au restaurant.

Le salon de thé remplacera le restaurant l'après-midi, proposant des boissons chaudes et des rafraîchissements, accompagnés de pâtisseries, sur le principe du Kaffee-Kuchen, tradition encrée dans notre région.

Le snacking rejoint le concept de base du restaurant, dans un format à emporter pour une solution plus rapide et moins onéreuse.

3. REMERCIEMENTS

Madame Muylaert, proviseure du Lycée hôtelier Alexandre Dumas et l'équipe de direction,

Les membres du corps enseignant du Lycée hôtelier Alexandre Dumas,

Madame Quentel et Madame Bully de l'association « Entreprendre Pour Apprendre »,

Monsieur Bastian, Chef du restaurant « Le Cheval Blanc » à Lembach, notre parrain.

Annexe 1

FICHE SIGNALÉTIQUE DU RESTAURANT

Nom du restaurant	Le S'
Ouverture officielle	Samedi 17 Mars 2012 Restaurant ouvert du samedi 17 mars au mercredi 21 mars 2012
Superficie	192 m ² Dont : <ul style="list-style-type: none">▪ 15 % pour les cuisines▪ 40 % pour la salle▪ 25 % pour les offices▪ 20 % pour la réserve
Capacité d'accueil	50 places assises en restauration 10 places au lounge bar – salon de thé
Horaires d'ouverture	Restauration assise <ul style="list-style-type: none">▪ De 11h00 à 15h00▪ De 18h00 à 22h00 lors des nocturnes Lounge bar – Salon de thé <ul style="list-style-type: none">▪ De 10h30 à 18h30▪ De 10h30 à 21h30 lors des nocturnes Snacking – Vente à emporter <ul style="list-style-type: none">▪ De 11h00 à 18h30
Ticket moyen estimé	Restaurant 30 € Snacking 9 € Salon de thé 6 €
Concept cuisine	Produits alsaciens revisités
Ambiance restaurant	Brasserie chic - Contemporain

Annexe 2
PLAN DU COOK SHOW

Cook Show 2012



ECHELLE 1 : 501



Annexe 3
PLAN DU RESTAURANT

