



# Restaurant Eater'National

DOSSIER DE PRESSE

---



**RESTAURANT EPHEMERE**

**SALON INTERNATIONAL  
D'HOTELLERIE-RESTAURATION  
EGAST**

**DU 15 AU 18 MARS 2014**

**STRASBOURG – WACKEN**



# SOMMAIRE

---

<b>1. NOTRE HISTOIRE</b>	<b>3</b>
<b>2. INFORMATIONS GENERALES</b>	
2.1. PRESENTATION DU SALON EGAST	4
2.2. LE POSITIONNEMENT	4
2.3. LE CONCEPT DU RESTAURANT EATER'NATIONAL	5
<b>3. REMERCIEMENTS</b>	<b>6</b>
<b>4. ANNEXES</b>	
4.1. FICHE SIGNALETIQUE	7
4.2. VISUEL DU RESTAURANT	8





## **1) Notre Histoire**

Du 15 au 18 mars 2014, le Salon EGAST ouvrira ses portes.

Inspirés par le succès du restaurant Le « S », créé pour le salon en 2012 par un groupe d'élèves de terminale BTS du lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch, nous avons décidé à notre tour de nous lancer. Employés au « S » et complètement séduits par l'aventure, nous créons aujourd'hui notre propre concept de restauration en espérant faire aussi bien que nos prédécesseurs, Champions de France des mini-entreprises !

Après une première rencontre en avril 2013, les bases du projet sont posées. Un groupe d'étudiants de terminale BTS option Arts de la Table et option Gestion hôtelière décide de relever le défi et travaille sur le concept. Au retour de nos stages d'été, après avoir mûrement réfléchi, nous nous sommes retrouvés pour la création de la mini-entreprise : élection du comité de direction, création des différents services : financier, communication, technique cuisine, restauration, ressources humaines... « Eater'National » est né !

L'association « Entreprendre Pour Apprendre », soutient la mini-entreprise et va nous guider pour toutes les étapes de la création et de la vie de notre restaurant. Madame Quentel, représentante d'EPA Alsace, nous dispense de ses conseils avisés.

Le travail à fournir pour la mise en place de chacun des services nous permet de mettre en application toutes les connaissances apprises durant notre formation et de d'assumer de réelles responsabilités. Il s'agit là d'un excellent exercice, grandeur nature, pour nous, étudiants, futurs professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Si le lycée nous permet d'utiliser les locaux et ateliers pour héberger notre mini-entreprise, nous restons totalement indépendants et menons cette activité en parallèle de nos études.

Notre but est de nous prouver que nous sommes capables de mener à bien une entreprise d'une telle envergure : ouvrir un restaurant éphémère sur un salon professionnel de la gastronomie, créer un concept de restauration innovant, manager du personnel, faire des bénéfices. Bénéfices qui seront reversés à une association caritative.



## **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 du Grand Est pour les professionnels des métiers de la gastronomie, de l'équipement, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme. Le salon ouvrira ses portes du 15 au 18 mars 2014 pour des journées 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 000m<sup>2</sup>.

**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.

Divers points de restaurations seront présent, dont l'entreprise Eater'National son restaurant et son take-away.

*Pour plus d'informations, voir site internet : [www.egast.fr](http://www.egast.fr)*

## **2.2) Le positionnement**

Jeunes étudiants, désireux de voyager, d'enrichir notre culture nous avons décidé de vous faire partager notre vision d'un « Tour du monde culinaire et gastronomique ». Au restaurant il s'agira de découvrir chacun des 5 continents grâce à une entrée, un plat, un dessert et des alliances mets & boissons/vins français et internationaux.

Nous proposerons aux visiteurs et aux exposants du salon une restauration assise et un point de vente à emporter.

Nous offrirons donc un moment de détente, une cuisine ouverte sur la salle, avec un service rapide et efficace. Ce sera donc une occasion de s'évader l'espace d'un repas en réalisant un voyage culinaire.

Notre entreprise sera située dans le bâtiment annexe, juste à proximité de l'espace où va prendre place le « **Cook-Show** ».



### **2.3) Le concept**

Le concept : Une visite culinaire des cinq continents !

Au restaurant, une carte proposant 5 entrées, 5 plats, 5 desserts élaborés à partir d'une recette traditionnelle ou de produits marqueurs du continent. Y seront proposés des formules : entrée - plat, plat - dessert ou entrée - plat - dessert, et des alliances mets & boissons/vins originales et internationales.

Pour le point de vente à emporter, ce sera un Salad'Bar et un Wok'Away. Le client composera sa salade à partir d'un assortiment de garnitures et de vinaigrettes. Le tout « shaké » minute ! Le snack proposera également une déclinaison de wok. Saveurs, originalité, innovations... seront au rendez-vous !

Pour l'ambiance en salle on retrouvera une décoration de restaurant haut de gamme dans des tons blanc, noir et rouge.

Il y aura également un espace avec des « mange-debout » où les clients pourront déguster un verre de vin. Cette dégustation leur permettra ainsi de voyager en découvrant de nouveaux cépages issus de vignobles internationaux.

*Pour plus d'informations voir notre site : [www.restaurant-eaternational.com](http://www.restaurant-eaternational.com)*

*Notre page Facebook : Restaurant Eater'National*



### **3) Remerciements**

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

Monsieur Leichtnam, chef des travaux du lycée hôtelier Alexandre Dumas,

Les membres du corps enseignant du Lycée hôtelier Alexandre Dumas, Madame Vapaille, Messieurs Pissety, Deschenes, Sturny, Jung, Fourquié, Mourier, Malassagne, Moulart et Zeiher.

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

Monsieur Lasvigne, directeur et caviste de la boutique Vinothérapie, notre parrain,

Toutes nos familles,

Et enfin, pour finir, tous nos kissbankers qui, grâce à leurs dons, ont permis de financer une partie du projet.



## Annexe 1 FICHE SIGNALÉTIQUE DU RESTAURANT

---

<b>Nom du restaurant</b>	Eater'National
<b>Ouverture officielle</b>	Samedi 15 Mars 2014 Restaurant ouvert du samedi 15 mars au mardi 18 mars 2014
<b>Superficie</b>	265 m <sup>2</sup> Dont : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 55 m<sup>2</sup>, soit 21 % pour les cuisines,</li><li>▪ 167 m<sup>2</sup>, soit 63 % pour la salle,</li><li>▪ 37 m<sup>2</sup>, soit 14 % pour les offices,</li><li>▪ 6 m<sup>2</sup>, soit 3 % pour le bar.</li></ul>
<b>Capacité d'accueil</b>	110 places assises en restauration
<b>Horaires d'ouverture</b>	Restauration assise <ul style="list-style-type: none"><li>▪ De 11h00 à 16h00</li><li>▪ De 18h00 à 22h00 lors des nocturnes</li></ul> Salad'Bar, Wok'away, Snacking <ul style="list-style-type: none"><li>▪ De 10h00 à 18h30</li></ul>
<b>Ticket moyen</b>	Restaurant : 37 € Snacking : 9 €
<b>Concept cuisine</b>	Cuisine internationale, tour du monde gastronomique
<b>Ambiance restaurant</b>	Brasserie chic - Contemporain

---





## **Annexe 2** **VISUEL DU RESTAURANT**

---

