



RESTAURANT EATER'NATIONAL

SALON INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE EGAST

15-18 MARS 2014

STRASBOURG





MARDI 08 OCTOBRE 2013

Première réunion et élection du comité de direction



REUNION DES VOLONTAIRES – LUNDI 11 MARS 2013

Présentation aux bénévoles des plannings de travail, des horaires, des postes...



Les réunions du mardi soir !

Studieuses, efficaces mais toujours dans la bonne humeur et la joie !



JEUDI 13 MARS 2014

INSTALLATION



MISE EN PLACE DE L'OFFICE

La plonge est en cours d'installation. Toute la vaisselle a été livrée, il faut laver verres, couverts, assiettes...



MISE EN PLACE DE LA CUISINE

Les fours, les chambres froides, les plans de travail, les planchas... Tout est installé, il faut tester !



MISE EN PLACE DU BAR

Verres, bouteilles, machine à café, rien ne manque.



MISE EN PLACE DE LA SALLE DE RESTAURANT

Le mobilier est là, il faut le nettoyer puis le mettre en place.



MISE EN PLACE DU SNACK



VENDREDI 14 MARS 2014

Journée test :

Les installateurs, les monteurs et les commerciaux sont sur les stands pour tout mettre en place. Afin de tester la cuisine, la caisse, l'organisation, nous proposons un menu du jour.



CUISINE

Dernières vérifications et mises au point des appareils.



RESTAURANT - CUISINE

Le temps passe vite... Tout le monde court.



OFFICE

Il faut tout laver, essuyer, ranger avant le début du service.



BAR

Il faut charger les réfrigérateurs, les étagères...



SALLE DE RESTAURANT

Les tables sont dressées, le menu est affiché...



MERCI A NOS KISSBANKERS...

Les noms de nos généreux donateurs via le site KISS KISS BANK BANK.

Grâce à eux, nous avons pu récolter 5 000 euros !



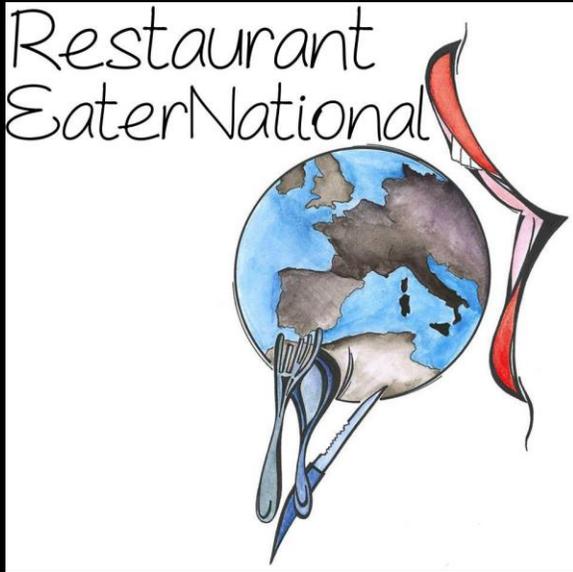
SALLE DE RESTAURANT

... la brigade est prête, les clients peuvent arriver !



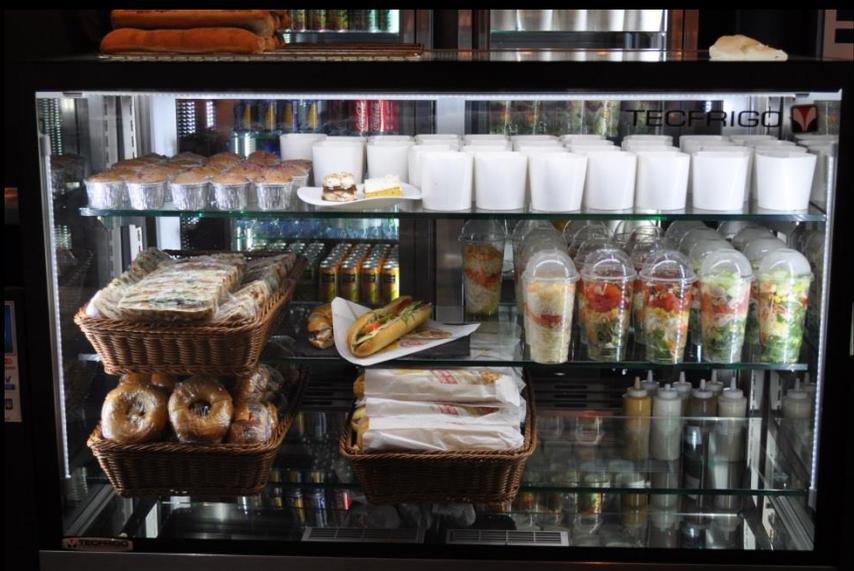
RESTAURANT

Les premiers clients sont installés, servis... et heureux !



SAMEDI 15 MARS 2014

OUVERTURE OFFICIELLE DU SALON



SNACK



CUISINE



CUISINE

Présentation des plats à l'équipe de salle par le chef Matthieu



RESTAURANT

Briefing d'avant service



RESTAURANT

En salle, tout est prêt pour recevoir les clients...



Et très vite, le restaurant affiche complet !



En caisse et en plonge aussi il y a du travail...

ASIE



Maki et California de Crabe
au parfum d'agrumes
et émulsion de gingembre et
wazabi



Gambas snackées, encornets farcis,
découverte de l'Umami



Soupe de fruits exotiques en
« Bouillon Thaï »

EUROPE



Gravlax de saumon parfumé anisé et ses pickles de légumes



Cromesquis d'abats et bouchées de ris de veau jus corsé



Griottes au kirsch en « Parfait » Kouglof

AMERIQUE



Brunch revisité
au parfum du Mexique



Notre vision du Hamburger



Big « Cheese cake »
Cranberries & pop corn

AFRIQUE



« Wouba en Balan Balan »
Condiments de fruits
et texture de banane



Tajine de Daurade coryphène
En transparence



Fort de café
A boire et à manger !

OCEANIE



Crèmeux au fromage de chèvre et légumes en différentes textures



Pavé de Kangourou
Mariné au vin rouge relevé d'épices
et légumes comme un barbecue



Barre choc'coco
Sorbet au bounty



Olivier NASTI – Restaurant « Le 64° » Hôtel Le Chambard à Kayzersberg

Notre première « Guest star »



Sandrine KAUFFER – Journal de Julien BINZ
Nicolas RIEFFEL – Life is a Game – Candidat Masterchef



DIMANCHE 16 MARS 2014

INAUGURATION DU SALON



ANNE SOPHIE PIC – PIERRE ARDITI

Invités d'honneur du salon





Guillaume GOMEZ

CHEF DE CUISINE DU PALAIS DE L'ELYSEE - MOF



Sylvie GRUCKER

CHEF DU PRESSOIR DE BACCHUS à BLIENSCHWILLER



Nicolas STAMM – LA FOURCHETTE DES DUCS à OBERNAI - ** MICHELIN

Ancien élève du Lycée hôtelier Alexandre Dumas - Illkirch

Bienvenue à l'Écater Snack

Menus		Wok	
Wok ou salade	8,50 €	Wok au Poulet	
Wok ou salade + Boisson	10,00 €	Wok aux Crevettes	
Wok ou salade + Boisson + Dessert	11,50 €	accompagné de ses nouilles aux légumes croquants	

Salade		Sandwich	
Salade au poulet mariné		Le Jambon/beurre	4,00 €
Salade aux crevettes		de Végétarien	4,00 €
Salade de Kefta		de Bagel US	5,50 €
Salade végétarienne		de Nordique	5,50 €

- Prix Nets -

- + Formule avec boisson + 1,50 €
- + Formule avec boisson + dessert + 3,00 €

LUNDI 17 MARS 2014

3^{ème} JOUR DU SALON



REPORTAGE ALSACE 20



Fabien MENGUS – Le CYGNE à GUNDERSHOFFEN - ** Michelin

Ancien élève du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas - Illkirch



Sébastien D'ONGHIA – IL CORTILE à MULHOUSE - ** MICHELIN

Ancien élève du Lycée hôtelier Alexandre Dumas - Illkirch



MARC HAEBERLIN – AUBERGE DE L'ILL à ILLHAEUSERN - * MICHELIN**

Ancien élève du Lycée hôtelier Alexandre Dumas - Illkirch



Jean-Georges KLEIN – L'ARNSBOURG à BAERENTHAL - *** MICHELIN

Ancien élève du Lycée hôtelier Alexandre Dumas - Illkirch



Nicolas SALE – Chef du QUINTESSENCE à COURCHEVEL - ** MICHELIN
et de la TABLE DU KILIMANDJARO à Courchevel - ** MICHELIN



Gérald PASSEDAT – LE PETIT NICE à MARSEILLE - *** MICHELIN



FREDERIC – Candidat MASTERCHEF 2013
BERNARD – Candidat MASTERCHEF 2011



MARDI 18 MARS 2014

4^{ème} JOUR DU SALON



Pascal LEONETTI
Meilleur sommelier de France 2006
La Signoria à Calvi



LES JURYS « SOMMELLERIE » - TROPHEE HAEBERLIN



Philippe FAURE BRAC
Meilleur sommelier du monde 1992

Michel SCHEER
MOF Maître d'hôtel,
du service et des Arts de la Table 2000



Serge SCHAAL & Nicolas STAMM
La fourchette des ducs à Obernai

JURYS TROPHEE HAEBERLIN



Jean-François PIEGE – BRASSERIE THOUMIEUX à PARIS - ** MICHELIN

Jury TOP CHEF



Frédéric ANTON – LE PRE CATELAN à PARIS - *** MICHELIN

Jury MASTERCHEF



Régis MARCON – Restaurant Régis et Jacques MARCON
à ST BONNET LE FROID - *** MICHELIN



Séverine et Frédéric

Candidats Masterchef 2013



Fin de la journée

C'est fini ! Il faut encore tout ranger...

La Direction financière vérifie les derniers chiffres...



LE REPOS DES GUERRIERS !

Le salon est fermé, le mobilier, la vaisselle, tout est rangé, les stocks rapatriés au lycée...
Derniers instants ensemble sur NOTRE restaurant ! Et déjà la nostalgie s'installe.

RESULTATS...

COMPTE DE RESULTAT EATER'NATIONAL – EXERCICE 2014			
CHARGES	EXERCICE 2014	PRODUITS	EXERCICE 2014
Charges d'exploitation		Produits d'exploitation	
Achats de matières premières et autres approvisionnements :		Production vendue Restaurant	38 938.00 €
Nourriture	15 153.00 €	Production vendue Snack	6 250.00 €
Boissons	5 968.00 €	Vente de vins	455.00 €
Marketing (Roll-up, site internet, tracts)	434.00 €	Prestations extérieures	3 090.00 €
Matériel et consommables	5 440.00 €		
Location emplacement	5 456.00 €		
Autres achats et charges externes	4 063.00 €		
TOTAL I	36 513.00 €	TOTAL A	48 733.00 €
Charges financières		Produits financiers	
TPE	199.00 €	Capital	500.00 €
Commissions CB	233.00 €	Dons	4 429.00 €
TOTAL II	432.00 €	TOTAL B	4 929.00 €
Total des charges (I+II)	36 945.00 €	Total des produits (A+B)	53 662.00 €
Solde créditeur = BENEFICE	16 717.00 €	Solde débiteur = PERTE	0.00 €
TOTAL GENERAL	53 662.00 €	TOTAL GENERAL	53 662.00 €

Nous avons accueilli sur ces 4 jours de salon près de 2 000 clients :

- 1 200 couverts au restaurant
- 800 clients au snack

Les profits ainsi réalisés seront intégralement reversés à 3 associations caritatives :

- ABRIBUS



- LE SECOURS POPULAIRE



- LE PASSAGE – EPICERIE SOCIALE





COCKTAIL DES BENEVOLES

MARDI 08 AVRIL 2014









FIN