

« Osez l'art de la table ! »

C'est la thématique qui a inspiré la sixième édition du colloque de la Confédération des arts de la table (CAT). Et qui continue à essaimer en 2018 à travers différentes actions destinées aux professionnels de la restauration et au grand public. Car les arts de la table, dont nous consacrons un dossier central (pp. 14 à 20), n'ont pas dit leur dernier mot. Le bien-recevoir semble être de plus en plus une tendance de fond, à l'heure où la cuisine et les émissions culinaires ont déjà (trop ?)



fait parler d'eux. En général, les Français aiment la table et être à table ! Et puis, c'est bien « *le repas gastronomique* » qui a été inscrit au patrimoine immatériel par l'Unesco en 2010. Sous-entendu, l'art de recevoir dans son ensemble : arts de la table, service, cuisine et ordonnancement des plats. Les fabricants, designers et marques rivalisent d'ingéniosité pour apporter un souffle nouveau aux arts de la table, tandis que les professionnels du secteur (dont les décideurs peuvent être les directeurs de salle pour les petites

structures) veillent à se démarquer. D'ailleurs, parmi les principaux critères d'achat, l'esthétisme vient en deuxième position après, bien sûr, le prix. Les arts de la table offrent un magnifique champ d'actions pour être original et cohérent avec l'univers global de son restaurant. À travers ces pages, prenez inspiration !

HÉLÈNE BINET

Retrouvez toutes nos actualités sur www.unoeilensalle.fr



@Unoeilensalle

Ils font la profession (pp. 4 à 9)

- ◉ L'invité : Denis Verneau (La Mère Brazier, Lyon)
- ◉ Sur le terrain :
 - Il n'y a pas de petites histoires...
 - Vu sur instagram
- ◉ Initiatives : chef et directeur de salle, l'importance des duos fusionnels !

Savoir-Être (pp. 10 à 13)

- ◉ Tribune libre : la mise en scène du service gastronomique... par les mots ! par Clémentine Hugol-Gential
- ◉ État d'esprit : qu'est-ce qu'un bon accueil ?

Dossier Arts de la table (pp. 14 à 20)

- ◉ Enquête et interview / De quand date-t-il ? / L'excellence du repas à la française ! / Ultra violet : couleur de l'année 2018 ! / Différents univers / De la couleur et des reliefs / Les chiffres à retenir

Tendances métiers (pp. 21 à 28)

- ◉ Tribune libre : « Service à la française » : doit-il être le garant des traditions culinaires dans le monde ? par Sylvain Combe
- ◉ Vins/Sommellerie : penser différemment une carte des vins, l'exemple du Restaurant André
- ◉ Boissons : la naturalité dans l'univers du bar, une orientation à suivre
- ◉ Innovations : nouveautés, des marques toujours plus créatives

Savoir-faire (pp. 29 à 32)

- ◉ Service en salle
 - Le geste de l'oignon en croûte de sel chez Gilles Goujon (Fontjoncouse, 11)
 - Les Crêpes Mademoiselle à La Tour d'Argent (Paris, 75)
 - Le foie gras d'oie à la cuillère selon L'Auberge de l'III (Illhaeusern, 68)

Histoire (pp. 33 et 34)

- ◉ Au Pied de Cochon, ancré dans le présent et fidèle à son passé !

Un œil en salle, le magazine des métiers de salle - Hors-série #3 - Février 2018 - 10 € // Édité par UOES Media - 26 rue Lamblardie - 75012 Paris - www.unoeilensalle.fr // Directeur de la publication & rédacteur en chef : Hélène Binet - Tél : 06 75 58 50 35 - helene@unoeilensalle.fr // Ont collaboré à la rédaction de ce hors-série : Clémentine Hugol-Gential, Sylvain Combe // Crédits photos : @Marco Strullu, @Philippe Levy, @Pixabay, @Julien Mignot, @Louis Téran, et @Jean-Philippe Garabedian - Photo de la Une : La Tour d'Argent, Paris (Ve) @Marco Strullu // Direction artistique & maquette : Hélène Fouquet - helenefouquet@icloud.com // Service rédaction : Eloïse Trote / La Plume d'Or contact@laplume-dor.fr // Publicité : contact@unoeilensalle.fr // Impression : imprimé en France chez Imprimerie de Champagne // Vente à l'unité (10 €) ou sur abonnement