

# L'AUVERGNAT

CAFÉS  
HÔTELS  
RESTAURANTS

# Le Paris

À LA UNE

**Restauration rapide**

## Le burger détrône le jambon-beurre en France



C'est historique, pour la première fois en 2017, il s'est vendu plus de burgers que de sandwiches jambon-beurre en France. C'est l'enseignement du dernier indice jambon-beurre, paru à quelques jours de l'ouverture du Sandwich & Snack Show, le rendez-vous des professionnels de la restauration rapide et du snacking. Les 4 et 5 avril, le salon mettra à l'honneur les acteurs de la restauration rapide en France, mais aussi les produits alimentaires, les boissons, la distribution automatique, l'emballage, les services ou encore les équipements. L'occasion de braquer les projecteurs sur un secteur dont le chiffre d'affaires a progressé en 2017. **Page 5**

## ÉDITO

**Ne pleurons pas le jambon-beurre**

La semaine dernière, le verdict de Gira Conseil est tombé comme un coup de tonnerre sur le monde de la restauration : en 2017, le burger supplantait le sandwich jambon-beurre dans le cœur des Français. Il n'en faut pas moins à certains augures pour affirmer que les dignes de la fameuse gastronomie française venaient de céder sous les coups de boutoir de la malbouffe. Avant de sonner le tocsin dans les mairies, rappelons quelques vérités. On consomme toujours en France davantage de sandwiches, toutes catégories confondues, que de burgers. Par ailleurs, c'est la restauration traditionnelle qui est la responsable de la croissance à deux chiffres de ce produit durant ces cinq dernières années. Pour attirer une clientèle plus jeune, elle s'en est emparée au nez et à la barbe des grandes enseignes de fast-food qui continuent de progresser, mais dans des proportions plus nuancées. Mais on ne va pas pleurer sur le déclin du sandwich, qui n'a rien d'un emblème national, à commencer par son nom, celui d'un conte anglais qui, souffrant d'une forte addiction au jeu, inventa par nécessité ce qui préfigurerait la restauration rapide. Notre gastronomie ne se grandit pas en revendiquant ce genre d'héritage douteux. Le véritable enjeu demeure la guerre que se livrent la fast food et la slow food. Il faut reconnaître que ces dernières années le sandwich s'est banalisé, notamment dans les rayons de la grande distribution, tandis que le burger a gagné ses lettres de noblesse en accédant aux tables de la restauration traditionnelle. Même nos grands chefs ont su l'agrémenter et y apportant des touches avantagieuses : de la viande de Salers ou d'Aubrac, du foie gras, voire quelques lamelles de truffes... Avouons que certains de ces créations nous font oublier les prétendues vertus du jambon-beurre...

Jean-Michel Déhais

## Repères



**Fabrice Collet**  
prend les rênes de  
B&B Hôtels ..... p. 2



**André Marcon**  
plaide pour  
la revitalisation  
des centres-  
villes ..... p. 3



**Initiatives en  
Auvergne**  
**Californie française**, la  
marque qui vise les sommets ..... p. 9

**Aux  
Armes de  
Bruxelles**  
en failite



p. 2

**Fonds de commerce**  
**Une affaire de chiffres?**

p. 4



**Snacking**



**Les  
innovations  
du salon**  
..... p. 10



**Réussite**  
**Laurent Caplat,**  
**bienmanger.com**  
Vivre et entreprendre au pays... p. 12

## Actualités



**Le prix Cazes** décerné  
à Régis Wagnier ..... p. 3