



P.14

Camille Loas, roi du burger

Un vrai champion ! Il a tout raflé lors de la dernière Coupe de France du Burger : coup de cœur du public, titre 2025 et, surtout, il a remporté la compétition face aux 9 autres lauréats.



SOLUTIONS REPAS Monoprix lance La Cantine

Avec Monoprix-La Cantine, le groupe Casino affiche ses ambitions sur la restauration à emporter. Un nouveau concept à découvrir à Beaugrenelle, dans le 15^e arrondissement de Paris. **P.29**



FOURNISSEURS PepsiCo accélère sur le hors-domicile

Rien de tel que l'innovation pour prendre des parts de marché. PepsiCo affirme sa stratégie. Très offensive, la marque étoffe son catalogue avec de nombreuses nouveautés pour la saison estivale. **P.35**

OUVERTURE

Le nouvel écrin de Mavrommatis

Mavrommatis a ouvert un nouvel écrin de 190 m², situé rue du Faubourg-Saint-Honoré, accolé à Mariages Frères. Une adresse qui n'est pas due au hasard. « Ici, il y avait le thé, La Maison du Chocolat, et La Maison Nordique, j'ai toujours pensé qu'il manquait la restauration », explique Andréas Mavrommatis, cofondateur avec ses deux frères Evagoras et Dionysos, de la maison du même nom. Depuis 1981, Mavrommatis n'en finit plus de construire un petit empire de la gastronomie grecque au cœur de la capitale : un restaurant étoilé, des boutiques traiteurs-épicerie... « Nous avons 18 établissements en tout, 5 restaurants et 11 boutiques et 2 caves à vin », poursuit le chef-entrepreneur. Et sur les 11 boutiques, 5 ont



Un nouveau lieu, emblématique de tous les savoir-faire de Mavrommatis.

des espaces dégustation sur place. 3 sont en régions : Nice, Marseille et Strasbourg. Un empire qui réalise 80 % de son chiffre d'affaires (6,75 M€ en 2023) sur l'activité traiteur. « Nous nous sommes fait aider par un ingénieur agronome pour

avoir la qualité artisanale dans l'ensemble de nos boutiques, mais à grande échelle », révèle Andréas Mavrommatis. Ainsi, tous les plats traiteur sont fabriqués dans un atelier à Palaiseau (91). Chaque jour ce sont près de 2 000 repas qui

en sortent. À cette activité, il faut ajouter 10 % d'événementiel auprès des entreprises et des particuliers. Aussi le nouvel établissement reflète toute l'étendue du savoir-faire de la maison : vaste partie traiteur à l'entrée. Plats, salades, sandwiches (réalisés à la demande) et pâtisseries sont vendus à emporter. L'épicerie est disséminée dans toute la boutique. Au fond, le restaurant-salon de thé, qui reprend les codes Mavrommatis : c'est l'architecte David Botta qui réalise les boutiques et restaurants. Vingt places assises intimistes sous une alcôve. Enfin, au sous-sol, une cave à vins, plus de 100 références. L'endroit est privatizable. Ouvert 7 J/7 du matin au soir sans interruption. Et ça ne désemplit pas. ● resto.zepros.fr

RSE

Pokawa affiche son bilan

Proposer des repas sains en réduisant son empreinte carbone, voilà l'objectif de Pokawa en matière de RSE. Depuis 2022, l'enseigne publie un rapport faisant l'état des lieux sur son impact environnemental. Avec comme objectif de servir des produits frais, traçables et de saison, les ingrédients choisis par Pokawa respectent de nombreux labels : les produits issus de la mer sont certifiés 100 % ASC et 100 % MSC (saumon, thon, crevettes). Le riz, quant à lui, est certifié 100 % IGP Camargue, et les produits HappyVore sont labellisés B Corp. Pour limiter les émissions de CO₂, Pokawa a revu son système de livraison afin d'acheminer tous les produits en même temps, dans un seul camion. Appelé One Stop Delivery, ce système permet de diminuer le nombre de camions de livraison. La réduction des déchets est également une priorité. Ainsi l'enseigne utilise des emballages écoresponsables et a noué



Pokawa se fournit en saumon chez Kvaroy Arctic, un poisson sans OGM ni antibiotiques.

un partenariat avec la plateforme Too Good To Go pour réduire le gaspillage alimentaire. Enfin, Pokawa soutient diverses initiatives solidaires, telles qu'Octobre Rose et Veganuary, contribuant ainsi à des causes sociales et environnementales. ● resto.zepros.fr

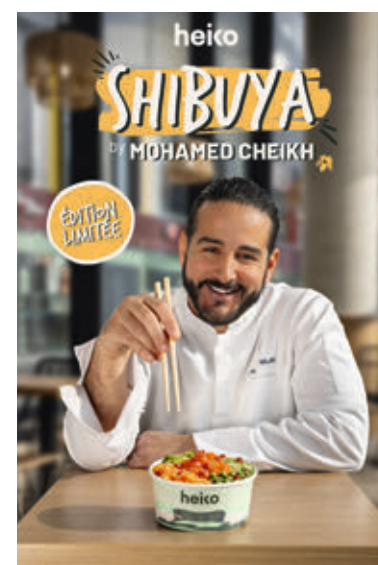
COLLABORATION

Heiko embauche Mohamed Cheikh

Moins d'un mois après l'ouverture de Chik'Chill, enseigne de poulet frit cocrée avec le groupe Bertrand, Mohamed Cheikh signe avec Heiko. Il apporte sa créativité et son nom à une nouvelle recette de poké, proposée en édition limitée pour une durée de six mois. « Des influences asiatiques, des contrastes puissants, une explosion de goûts et de textures. C'est cette énergie qu'on a voulu capturer en une seule bouchée », explique Mohamed Cheikh.

Le Shibuya, c'est son nom, est un savant mélange de saumon, de coleslaw au wasabi, concombre, avocat, grenade et billes croquantes de wasabi. Une recette pleine de piquant qui surfe sur la tendance épicée, très en vogue dans la restauration rapide. Avec cette collaboration, Heiko a souhaité « donner une identité unique et forte au poké ». « Chez Heiko, nous cherchons à créer nos re-

cettes en apportant du caractère et une vraie dimension émotionnelle. La collab avec Mohamed Cheikh nous offre l'opportunité de raconter un voyage sensoriel et de bénéficier de son expertise pour élaborer une recette inédite », déclare Ugo Truxler, fondateur de Heiko. ●



Une saveur bien marquée grâce à la présence des billes de wasabi.