

LE COURRIER DE LA RESTAURATION A THEME

1^{er} trimestre 2011



Red
D'HIPPO

Page 1

Une transformation

Hippo Bordeaux Gambetta

Pages 2-3

Les Ouvertures

Red d'Hippo La Défense
Les ouvertures au 1er Semestre

Pages 4 - 6

L'actualité des enseignes

Nouvelle carte Hippo
Offre Duetlines Tablapizza
Animation Bière TMK

Page 7

Ça bouge !

Nouvelle RRH Paris
Nouveau DRA Région Ouest

Page 8 - 10

Evènements

Visite au Salon de l'Agriculture
Semi-Marathon de Paris
Convention à Disney

Page 11

Agenda

Apéritif Restauration à Thème
2^{ème} Convention à Disney



TRANSFORMATION

HIPPOPOTAMUS BORDEAUX GAMBETTA



Un nouvel Hippopotamus dans la Région Ouest!

Quatre mois après la fermeture du Bistro Romain de Bordeaux, l'Hippopotamus Bordeaux Gambetta a ouvert ses portes le 13 janvier 2011.

Situé dans le « Triangle d'Or » du centre de Bordeaux, cet établissement d'une capacité de 128 places assises se divise en 2 étages et possède une jolie terrasse, véritable atout pour les beaux jours.

Fort de son expérience de 3 ans en tant que Directeur à Pessac, c'est Daniel Balla qui en prend les commandes. Il est accompagné au quotidien par une équipe de 33 personnes.

Quelques chiffres:

Journée d'ouverture:

Service du midi: 169 couverts

Service du soir: 143 couverts

La fréquentation des trois premiers mois est prometteuse avec en moyenne 380 couverts par jour.



Le Directeur : Daniel BALLA

Le Chef : Joaquin SALAS

65 cours de l'Intendance

33000 Bordeaux

Tél.: 05 56 44 93 33

LES OUVERTURES

RED D'HIPPO au CNIT de la Défense



Le tout nouveau concept du groupe, le Red d'Hippo a ouvert le **22 décembre 2010**.

Un mobilier tendance, une ambiance chaleureuse, une carte épurée pour un service optimisé, voici les caractéristiques de cet établissement flambant neuf !

L'affluence est au rendez-vous depuis le début de l'année pour le service en salle. La vente à emporter quant à elle connaît des débuts plus mitigés mais la clientèle pressée à la recherche de la qualité, saura apprécier cette opportunité.



*Le Directeur : Vincent BENASSI
Le Chef : Stéphane VALLEE
2 place de la Défense
92800 Puteaux
T: 01 46 98 85 00*



Ouvert uniquement le midi
Capacité : 165 places assises



Nombre de couverts
moyen : 200/jour
Ticket Moyen : 23,50 €



Extraits d'un article paru dans « France Snacking » Janv/Févr, magazine leader consacré aux nouvelles tendances de la restauration rapide et nomade:

Le groupe Flo vient de lancer son nouveau concept premium Red d'Hippo. Exit les idées reçues, le spécialiste de la restauration à table expose les codes de la restauration traditionnelle et ose un grand pas vers la « rapide ». Exercice réussi.

ON A AIMÉ

- Le comptoir autour de la cuisine pour les personnes seules
- La pochette « couverts » avec serviette
- Les verrines pour les entrées et desserts
- L'approche luxe du packaging de la VAE
- L'approche tarifaire agressive entrées et desserts à 3,90 et 4,50 €
- La prise de commande et le service très rapide
- Le rapport qualité-prix de la formule burger à emporter à 11,50 € (burger charolais, soft, dessert)

La naissance de ce nouveau bébé dans la famille Flo constitue une vraie avancée pour le groupe qui segmente ainsi son offre en l'adaptant aux zones de chalandise. Ce pilote devrait accueillir un petit frère parisien au second semestre dans une taille plus standard de 250 m² et 100 places assises. Un exemple à mûrir pour toutes les enseignes qui s'interrogent encore sur la pertinence de faire migrer leur modèle et leur marque vers un format rapide en craignant sans doute de perdre leur âme.

LES OUVERTURES

Les ouvertures prévues au 1^{er} semestre 2011

R
É
S
E
A
U



BELLE EPINE



REPUBLIQUE



AUBERVILLIERS



GRENOBLE

F
R
A
N
C
H
I
S
E
S



ABIDJAN



BUDAPEST



AUBAGNE



PORTE DES
LILAS



ALES



ROSNY



CAEN

L'ACTUALITE DES ENSEIGNES

NOUVELLE CARTE HIPPO depuis le 10 février



LES ENTRÉES DU MOMENT



Salade frisée aux lardons
Une salade généreuse composée de frisée, de lardons et d'un œuf poché. 7,20 €



Soupe de pois cassés
Une soupe chaleureuse et authentique agrémentée d'estragon, de persil et de cerfeuil frais. 4,90 €

**2 produits de saison mis en avant
=> Changement tous les 4 mois
avec un sticker**




**Mise en avant du nouveau
Schweppes Agrum' et de
Bacardi**




Une réduction de l'offre (-20% d'entrées & desserts)
L'intégration de la garniture payante
L'intégration de certains produits du moment qui ont rencontré un succès


Spécialité




Cœur d'aloiseau de Charolais
750 g* d'un faux-filet exceptionnel à partager à 2 ou à 3. Il est particulièrement onctueux saignant ou à point.
Prix total : 58,00 €
à 2 : 29,00 €/pers.




Faux-filet de Charolais
Une pièce moelleuse pour les amateurs de viande bien cuite et peu grasse.
250 g* 20,00 € 18,00 € IMPACT




Cœur de rumsteck de Charolais
L'une des pièces les plus nobles dans sa version la plus goûteuse.
180 g* 18,00 € 17,00 € IMPACT



Pièce du boucher de Charolais
Un morceau réputé pour sa saveur et sa grande tendreté. 180 g* 15,00 €



Bavette d'aloiseau de Charolais
Laissez-vous surprendre par sa tendreté et sa jutosité incroyable. 180 g* 16,00 €



Garniture d'exception
2€

Introduction de la bavette pour l'AOC Maine Anjou

TOUT CRU !





Mise en avant de l'encart « Tout cru »

HIPPO SÉLECTION



Pièce du boucher de Charolais
18,90 €

Café douceur
Un café, une mini-mousse au chocolat et une madeleine : une touche sucrée dont vous auriez tort de vous priver!

Nouvelle formule « Sélection » pour mettre en avant le savoir-faire viande d'Hippo

INFO

=> Nouveau format de la carte pour septembre

OFFRE DUETTINES Du 24 Février au 6 avril



Fermez les yeux... Humez cette odeur... Vous n'êtes pas dans un chalet en altitude... mais chez Tablapizza !

Après le succès de l'animation des carrés terroirs, c'est l'offre Duetlines qui a fait une entrée remarquée en ce début d'année...



Duo aux sommets ! *Edition limitée*
Découvrez nos nouvelles recettes Duetlines Spécial montagne
La Duetline c'est 2 pizzas en 1, à composer comme bon vous semble...

Prix unique 10€90
Duetlines
croquantes & craquantes
1 recette de votre choix + Salade

Nos recettes montagnardes

Tartiflette
Reblochon, jambon sec d'Auvergne, pommes de terre rissolées, crème fraîche

Munstiflette
Munster, jambon fumé, pommes de terre rissolées, crème fraîche

3 fromages
Chèvre, roquefort, reblochon, crème fraîche

Causse
Roquefort, jambon sec d'Auvergne, crème fraîche

Régalez-vous !

Prix unique 13€90
Duetlines
fondantes & gourmandes
2 recettes de votre choix

Exemple : Tartiflette / Salade
Exemple : Tartiflette / 3 fromages
Exemple : 3 fromages / Salade
Exemple : Munstiflette / Causse

Convivialité & générosité
chez Tablapizza !

2 versions proposées : simple ou double

Recette montagnarde / salade



Prix unique:
10.90 €

2 Recettes montagnardes
(2 pizzas en une - plusieurs
combinaisons possibles)



Prix unique:
13.90 €

Des recettes articulées autour de la thématique montagne, une offre adaptée à la saison!

4 recettes au choix :

- ❖ 3 fromages
- ❖ Causse
- ❖ Tartiflette
- ❖ Munstiflette

INFOS

⇒ Nouvelle carte depuis le 24 mars
⇒ Opération rouléiades début mai

ANIMATION BIÈRE Du 1^{er} au 31 mars



TMK a choisi « la bière de mars » pour sa 1^{ère} animation de l'année. Une offre produit qui a une histoire à raconter et qui offre une matière riche pour la création de mets et pour l'accompagnement du repas. L'objectif premier étant d'offrir des produits « plaisir » aux clients.

Une opération qui a su séduire les amateurs !



Entrée:

Chair de crabe et fèves en rémoulade, vinaigrette à la bière de mars

Plat:

Filet de haddock sur lit de choucroute à la sauce beurre-bière de mars



Plat:

Suprême de pintade rôti, chou rouge braisé à la bière de mars

Dessert:

Clafouti tiède de pomme et de rhubarbe à la bière de mars

Historique & spécificités :

Cette bière de saison a vu le jour à Arras en 1394. Plusieurs brasseries françaises produisent une bière dite de « mars », ou « bière de printemps ». Elle est produite en quantité limitée à partir d'une variété d'orge semé au printemps et récolté en été puis elle est brassée au début de l'hiver.

C'est en général une bière de fermentation ambrée et peu alcoolisée (4,5 à 5,5°) et légèrement épicée.

INFOS

- ⇒ Animation Agneau le 14 avril
- ⇒ Nouvelle carte le 21 avril

Ils ont rejoint le groupe...



Delphine DUVAL a rejoint début janvier la Direction des Ressources Humaines au poste de RRH de la Région Paris.

Son parcours : Juriste de formation, elle a débuté sa carrière en tant qu'adjointe RH dans le secteur de la restauration collective. Elle a ensuite rejoint un grand groupe dans le domaine de la propreté en tant que juriste en droit social pour finalement évoluer vers le poste de Responsable Régionale RH. Après une expérience de DRH dans une PME où, dans un contexte économique tendu, elle a mis en place une politique RH notamment en terme de relations sociales et de formation, elle intègre Metro Cash and Carry France en tant que RRH où elle restera 4 ans.

Quelles sont vos premières impressions depuis votre arrivée dans le Groupe Flo?

« Ce qui m'a interpellé en arrivant chez Flo,

c'est le sens de l'accueil qui est bien entendu vrai dans les restaurants mais aussi au siège. Ce qui m'a frappé également, c'est qu'il y a un sentiment d'appartenance très prononcé à l'entreprise. Il y a une vraie culture d'entreprise. »

Comment appréhendez-vous ce poste et quelles sont les évolutions que vous souhaiteriez apporter?

« Je suis ravie d'avoir rejoint la Direction Régionale Paris. Aujourd'hui, notre priorité est d'être le plus en phase avec les attentes des directeurs et leurs équipes, tout en construisant une politique RH de région et en travaillant davantage sur la gestion des emplois et des carrières, la formation, tout en continuant à construire un vrai partenariat avec les représentants du personnel. »



Après 10 ans passés comme Directeur d'Exploitation sur différents sites Hippopotamus: Port Cergy, Bercy et enfin Montparnasse, **Salif DABO** est depuis le 1^{er} mars, le nouveau Directeur Régional Adjoint de la Région Ouest aux côtés de Marc DEMUS. Rencontre avec un homme comblé par ce nouveau challenge.

Comment avez-vous accueilli cette opportunité d'évolution au sein du groupe ?

« L'opportunité qui m'est proposée aujourd'hui, est une ligne de plus dans l'histoire qui m'unit au Groupe Flo depuis maintenant 10 ans. Je la vis comme une marque de confiance de mes supérieurs hiérarchiques, ainsi que de mes pairs. Plus personnellement et compte tenu de mon parcours, elle symbolise des années de travail et de sacrifices. Par là même, elle tord le cou aux idées reçues sur les jeunes issus des banlieues, d'origines et de cultures différentes. C'est un message très fort adressé à toutes nos équipes salle & cuisine.

Enfin, elle vient renforcer ma "foi" dans l'entreprise au sein de laquelle j'évolue. »

Selon vous, quelles doivent être les qualités d'un DRA pour réussir ses missions au quotidien?

« Avoir une capacité de prise de recul et d'analyse, être meneur d'hommes tenace & restaurateur dans l'âme et dans les faits. »

Une trentaine d'établissements sont désormais sous votre co-responsabilité. Ressentez-vous une quelconque appréhension?

« Je n'éprouve aucune appréhension à l'idée de travailler différemment. Compte tenu de la confiance qui m'a été accordée de toute part, ma seule crainte, serait de ne pas être à la hauteur des attentes placées en moi. »

Outre cet excitant nouveau défi professionnel, nous croyons savoir que 2011 sera une année particulière pour vous...

« Vous visez juste, en effet j'attends avec impatience la naissance de mon premier enfant. Et si challenges il y a sur l'année 2011, celui ci en est un de taille ! »

VISITE AU SALON DE L'AGRICULTURE

Le 22 Février



Le 22 février dernier, notre partenaire l'AOC Maine d'Anjou a invité les collaborateurs du groupe au Salon de l'Agriculture.

Les éleveurs ont tout d'abord présenté leurs animaux à un concours en présence des Chefs Experts Viande.

Les participants ont pu ensuite, grâce à une visite guidée, découvrir les autres races et leurs spécificités.



Didier Patin, Gérard Thuault et les Chefs Experts Viande aux côtés des éleveurs AOC Maine d'Anjou



Chabal, le grand gagnant AOC Maine d'Anjou



Le coup de cœur de Nathalie Bailloux... Candy!

Cette fin d'après-midi s'est ponctuée par le célèbre « Pot au feu de Mme Annick » dans les allées du salon. Un moment privilégié et convivial apprécié de tous !



Hervé Simon, Mme Annick et Patrick le Mazou



Eric Vincent et François Magne



Daniel Rabatel, Sandrine Andrès & Bruno Guinebrière ont apprécié le pot au feu...

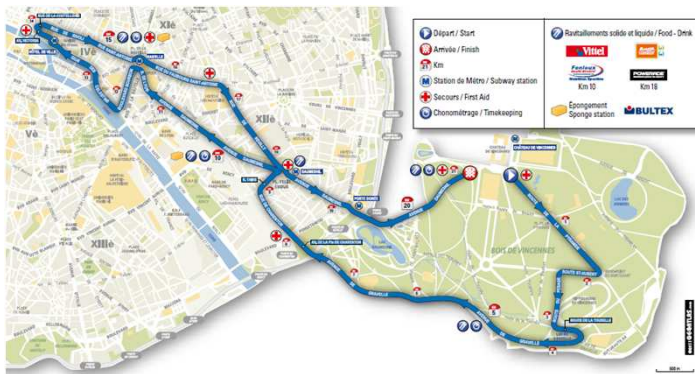
EVENEMENTS

SEMI-MARATHON DE PARIS Dimanche 6 mars



Les 22 coureurs du Groupe Flo s'étaient donnés rendez-vous le 6 mars dernier pour la 19^{ème} édition du Semi-Marathon de Paris.

Après un petit déjeuner servi au Petit Bofinger à Vincennes, ils se sont élancés auprès des 23 900 coureurs partant pour un parcours de 21,1km dans l'Est parisien...



↳ Les participants et leurs temps :



Aldebert	Frédéric	Dir. Convergence Achats	2:05:35
André	Marc	Départ. Trésorerie	1:56:43
André	Thierry	Quai Marine	1:49:47
Boissard	Alain	BR	1:41:38
Bianic	Yohann	Frais Généraux	1:48:54
Blondelle	Jacky	NY Deli - Disney	2:42:25
Crisco	Anne-Marie	Mkg Rest. à thème	1:55:37
Fernandes	Christophe	Compta	1:53:10
Forestier	Emilie	Convergence Achats	1:59:54
Fullam	Kevin	RFC -Disney	1:41:48
Giraudier	Dominique	Dir. Générale	1:47:44
Gross	Carmen	Comptabilité Générale	2:12:41
Guinier	John	Hippo/TMK Arcueil	1:14:17
Jaureguiberry	Jean-Bernard	DSI	1:33:19
Jullian	Frédéric	Tabla Clichy	1:47:26
Kerambrun	Bruno	Hippo Bercy	1:48:59
Malard	Régis	DSI	1:50:24
Malcuit	Charles-Antoine	CDG	2:00:16
Meissner	Sabine	Convergence Achats	2:56:05
Romang	Elise	RH Rest. à thème	2:12:59
Soille	Philippe	Dir. R&D	2:02:50
Vincent	Eric	DG Rest. À thème	1:59:16

Un grand bravo à tous!

EVENEMENTS

CONVENTION GROUPE FLO

Mercredi 16 mars

520 collaborateurs se sont réunis à Disney le 16 mars pour la convention du Groupe. Tous les DE et les Chefs ainsi que l'ensemble du siège étaient présents, une occasion unique d'échanger et de se retrouver...

Après une présentation des résultats et des ambitions du Groupe pour 2015 par la Direction Générale dans la plus grande salle de cinéma de France, tous étaient conviés au Rainforest Café autour d'un buffet gargantuesque !

Les participants ont ensuite pu profiter librement des attractions dans les deux parcs. Et la journée s'est achevée par un dernier verre au King Ludwig Café.

Une journée réussie, riche en émotions & forte en sensations !



Moment de détente au train de la mine...



Voici en quelques mots comment les collaborateurs ont ressenti cette journée:

« constructif »

« respect »

« partage »

« enrichissant »

« convivialité »

« chaleureux »

« fierté »

« fondamentaux »

« humain »

« enthousiasmant »

« cohésion »

« fortes valeurs »

AGENDA



↪ **APERITIF Restauration à Thème** le **7 avril** à 12h00

Lieu de rendez-vous:



Nous vous attendons nombreux !

↪ **2^{ème} CONVENTION FLO** le **4 mai** à Disney
pour les Directeurs Adjointes & les Seconds de cuisine

LES ANNIVERSAIRES À VENIR...

Christelle DUPLAN - **2 mai**
Dominique GUILLET - **13 mai**
Sandrine ANDRES - **17 mai**
Daniel RABATEL - **17 mai**
Gwenaëlle BIZIEN - **22 mai**
Caroline COULAIS - **2 juin**
Margaux ERIPRET - **2 juin**

