

## ÉTÉ 2022

### Le tourisme hexagonal se redresse

Le premier bilan de la saison estivale 2022 révèle un « faisceau » de résultats très positifs après deux années difficiles. Le tourisme reste un secteur essentiel pour l'économie française. **P. 6**

© Nicolas Rodet



## SALON

### Natexpo Lyon revient en force

Pour la première fois, l'édition lyonnaise de Natexpo se tiendra sur trois jours complets, du 18 au 20 septembre, à l'image de sa version parisienne. **P. 14**

**52 709**  
exemplaires

**ACPM**  
DIFFUSION

Mise en distribution certifiée

**N° 97 | Septembre 2022**

METIERS

# RESTO ZEPROS

[resto.zepros.fr](http://resto.zepros.fr)

Zepros récompense les entrepreneurs indépendants de la restauration avec service à table, du snacking, et de la restauration collective.

## ZE AWARDS DE LA RESTAURATION 2022 **P. 26**



# LE PALMARÈS COMPLET



## La sélection de la rédaction

**LUSINI**

### Chaussures Explorer



Confortables et légères, elles ont été étudiées pour assurer un confort maximal.

Explorer est une gamme de chaussures mixtes pour la salle et la cuisine, conformes à la norme de sécurité EN ISO 20347:2012. Elles sont très confortables et très légères (330 g) avec un dessus en maille et une membrane imperméable (modèle Explorer Waterproof) ou

sans membrane imperméable (modèle Explorer). Leur forme a été spécialement étudiée pour s'adapter au pied et assurer un confort maximal tout au long de la journée. Une bande souple et sans coutures renforce l'ensemble de la chaussure et l'embout. Les chaussures Explorer sont faciles à enfiler et à retirer grâce aux lacets élastiques. L'amorti réactif de la chaussure soulage les genoux et le dos. La semelle intérieure amovible assure un soutien optimal de la voûte plantaire. La semelle extérieure en caoutchouc avec noyau en EVA (éthylène-acétate de vinyle) conforme à la norme SRC est antidérapante sur sols humides et glissants, antistatique et résistante aux huiles et aux graisses. Les chaussures Explorer sont livrées avec un sac de rangement avec une paire de lacets supplémentaires.

[www.lusini.com](http://www.lusini.com)**RATIONAL**

### Nettoyants ActiveGreen



Sans phosphate et sans phosphore, ces tablettes de nettoyage pour les deux gammes de fours mixtes iCombi Pro et iCombi Classic de Rational réduisent l'emploi de produits chimiques dans une démarche écoresponsable engagée sans perdre de leurs performances. Ultrarapide, le nettoyage intermédiaire permet au four d'être prêt pour un nouveau processus de cuisson en seulement 12 minutes.

[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)**ROBOT-COUCPE**

### Kitchen Blender BL5

Puissante et performante, cette gamme de blenders pour la restauration bénéficie de la technologie X-Flow qui assure une finesse absolue en quelques secondes et un résultat homogène aussi bien pour les petites que les grandes quantités. Grâce à sa grande capacité de cuve et son moteur puissant, le Kitchen Blender BL5 peut mixer des ingrédients et des liquides afin de réaliser jusqu'à 3,5 l de veloutés, soupes, sauces, coulis et purées en 35 secondes.

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)**FLAMAGIC**

### Allume-feu et petit fumoir



Ces innovations françaises allument un poêle, une cheminée ou un feu de bois vite et sans effort. Intéressantes en restauration, elles offrent la possibilité de laisser la braise des barbecues s'allumer toute seule, le temps de préparer le service à table, mais aussi d'allumer facilement braseros ou barbecues sans odeur près des clients. Ou encore de proposer une cuisine inventive et tendance à base de mets



fumés, de l'entrée au dessert grâce au kit de fumage.

[www.flamagic.eu](http://www.flamagic.eu)**SMEG FOODSERVICE**

### Lave-vaisselle FD526D

La structure de ce lave-vaisselle à chargement frontal est entièrement conçue en acier inox AISI 304, un gage de solidité et de résistance. L'interface simple et intuitive du bandeau de commandes facilite son utilisation et gère aisément les multiples fonctions. Une pompe de lavage à démarrage progressif évite la casse ou l'ébrèchement d'accessoires délicats, comme les verres, en augmentant progressivement la pression d'eau au démarrage du cycle.

[www.smegfoodservice.com](http://www.smegfoodservice.com)**ODIC**

### Armoire de fermentation

Indispensable dans la fabrication du pain, que ce soit dans le domaine de la restauration ou de la boulangerie, cette armoire de fermentation à grilles ou à chariot apporte à la pâte le gaz carbonique nécessaire, le volume et les arômes attendus. Elle assure une programmation précise de la fermentation, avec une régulation de la température minutieuse et un ajustement de l'hygrométrie.

[www.odic-sa.com](http://www.odic-sa.com)**SAMMIC**

### Salamandre SGF-650

Cette salamandre facilite la vie du cuisinier pour rôtir directement ou gratiner toutes sortes de produits avant l'envoi ou servir d'appareil de cuisson additionnel pour des préparations plus élaborées. D'une puissance totale de 4700 W, elle bénéficie d'une hauteur d'étagère réglable avec trois positions, d'un thermostat réglable et d'un plateau récupérateur de graisses extractible. Dim. : 420 x 800 x 500 mm. Poids : 22 kg.

[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)