

Revue de
PRESSE DECEMBRE- JANVIER

RESTO **zePROS**

COLLECTIVE **zePROS**

LE Chef
LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Le Cuisinier
Le magazine des cuisiniers en collectivités

tokster

RESTAURATION
COLLECTIVE

TOKSTER – 24 janvier 2019

Cercle Vert mise sur l'Asie

Publié par ZePros News Par **Chloé Labiche**

24/01/19 à 08:30 - Mise à jour le 24/01/19 à 16:45

Ça m'intéresse Tok



GAMME

Le Nouvel An chinois approche. L'événement, qui aura lieu le 5 février, est l'occasion de proposer des recettes aux accents asiatiques. C'est en tout cas le pari de Cercle Vert qui met en avant sa gamme asiatique de plus de 120 références. Des produits rapides et faciles à mettre en oeuvre comme les sauces sweet chili, pad thaï, yakitori ou aigre-douce mais aussi les nouilles de riz, vermicelles de soja ou le riz à sushi sans oublier le lait de coco, les pâtes à curry jaune ou rouge, la chapelure japonaise Panko, les algues wakamé séchées ou la farine à tempura.



Cercle Vert propose des recettes sur sa chaîne YouTube comme ces tempuras de gambas et légumes.

Le groupe français spécialisé dans la distribution de produits pour les professionnels de la restauration en Ile-de-France propose d'ailleurs des recettes pour stimuler l'inspiration des chefs dans la rubrique [L'Académie de Cuisine](#) de son site mais aussi sur [sa chaîne YouTube](#). Le groupe Cercle Vert y propose pour son rendez-vous mensuel "Délices d'Asie" des gambas et légumes en tempura, le tout expliqué avec une vidéo pas à pas.

Mots-clés : [#Restauration - Distributeurs RHD](#) [#Distributeurs](#) [#Opération](#) [#Recette](#)

LE CHEF – 30 janvier 2019



— Cercle Vert enrichit sa gamme de produits asiatiques —

30 JANVIER 2019



A l'occasion du Nouvel An Chinois qui approche à grands pas (5 février 2019), Cercle Vert surfe sur la tendance « cuisine du monde » et « cuisine asiatique » plus particulièrement en étoffant sa gamme de produits dédiés. Le Groupe propose désormais en effet plus de 120 références asiatiques, sélectionnées avec soin pour leur qualité et leur rapidité de mise en œuvre. Ces produits permettent aux chefs d'intégrer aisément des plats asiatiques au sein de leurs menus, afin de satisfaire une demande croissante des consommateurs. Des idées recettes tour à tour classiques ou insolites imaginées par le Chef de l'Académie de cuisine Cercle Vert complètent cette sélection de produits, à découvrir sur www.cerclevert.fr.

A ne pas manquer également, le rendez-vous mensuel de Cercle Vert « [Délices d'Asie](#) » (tempura de gambas et légumes faciles à réaliser) sur YouTube.

— L'actualité au Quotidien —



06.02 Sirha 2019 : une fréquentation en hausse de 8 %



06.02 L'eau minérale Acqua Filette à la conquête du marché français



04.02 Pierre Sang Boyer, parrain de la promotion 2019 de l'Evian Resort Practical School



04.02 1 déjeuner et 1 dîner à 4 mains par Pierre Gagnaire et Zaiyu Hasegawa



01.02 Yann Emery vainqueur du concours autour de la Saint-Jacques

LE CUISINIER – Janvier/février 2019

Le Cuisinier

Le magazine des cuisiniers en collectivité

Profil



Anthony Ceccarello

Gagné par les concours

Vainqueur en novembre dernier du Trophée Toque Verte 2018, Anthony Ceccarello est un cuisinier fêru de produits frais et locaux qui a, en moins d'un an, fait évoluer de façon significative l'offre de restauration proposée au collège Le Point du Jour à Auneuil.

Formé à l'INFA Le Manoir à Gouvieux, Anthony Ceccarello débute son parcours professionnel comme commis de cuisine au Château de Marivaillargenne, un hôtel 4 étoiles situé à Chantilly et comprenant un restaurant gastronomique. Après une expérience à l'Hôtel de l'Oise à Saint-Leu-d'Esserent, il se tourne vers la collectivité et est embauché pendant près de 3 ans à l'internat scolaire Le Domaine des Trois Châteaux à Coye-la-Forêt. Le 1^{er} janvier 2018, il est recruté par le département de l'Oise et rejoint le collège Le Point du Jour à Auneuil comme chef de cuisine.

« Mes missions sont variées : production, élaboration des menus, passage des commandes, management de 4 personnes en cuisine, respect de l'hygiène et service », explique celui qui, avec son équipe, sert quelque 440 couverts par jour.

Calculer au plus juste les quantités

Chaque chef de collectivité du département de l'Oise étant libre de sa production, Anthony Ceccarello a, depuis son arrivée, imposé progressivement sa philosophie en cuisine. « Aujourd'hui, notre particularité est de proposer 95 %

La pression du jour !

En 1h30, les 3 finalistes du Trophée Toque Verte (voir aussi précédent numéro p.8) ont dû réaliser une entrée et un dessert pour 4 personnes avec des produits imposés et en respectant un coût portion de 2 euros maximum. Leurs créations ont ensuite été évaluées à partir de critères tels que l'originalité, l'harmonie des saveurs et la simplicité d'exécution. « Seren au départ, j'ai senti la pression monter une fois sur place. Je ne voulais pas décevoir le prestigieux jury qui nous évaluait », raconte Anthony Ceccarello, qui s'est finalement imposé avec une entrée à la manière d'un Opéra et une Parfait cotta au chocolat blanc, abricot et basilic en dessert.

de produits français et le plus possible en circuit court. Toutes nos viandes sont françaises, le pain bio vient de Picardie, les fruits, légumes et produits laitiers nous sont fournis par des producteurs locaux. J'arrive aussi à proposer 90 % de produits frais, avec notamment du poisson livré le matin même pour le déjeuner », assure Anthony Ceccarello. La suppression de la plupart des intermédiaires lui permet de s'y retrouver en termes de coûts. « Il faut aussi calculer au plus juste les quantités afin d'éviter le gaspillage. »

Aiguiser la curiosité

Du côté des convives, un temps d'adaptation a été nécessaire. « Au départ, ils préféraient la purée mousseline à la purée maison », se souvient avec humour le chef, qui compte aussi sur les animations proposées au sein du restaurant scolaire

pour aiguiser la curiosité des collégiens. « Depuis qu'un producteur laitier est venu présenter et faire déguster ses fromages et yaourts, leur consommation est en hausse. »

Valoriser le métier

Depuis peu, Anthony Ceccarello s'est aussi lancé un défi plus personnel, en participant et en remportant, le 21 novembre dernier, le Trophée Toque Verte, créé en 2017 par le Groupe Cercle Vert



pour valoriser le métier de cuisinier de collectivité (voir encadré). « Jusqu'à présent, les concours ne m'intéressaient pas spécialement, mais cette victoire à laquelle je ne m'attendais pas m'a rendu fier et m'a donné envie d'en faire d'autres. » Poursuivant sur sa lancée, il envisage désormais de se présenter à la Coupe de France de Burger, au Gargantua et même pourquoi pas tenter un jour d'obtenir le titre Un des Meilleurs Ouvriers de France dans la catégorie restauration collective.

■ Morgane Buland

Le Cuisinier n° 221 - Janvier/Février 2019

Le Cuisinier n° 221 - Janvier/Février 2019

Le Cuisinier EDITO PROFILS TERRAINS PRODUITS NUTRITION LÉGENDE MENUS CONCOURS

Profil



Anthony Ceccarello : Gagné par les concours

Vainqueur en novembre dernier du Trophée Toque Verte 2018, Anthony Ceccarello est un cuisinier fêru de produits frais et locaux...



Noureddine Benachour : La cuisine du cœur



Hélène Tusello : Mixer sur le goût et des cuissons au top !



Lucille Remanzettes et Sylvie Bergeron : Un duo 100 % talent !

COLLECTIVE ZEPROS – Janvier-Février 2019

COLLECTIVE **zEPROS**

Anthony Ceccarello porte la Toque Verte 2018

La finale de la 2^e édition du Trophée Toque Verte s'est déroulée le 21 novembre sur le salon Cercle Vert. Trois finalistes se sont affrontés devant le jury. En une heure et demie, les candidats, notés sur l'originalité, l'harmonie des saveurs, ou encore le respect du coût portion (2 €), ont préparé 1 entrée et 1 dessert pour 4 personnes avec des produits d'épicerie du catalogue Cercle Vert. Anthony Ceccarello, chef de cuisine au collège Le Point-du-Jour à Auneuil, remporte le Trophée Toque Verte et 1 séjour pour 2 personnes au cœur des Abers comprenant une journée en mer avec le navigateur Gildas Morvan. Betty Charler, du collège Paul-Éluard à Brétigny-sur-Orge, rafle le Trophée Espoir, Jean-François Mardon du lycée Guillaume-Tirel à Paris, le Prix spécial du Jury.

Cf. Tokster.com



De g. à d. : Betty Charler, cuisinière du collège Paul-Éluard à Brétigny-sur-Orge (91), Anthony Ceccarello, chef de cuisine au collège Le Point-du-Jour à Auneuil (60) et Jean-François Mardon, cuisinier au lycée Guillaume-Tirel à Paris (75).

RESTO ZEPROS – Décembre-Janvier 2019



YOUTUBE

**Rendez-vous
Cercle Vert
le 12 chaque
mois**

Le groupe Cercle Vert a lancé le 12 septembre sur YouTube sa chaîne dédiée aux professionnels de la restauration. Chaque mois, le 12 à 12 heures, cette chaîne propose une émission permettant de découvrir recettes et astuces adaptées aux diverses contraintes de la RHF (choix des produits, coût portion, facilité d'utilisation ou de mise en œuvre, etc.).

RESTAURATION COLLECTIVE – Décembre 2018



ÉVÈNEMENT

Innovations et solutions au Salon Cercle Vert à Port-Marly

Le Groupe Cercle Vert a organisé une nouvelle édition de son salon le 21 novembre aux Pyramides à Port-Marly (Yvelines). L'événement, dédié aux professionnels de la restauration collective, a reçu plus de 1 700 visiteurs afin d'échanger, de se rencontrer et de participer à nombre d'animations. Plus de 130 exposants dédiés à la restauration collective étaient présents (Épicerie, Arts de la Table, Produits d'hygiène et d'entretien, Grandes Cuisines).

Étaient également à découvrir, de multiples innovations répondant aux tendances du moment comme les produits bio, végétan, « sans » (sans gluten, sans lactose), pauvres en sel ou en sucres, et en conformité avec la loi alimentation. Dans l'Espace Grandes Cuisines était présentée l'offre MR Net Grandes Cuisines : des solutions clé en main pour la conception et la réalisation de cuisines professionnelles... Sans oublier les démonstrations

animées par de grandes marques d'équipement (Eberhardt, Capic, etc.). Enfin, le salon a accueilli la finale de la 2^e édition du Trophée Toque Verte, créé par Cercle Vert en 2017 pour valoriser le métier de cuisinier de collectivité. Les 3 finalistes sélectionnés sur dossier se sont affrontés devant un jury coprésidé par Bernard Leprince, MOF 1996 et coach du cuisinier Bocuse d'Or 2001, et Patrick Juhel, MOF 2000 et chef exécutif des cuisines du Château



de Ferrières. Les candidats devaient réaliser une entrée et un dessert pour 4 personnes avec des produits d'épicerie majoritairement issus du catalogue Cercle Vert, en 1h30 de temps. Originalité, harmonie des saveurs, simplicité d'exécution et respect du coût portion (2 euros maximum) faisaient partie des critères de notation du jury. Le gagnant est Anthony Ceccareillo du collège Le Point du Jour à Auneuil.

Rubrique coordonnée par Karine Averty et rédigée par Emilie Niel, avec Morgane Buland, Anthony Denay, Marie Frumholtz et K. Averty

LE CUISINIER – Décembre 2018

Le
Cuisinier
Le magazine des cuisiniers en collectivité

n° 220 décembre 2018 - 1,30€

Trophée Toque Verte et Salon Cercle Vert à Port-Marly

Le Groupe Cercle Vert a organisé une nouvelle édition de son salon le 21 novembre aux Pyramides à Port-Marly (Yvelines). L'événement, dédié aux professionnels de la restauration collective, a accueilli plus de 1700 visiteurs et plus de 130 exposants dédiés à la restauration collective étaient présents (Épicerie, Arts de la Table, Produits d'hygiène et d'entretien, Grandes Cuisines). Étaient également à découvrir, de multiples innovations répondant aux tendances du moment comme les produits bio, vegan, « sans » (sans gluten, sans lactose), pauvres en sel ou en sucres, et en conformité avec la loi alimentation. Dans l'Espace Grandes Cuisines était présentée l'offre MR Net Grandes Cuisines (solutions clé en main pour la conception et la réalisation de cuisines professionnelles), sans oublier les démonstrations animées par de grandes marques d'équipement (Eberhardt, Capic...). Enfin, le salon a accueilli la finale de la 2^e édition du Trophée Toque Verte, créé par Cercle Vert en 2017 pour valoriser le métier de cuisinier de collectivité. Les 3 finalistes sélectionnés sur dossier se sont affrontés devant un jury co-présidé par Bernard Leprince, MOF 1996 et coach du cuisinier Bocuse d'Or 2001, et Patrick Juhel, MOF 2000 et chef exécutif des cuisines du Château de Ferrières. Les candidats devaient réaliser une entrée et un dessert pour 4 personnes avec des produits d'épicerie majoritairement issus du catalogue Cercle Vert, en 1h30 de temps. Originalité, harmonie des saveurs, simplicité d'exécution et respect du coût portion (2 euros maximum) faisaient partie des critères de notation du jury. Anthony Ceccarello, chef de cuisine au collège Le Point du Jour à Auneuil, a remporté le Trophée Toque Verte 2018 pour une durée d'un an et a gagné un week-end pour deux personnes au cœur des Abers, comprenant une journée en mer avec le navigateur Gildas Morvan. Betty Charlier (collège Paul Eluard à Brétigny-sur-Orge) a été nommée Trophée Espoir 2018 et Jean-François Mardon (lycée Guillaume Tirel à Paris) a décroché le Prix spécial du Jury.



Le Cuisinier n° 220 - Décembre 2018