

EXCLUSIVITÉ: DÉCOUVREZ LES TROPHÉES CONCEPTS B.R.A. 2012



Le jeudi 16 février à l'Espace Conférence du Sandwich & Snack Show, le magazine B.R.A. Tendances Restauration remettra sept trophées à des concepts de restauration, récompensés pour l'originalité de leur décor, de leur concept ou de leur offre.

L'évènement sera animé par Anthony Thiriet, journaliste reporter en charge du magazine B.R.A. Tendances Restauration. Chaque concept sera présenté par son responsable avant que les lauréats n'entament un débat, entre eux et avec le public, au sujet des nouvelles tendances en restauration rapide.

Les concepts récompensés :

[...]

- Pick and Go à Agen :

Ni restaurant, ni supermarché, ni cafétéria, ni fast-food... Pick and Go est un mélange de tout cela, un lieu «pratique et ludique à la fois».

Prix remis à Michel Dussau.

[...]



L'avis du Petit futé sur PICK AND GO ! :

Pick and Go, belle référence au rugby qui consiste à ramasser le ballon dans un regroupement et à avancer. Ici, vous ramasserez vos plats dans un petit panier parmi un regroupement de vitrines variées et vous avancerez jusqu'aux caisses ! Concept nouveau et audacieux, Pick and Go ! veut révolutionner la restauration sur le pouce en proposant une cuisine de qualité à déguster sur place ou chez soi, au bureau, seul, entre amis ou collègues, bref comme on veut. Et, çà ca nous plaît !

Dans un espace design et moderne, quatre îlots centraux vous offrent le choix entre le bar à légumes où vous confectionnerez les salades à votre guise, le bar à pâtes et ses différentes sauces (4,50€), le bar où des plats libre-service vous attendent et le bar à fruits de saison. Sur les côtés, les desserts et de l'autre les boissons. Au fond, le chef, Eric Moreau vous prépare les plats du jour (7,50€) ou de bons hamburgers avec de la vraie viande hâchée (5,50€) et propose poisson ou viande à la plancha (7,50). Petit Futé a testé pour vous, les délicieuses soupes aux légumes de saison, les lentilles au confit de canard et les carottes Vichy. Au plat du jour il y a avait sauté d'agneau et sa polenta crémeuse ou Spaghetti à l'encre de seiche et au saumon... Après s'offrent à vous deux solutions : la salle dans le même esprit déco que le reste mariant très justement, le noir, le gris et le vert ou bien vous repartez avec vos plats dans un petit sac. En été, la terrasse est très agréable.

Produits frais, hygiène impec' avec les petits distributeurs de gel hydroalcoolique à l'entrée, ambiance décontractée. La bonne nouvelle depuis 2011 : un Pick and Go s'est installé sous les Cornières à Agen associé avec Mamilène !

2010

Pick and Go : bien manger à moins de 10 euros

Agen (47) Faire bon sans dépasser la barre des dix euros, c'est le défi que se sont lancé Michel Dussau et trois associés dans un lieu à mi-chemin entre l'épicerie, le traiteur et le restaurant.



Attirer les gens qui ne vont pas au restaurant, c'est le défi que lance Michel Dussau avec son nouveau concept de restauration rapide.

Pick and Go, situé dans une zone commerciale, entend "attirer les gens qui ne vont pas au restaurant". "Faire bon à moins de 10 euros, c'est un défi pour un cuisinier", affirme **Michel Dussau**, ancien d'Alain Ducasse, qui dirige depuis 2006 La Table d'Armandie dans la cité lot-et-garonnaise.

L'établissement, aux tons vert et noir, se présente comme une grande surface en format réduit avec les produits sur des linéaires et paiement aux caisses. La première formule est à 4,90 €, la deuxième à 7,90 € avec salade, plat du jour et dessert. Munis d'un panier semblable à celui des grands magasins, les clients achètent produits frais (pains, sandwichs, tartes, quiches, entrées froides, gâteaux...) et plats chauds.

Se servir

Des banques réfrigérées proposent une quinzaine de légumes et autant de fruits frais à partir desquels les clients composent leur salade. "Les gens adorent", constate Michel Dussau.

Au fond de l'établissement, deux cuisiniers servent plats chauds et plats du jour. Il y a aussi la possibilité de choisir différents poissons et légumes qui seront cuits en direct à la plancha ou au wok.

"Tout est réalisé ici. On propose une cuisine faite par des professionnels. On souhaite que 80 % des clients emportent les plats. Mais, pour l'instant, ils préfèrent consommer sur place", conclut Michel Dussau.

Bernard Degioanni

Agen : Un nouveau venu dans la vente à emporter

Restauration. Ouverture, aujourd'hui, de « Pick and Go », à la Zac Agen-Sud.



Toute l'équipe de « Pick and Go » vous attend à la Zac Agen-Sud. (Photo Morad Cherchari)

« Pick and Go », la connotation rugbystique ne vous aura pas échappé. Dans le royaume d'Ovalie, cet anglicisme décrit l'action qui consiste à saisir le ballon dans un regroupement et à repartir droit devant soi. Ramasser et avancer dans le texte. « Pick and Go » est depuis aujourd'hui le nom d'un nouveau « resto » agonais, basé à la Zac Agen-Sud, au rond-point de Marie Do Déco, Macca Musique et Cuir Center.

Plus qu'un nouvel espace, subtilement agencé, incroyablement décoré, de 300 m² entièrement dédiés à la restauration, avec le laboratoire de fabrication qui va bien, c'est d'abord un concept, original et innovant, basé sur la vente à emporter, à mi-chemin entre l'épicerie et le restaurant.

Cette nouvelle adresse (9006, avenue du Général-Leclerc, à Agen) répond à plusieurs interrogations : où manger librement, bon, sain, varié, vite et pas cher. La réponse gicle comme un départ de Monribot au ras de la mêlée. « On a aussi misé sur la propreté et l'hygiène, explique Eric Moreau, directeur du site. Le concept a été élaboré en partenariat avec un service de conseil vétérinaire (BVC). »

Du pain au café, vous trouverez tout ce qui constitue un repas, varié et équilibré. En plus des salades, des tartes, des pâtes, des fruits frais, vous pourrez déguster les plats chauds, cuisinés en live, devant vous, des œufs brouillés à l'anglaise à l'escalopine de saumon aux nouilles chinoises, en passant par le steak haché estampillé « blonde d'Aquitaine ».

Avec des produits régionaux

Les produits régionaux transpirent d'ailleurs de l'établissement. Les jus de fruits de Prayssas (Jus du Gâ) et les glaces artisanales (Benoît de la Lune) fabriquées à Villeneuve-sur-Lot seront en bonne place dans les rayons. Le panier moyen se situera autour de 8 euros. Vous pourrez aussi manger sur place (une terrasse extérieure verra prochainement le jour), mais le concept a d'abord été conçu pour de la vente à emporter. Libre service et libre choix.

MICHEL DUSSAU, UN CHEF AVANT-GARDISTE QUI AIME LES DÉFIS ET LES CONCEPTS



**Michel Dussau et Eric Moreau au cœur de Pick and Go,
un concept de restauration rapide bien particulier à Agen.**

Il avait anticipé la tendance en ouvrant dès 2004 un bistro néo contemporain à la cuisine ouverte. Depuis l'an dernier, c'est d'un restaurant rapide innovant dont il s'occupe aussi à Agen. Michel Dussau, chef dynamique, nous présente Pick and Go, concept prometteur.

Michel Dussau est un exemple de reconversion réussie d'un chef étoilé. Il est aujourd'hui heureux avec ses affaires et ses projets. Mais tout n'a pas toujours été simple pour lui. Après un apprentissage dans les Landes, il démarre au Grand Hôtel à St-Jean-de-Luz et travaille au Louis XV à Monaco où il est chef de partie puis second de cuisine.

À la sortie de chez Ducasse, Michel Dussau devient chef de cuisine du Château de Mercuès près de Cahors (46) et obtient une étoile Michelin, à seulement 30 ans. Malgré ce succès, ou poussé par cette réussite, Michel Dussau décide de changer d'air et de s'installer à son compte. Avec son épouse, ils reprennent un hôtel restaurant.

[il manque la fin de l'article]



19 janvier 2012

Toque toque, c'est servi

Un plat de chef commandé le matin et livré à midi au bureau en deux clics, grâce à www.repas-services47.fr

« Une évidence, résume Michel Dussau, chef de La Table d'Armandie, à Agen, et cogérant de Pick and Go, jeune franchise de restauration traditionnelle à emporter née en mars 2010. Il suffisait de franchir le pas. » Le projet, en effet, mijote depuis de longs mois.

Depuis la fin de l'année, le site Internet www.repas-services47.fr conjugue les savoir-faire d'un chef cuisinier fort de trente ans de métier et d'une entreprise de services à la personne, Sapa Services, gérée par Armelle Llanos et qui livre depuis 1997 des repas à domicile aux personnes âgées dépendantes.

Si ces dernières disposent d'une offre plus large de petits plats, ce sont avant tout les particuliers et professionnels contraints de déjeuner au bureau qui sont ciblés par cette association de compétences.

« Un vrai challenge »

En commandant le matin avant 10 heures sur le site - qui offre aussi la possibilité de payer en ligne -, il est désormais possible d'être livré le midi à Agen et dans son agglomération. Le menu, chaque jour différent et cuisiné « uniquement avec des produits frais », offre la possibilité de choisir entre deux entrées, deux plats, autant d'accompagnements et de desserts.

L'offre de prix s'échelonne de 8 euros pour un plat unique à 11 euros pour la formule entrée-plat-dessert. « Un vrai challenge, jure Michel Dussau. Un menu complet à 100 euros, tout le monde sait faire. Mais à 11 euros, uniquement avec des produits frais, c'est autre chose... »

J. P.

Manger c'est simple comme un coup de clic



Avec repas-services 47, commandez en ligne, c'est livré ! Photo PB

Il fallait y penser. Armelle Llanos, responsable de « Sapa services » et Michel Dussau, gérant de « Pick and Go » l'ont fait. Ils ont associé leurs compétences, la livraison d'un côté, la cuisine de l'autre, pour offrir un nouveau service de restauration. Des repas de qualité, riches et variés, livrés chez vous ou au travail, dans un temps record. Une première en Lot-et-Garonne. Vous pouvez désormais commander (et composer) votre menu en ligne. Un simple clic sur le site : www.repas-services47.fr, vous passez commande avant 10 heures et vous êtes livrés, gratuitement sur Agen et l'agglomération, avant 13 heures. Si, c'est possible ! Ce service ouvert à tous (entreprises, associations, particuliers...) fonctionne du lundi au vendredi (pour le repas de midi uniquement) mais les commandes de groupe peuvent être également prises le week-end et même le soir.

Récapitulons. Première étape, cliquez sur le site : www.repas-services47.fr

Deuxième étape : choisissez votre formule, plat du jour (8 €), entrée/plat ou plat/dessert (9,50 €) ou entrée/plat/dessert (11 €).

Troisième étape, composez votre menu parmi une sélection de plats variés et équilibrés. Chaque jour, vous avez le choix entre deux entrées, deux plats, deux accompagnements et deux desserts.

Quatrième étape : commandez en ligne. Le paiement se fait par transaction sécurisée mais vous pouvez aussi régler à la livraison, en liquide ou par titres restaurant.

Cinquième étape ; recevez votre déjeuner sur votre lieu de travail ou à votre domicile. Les commandes sont impérativement livrées avant 13 heures à l'adresse indiquée lors du paiement.

Et voilà le tour est joué. Aussitôt commandé, presque aussitôt livré. Tous les menus de la semaine sont évidemment consultables sur le site. Vous pouvez aussi passer commande plusieurs jours à l'avance. Juste pour vous mettre l'eau à la bouche, pour demain mardi, le chef vous propose quiche aux lardons, crudités variées et vinaigrette aux herbes, couscous boulette agneau merguez poulet, brick de poissons aux poireaux, semoule, julienne de légumes, tarte Tatin aux pommes, pain perdu, compote de fruits. Vous n'avez plus qu'à choisir... Manger, c'est désormais simple comme un coup de clic !