



## EDITO

***L'ensemble des équipes Elior Airbus Helicopters vous souhaitent une excellente année 2019 !!***

Amoureux de la charcuterie artisanale, bonjour !!

Rendez-vous mardi 29 janvier prochain dans vos restaurants pour découvrir et déguster les produits de la charcuterie artisanale *Cabrol* située à La Salvetat (Hérault). Sans oublier mardi 05 février le nouvel an chinois et l'année du cochon de Terre !!

Vous retrouverez également dans cette édition les « marqueurs du mois » et les pictogrammes utilisés dans vos restaurants.

Ce mois-ci:

- Retour sur l'animation Nouvelle Orléans-Jazz
- A venir...
- Zoom sur... Laurent Campagna, responsable culinaire et achats Elior
- Quoi de neuf dans vos restaurants ?
- Quoi de neuf dans vos assiettes ?

Bonne lecture,  
L'équipe Elior Airbus Helicopters



# Animation Nouvelle Orléans-Jazz

Jeudi 17 janvier 2019

Des recettes « from New Orleans » inspirées de la cuisine créole, africaine, espagnole et française pour une rentrée très festive et musicale dans vos restaurants !

Les convives ont notamment pu déguster le traditionnel Jambalaya, le Ribs grilled Honey, les brochettes Cajun Beef et pour les plus gourmands le banana pecan's pie ou encore le cheese cook'up !

Bravo aux quatre gagnants qui **ont remporté un lot d'épices Nouvelles Orléans!**

- Noémie Karalekian au restaurant A11
- Johanna Borel au restaurant W1
- Coralie Vague au restaurant W1
- Jérôme Ascensi au restaurant U6



Des saxophonistes pour plonger dans une ambiance jazzy... et des desserts gourmands louisianais



**Gumbo Jar Fish**  
(Soupe épaisse aux fruits de mer, poisson, riz et haricots rouges)

FAIT MAISON





A venir...

La charcuterie artisanale à l'honneur...  
année du cochon oblige !



Charcuterie  
Cabrol La Salvetat  
Mardi 29 janvier



2019

Année du Cochon

猪

Nouvel An

Chinois

Mardi 05 février 2019

Dans vos restaurants  
Airbus Helicopters





## Zoom sur...



# Laurent Campagna

## Responsable culinaire et achats

### Tes expériences professionnelles avant Elior... ?

J'ai réalisé mon apprentissage du métier au lycée hôtelier régional de Bonneveine à Marseille et mes classes au restaurant gastronomique *Les Trois Forts du Sofitel Marseille Vieux Port* auprès de Dominique Frérard « *Maitre cuisinier de France* ».

J'ai travaillé au club et à la table du Président Jacques Saadé de la Tour CMA CGM.

Puis je suis arrivé au Club de direction d'AH en 2016 et j'ai évolué un an après au poste de coordinateur et responsable culinaire et achat.

### Tes missions en tant que responsable culinaire et achats... ?

- Composition des menus
- Elaboration et gestion des fiches techniques
- Veille au maintien de l'application des consignes (fiches techniques, dressage)
- Gestion de la relation commerciale avec les fournisseurs
- Conseiller culinaire et élaboration menus évènementiels (fête des mères, repas de Noël, etc.)

### Ton conseil à un jeune professionnel de la cuisine... ?

Aimer ce que l'on fait, être ouvert d'esprit pour progresser, savoir travailler en équipe... Tester, goûter, partager sont les bases du métier.

### Le mot de la fin ?

" *La cuisine, c'est servir sans asservir, mais surtout créer le plaisir...* "

New!

## QUOI DE NEUF DANS VOS RESTAURANTS ?

### Les pictogrammes

« Informer, guider et renseigner » sont les objectifs des pictogrammes utilisés dans vos restaurants. Vous les retrouvez à la fois affichés sur les écrans au dessus des plats et devant chaque produit pour lesquels nous souhaitons être informés sur l'origine du produit (locale, régionale, nationale), sur le mode de fabrication (réalisée sur place, sucrés légers, AOP, AOC, etc.) et la destination (végétarien, bio, petit prix, etc).



Petits prix



Bio

Cuisiné  
sur placeProduits  
Locaux

Affichage non exhaustif à retrouver dans vos  
restaurants

New!

## QUOI DE NEUF DANS VOS ASSIETTES ?

### Les « marqueurs du mois »

Les « marqueurs du mois » sont des produits et recettes fabriqués par les collaborateurs Elior. Ils sont un repère de qualité et une assurance de goût pour nos convives.

Parmi eux, retrouvez des marqueurs mensuels:

- **Chaque mois, un fromage AOC ou AOP** sur le stand fromages.
- **Chaque mois, une vinaigrette réalisée sur place** pour accompagner le salad'bar.



 elior  
L'appétit du mieux


 elior  
L'appétit du mieux

Vinaigrette et fromage à retrouver en janvier  
dans vos restaurants