

# Les restonews© de restocours.net

## Rentrée 2011



*Nous, nous n'en parlons pas, nous le faisons!*

Résolument tourné vers l' E-learning (ou l'apprentissage en ligne) [www.restocours.net](http://www.restocours.net), et une aide incontournable de votre formation. Nous avons dégusté de nouvelles ressources que nous nous empressons de porter à votre connaissance.

<p><b>Cette fête sera organisée chaque année le premier jour de l'automne : la première édition aura lieu le vendredi 23 septembre 2011.</b> <a href="http://www.fete-gastronomie.fr/fr/">http://www.fete-gastronomie.fr/fr/</a></p>	 <p><b>FÊTE DE LA GASTRONOMIE</b> 23 SEPTEMBRE 2011</p>
<p><b>Restauration et développement durable, est-ce possible ? Une étude proposée par Utopies, cabinet conseil français.</b> <a href="http://www.utopies.com/IMG/pdf/EDT_Restauration_DD_Utopies2010-2.pdf">http://www.utopies.com/IMG/pdf/EDT_Restauration_DD_Utopies2010-2.pdf</a></p>	

### *Le saviez-vous ?*

Depuis mai 2011, la commission européenne accorde l'AOP à des produits alimentaires chinois.

- Le Guanxi Mi You (*Citrus grandis*), un pamplemousse qui doit peser entre 1000 et 1750 g.
- Le thé vert «Longjing cha», réputé pour ses caractéristiques et plus particulièrement pour sa couleur verte, son arôme riche, sa finale sucrée et son bel aspect. Le thé vert «Longjing cha» est élaboré selon un procédé unique, à partir de feuilles de thé fraîches provenant de variétés de théier spécifiques.
- La pomme Shaanxi ping guo, n'est pas une pomme mais cinq (Fuji, Qinguan, Yuanshuai, Gala, Jinguan) 4 d'entre elles sont rouge et une verte/jaune ?