

DÉCLINAISON

Fish'Tro prend le large

Avec son tout nouveau concept baptisé Fish'Tro, Léon de Bruxelles développe une carte « street seafood » bâtie autour d'une recette phare : le fish & chips. **P. 28**



ÉVÉNEMENTIEL

Les FrogPubs font mousser l'offre

FrogPubs séduit la clientèle des entreprises au travers d'afterworks, de team buildings ou bien encore d'événements promotionnels. **P. 30**

52 437
exemplaires

Mise en
distribution
certifiée



Numéro 67 | Mai 2019

METIERS

RESTO zeproS

zepros.fr

P. 22 ÉQUIPEMENTS & SERVICES

Resto France Experts valorise les compétences

La jeune association Resto France Experts entend mettre en exergue l'expertise et le savoir-faire des consultants et des fabricants en hôtellerie-restauration. Elle tiendra sa première grande réunion les 20 et 21 juin à Toulouse.

1 Un projet de restauration ou d'hôtellerie est souvent complexe et fait intervenir de nombreux acteurs.

2 Afficher le sigle Resto France Experts signifie avoir un niveau de compétences validé par ses pairs.

3 HQE, fichiers BIM, gestion des biodéchets, innovation... les sujets d'échange avec les industriels sur les évolutions technologiques et la restauration en général ne devraient pas manquer.

© Adobe Stock



1

FOCUS

ÉQUIPEMENTS & SERVICES

RFE valorise les com

La toute jeune association Resto France Experts entend mettre en avant l'expertise et le savoir-faire des consultants et des fabricants en hôtellerie-restauration. Elle tiendra sa première grande réunion les 20 et 21 juin à Toulouse.

Promouvoir l'expertise et le savoir-faire de ses adhérents, répondre à un code d'excellence, être au service des utilisateurs, être un pôle de recherche et d'innovation, promouvoir le métier de consultant en hôtellerie-restauration : tels sont les 5 objectifs majeurs de la nouvelle association Resto France Experts (RFE). Sont ainsi appelés à se fédérer tous les métiers de l'ingénierie, du consulting, des bureaux d'études, des constructeurs de matériels en matière de projets de restauration collective mais aussi commerciale. L'idée étant d'élargir le cercle des adhérents à d'autres professions afin qu'un porteur de projet de restaurant, de cuisine, de cuisine centrale, de labo, etc. puisse, le cas échéant, avoir tous les interlocu-

teurs nécessaires accrédités sous le label Resto France Experts. « Nous aurons aussi des spécialistes qui s'occupent par exemple des sols ou des systèmes de contrôle de traçabilité qui vont nous rejoindre de façon que chacun explique son vécu et qu'ensemble nous gommions les imperfections que nous constatons assez régulièrement », explique Marc Grandmougin, président-fondateur de Resto France Experts.

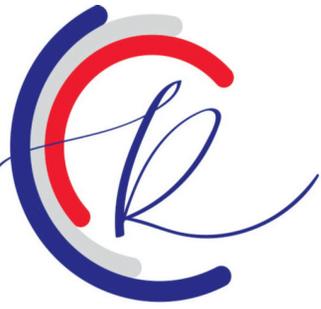
Parler prospective et de sujets transversaux

Tous ces spécialistes sont appelés à se réunir au moins deux fois par an pour faire de RFE un lieu d'échange et élargir le débat en faisant intervenir des personnes extérieures pour parler de prospective et de sujets transversaux. De cette façon, les adhérents pourront notamment

se positionner sur des choix déterminants pour l'avenir. Sont ainsi prévus les 24 heures de Resto France Experts, les 20 et 21 juin, à Toulouse (31), puis les 26 et 27 septembre à Prague (République tchèque) dans un souhait d'ouverture sur l'international et de rayonnement de l'excellence à la française. « On peut imaginer que des professionnels qui font partie d'une même association et qui se voient deux fois par an trouvent spontanément des solutions dans l'intérêt du client. Ces dernières remonteront alors dans l'association comme des cas d'école issus de la solidarité qu'auront pu développer les membres entre eux », souligne Marc Grandmougin. Avec des limites : pas question de parler de commerce dans les réunions, ni de « vendre » sa société.

Par ailleurs, si certains achats (inox, etc.) ne peuvent être partagés, d'autres fournitures (papier d'imprimante, etc.) ou locations (flotte de véhicules, etc.) pourraient se massifier ou se mutualiser. « On peut rendre transversales un certain nombre de choses dans l'intérêt général », ajoute Marc Grandmougin. Une autre des volontés de l'association : se positionner très en amont des préparations de lois et de réglementations et donc établir des relations avec les institutionnels. Le chiffre d'affaires cumulé des membres de l'association et le nombre de ses salariés pourraient lui donner voix au chapitre en matière de lobbying pour participer aux réflexions. Histoire de s'assurer que l'outil professionnel est capable de mettre en place demain ce qui se décide aujourd'hui. ●





**RESTO
FRANCE
EXPERTS**

Expertise et savoir-faire en restauration

2



3

Compétences

"Je crois vraiment à nos métiers et je souhaite réunir les gens."

Marc Grandmougin, président de Resto France Experts



FOCUS UNE FÉDÉRATION D'EXPERTS

Au service de la restauration

Avec la création de Resto France Experts, de nombreux acteurs au service de la restauration et de l'hôtellerie (bureaux d'études, fabricants de matériels, ergonomistes, nutritionnistes, informaticiens...) devraient voir leur expertise et leur savoir-faire mieux reconnus tant au national qu'à international. En se fédérant, ils souhaitent valoriser leurs compétences, interagir et participer activement au rayonnement de l'art culinaire en France et à l'étranger. Et aussi répondre à un code d'excellence, car faire appel à un membre de l'association permettra de s'appuyer sur un professionnel reconnu pour la qualité de ses réa-



Resto France Experts est aujourd'hui une association qui émane des bureaux d'études français (8 voix pour 4 voix de fabricants) avec une capacité à fédérer.

lisations, rigoureusement sélectionné par ses pairs, selon une charte qui fixe les critères et les conditions d'admission.

Besoins des utilisateurs

Organisés au sein de RFE, ces professionnels affirment agir au service de la restauration des grandes cuisines professionnelles et de ses futurs utilisateurs. Un projet de restauration ou d'hôtellerie est en effet souvent complexe et fait intervenir de nombreux acteurs. « Hélas, les maîtres d'ouvrage ne prennent pas toujours en compte les besoins des futurs utilisateurs », regrette l'association. Les professionnels de RFE s'engagent donc à réaliser un projet maîtrisé, parfaitement

opérationnel : mètres carrés utiles, énergie, outils informatiques, besoins en matériel, études de postes de travail, ergonomie, juste prix, respect de l'environnement... « Les ouvrages sont réalisés dans le respect de La loi Egalim du 30 octobre 2018 qui vise à améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production », souligne la nouvelle organisation professionnelle. Enfin, RFE a vocation à être un pôle de recherche et d'innovation. « Ses membres souhaitent se réunir dans un esprit de prospective et d'idéation. Ils travaillent avec les nouvelles technologies et sont en capacité de proposer des process et des produits innovants à leurs clients », affirme l'association. ●

RFE EN CHIFFRES

82 adhérents

dont

29 consultants

et

53 fabricants

5

objectifs majeurs

2 000 €

le coût d'adhésion pour un fabricant

500 €

le coût d'adhésion pour un consultant

L'ADHÉSION

Un dossier de candidature avec deux parrains

Fin avril, l'association Resto France Experts comptait quelque 82 membres adhérents (soit 29 consultants et 53 fabricants). Pour adhérer, il faut déposer un dossier de candidature avec deux parrains, soit 2 sociétés déjà adhérentes. Une fois déposé, le dossier circule parmi les adhérents puis le conseil d'administration décide. Si un éclaircissement est nécessaire, un « oral » est alors organisé. Des auditions sont ainsi prévues lors du conseil d'administration du 21 mai et lors des journées toulousaines de juin. Faire partie de Resto France Experts signifie répondre à un code d'excellence et représente une caution pour les clients faisant appel à l'une des sociétés adhérentes de l'association.

Le coût de l'adhésion est de 2 000 € pour un fabricant, ce qui lui permet d'inscrire sa société et de désigner nominativement 2 personnes. Il est de 500 € pour un consultant, ce qui lui permet d'inscrire sa société. S'il souhaite mandater des collaborateurs supplémentaires, il lui en coûtera 100 € par personne.

POINTS DE VUE DE FABRICANTS

FOCUS OLIVIER ROBIN

« Une réelle avancée pour le métier »

Si la création de RFE correspond à la mobilisation des bureaux d'études français, dont une partie était dans une autre organisation (FCSI France), les premières inscriptions montrent que cela dépasse le cadre de cette dernière. « RFE est certainement une association plus proche des préoccupations du marché français tout en s'autorisant une vision internationale. Elle émane d'une volonté

d'un certain nombre de bureaux d'études français qui sont moteurs et qui ont une capacité à fédérer plus largement les bureaux d'études en France », estime Olivier Robin, président de Meiko France. Ce dernier, membre du bureau de RFE au titre du collège des industriels, entend travailler et échanger sur des thématiques telles que la HQE, les déchets, ainsi que des dossiers sur lesquels il existe une

complémentarité entre les réflexions des industriels et celles des concepteurs de cuisine. « Ajoutons que la dynamique impulsée par les bureaux d'études se retrouve également à travers d'autres typologies de membres qui, sans être concepteurs de cuisine,

apportent une compétence sur des évolutions sociétales ou qui impactent le métier telles que le digital. C'est une réelle avancée pour le métier. » Il souligne, par ailleurs, que RFE sera en contact avec d'autres associations comme le Géco ou le Syneg pour échanger :



« La reconnaissance du domaine de compétence de RFE ne fait pas de doute aujourd'hui ! » ●

FOCUS SÉBASTIEN GROS D'AILLON

« L'international va être important »

Pour Sébastien Gros d'Aillon, directeur commercial France de Sofinor et membre du bureau de RFE, cette nouvelle association est surtout une histoire de femmes et d'hommes de compétence, avec beaucoup de maîtrise du métier et la volonté de développer une plateforme d'échange : « Il était important d'avoir une association française qui puisse promouvoir l'excellence et le savoir-faire français dans le monde de la cuisine, tant en France qu'à l'international. » Également de pouvoir faire venir d'autres compétences et d'autres domaines d'application dans l'association, le tout dans une ambiance chaleureuse et de travail. « Ce qui m'intéresse, c'est promouvoir no-



tre excellence française dans son ensemble à l'international. Pas seulement les chefs, mais aussi le conseil et la fabrication. Typiquement, des salons comme Host Milano et Dubai seront importants. » Sébastien Gros d'Aillon reste, par ailleurs, adhérent du FCSI France mais il a démissionné de son bureau. ●

FOCUS JEAN-MICHEL SOTO

« Vers des échanges facilités avec les bureaux d'études »

« Nous sommes adhérents de cette nouvelle association et nous allons travailler avec elle, pour différentes raisons. D'une part, elle prône des valeurs dans lesquelles nous nous reconnaissons – qui sont d'ailleurs aussi portées par le FCSI chez qui nous restons adhérents – et, d'autre part, parce qu'elle réunit des professionnels qui sont positionnés sur les spécificités françaises. En tant qu'acteurs sur le marché français, il nous semble important d'avoir des contacts avec cette association », annonce Jean-

Michel Soto, directeur général de Rosinox et Friginox (groupe Ali). Il espère de cette adhésion des échanges plus importants et facilités avec cette composante importante de la filière que représentent les bureaux d'études, afin de pouvoir travailler plus en amont et être proche des tendances de marché. Par ailleurs, en tant que président du Syneg*, il est prêt à l'ouverture : « Notre volonté au Syneg est de dialoguer avec tout le monde, les représentants des installateurs comme ceux des bureaux



d'études. Plus on échange entre nous, plus l'intégralité de la filière en bénéficie. Nous souhaitons donc la bienvenue à cette nouvelle organisation professionnelle ! » ●

*Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines

LE BUREAU DE RESTO FRANCE EXPERTS

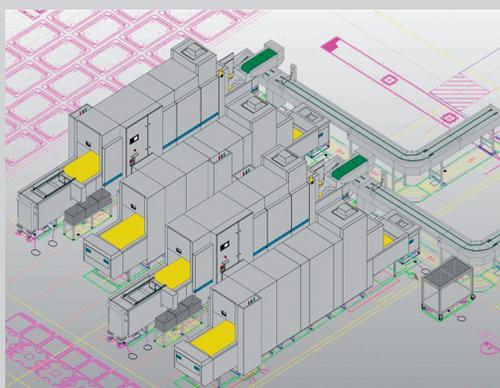
Le bureau est constitué de Marc Grandmougin (ex-directeur d'AC2R, ex-président du FCSI France), président ; Gilles Castel (G.SIR, Le Plessis-Robinson), trésorier ; Jean-Marc Golfier (Canopée Associés, Lille) ; Joseph Diatta (Diatta Consulting, Toulouse) ; Yves Chalandar (Ingecor, Montpellier) ; Pierre Kaskassian (Arwytec, Paris) ; Patrice Legrand (Behal Legrand, Lille) ; Nicolas Richard-Bethry (AC2R, Jouy-en-Josas) ; Sébastien Gros d'Aillon (Sofinor, Bois-Grenier) ; Pierre Marcel (Toumus Equipement, Toumus) ; Olivier Robin (Meiko, Saint-Thibault-des-Vignes) ; Olivier Robinot (France Air, Miribel). Ces derniers sont membres fondateurs ainsi que Sylvaine Bouquerel, responsable administrative et relations internationales. Site en construction www.restofranceexperts.fr

GESTION DES BIODÉCHETS



LE TRI ET LA VALORISATION DES BIODÉCHETS en restauration, conformément à la Loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte, fait partie des thématiques à partager.

BIM



LE BUILDING INFORMATION MODELING (BIM) consiste à un partage d'informations fiables durant la vie de bâtiments ou d'infrastructures, de leur conception jusqu'à leur démolition.

BARQUETTES EN PLASTIQUE



LA FIN DES BARQUETTES EN PLASTIQUE est programmée pour l'année 2025. Les collectivités commencent d'ores et déjà à s'y préparer.