

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les premières 24H00 Resto France Experts se sont tenues à Toulouse les 20 et 21 juin 2019



Un lieu symbolique

En conviant en assemblée plénière les 32 consultants et 50 fabricants au musée de « L'envol des pionniers* », le Président de Resto France Experts (RFE), Marc Grandmougin, a souhaité marquer de façon symbolique le décollage de cette nouvelle association créée fin février 2019.

Inspiré par le lieu, le Président a volontiers évoqué les ambitions sans limite de Pierre Georges Latécoère et de Jean Mermoz pour réaffirmer celles de Resto France Experts : **valoriser le savoir-faire des consultants et fabricants en hôtellerie/restauration et assurer leur rayonnement en France et au-delà de nos frontières.**

Après avoir présenté le Conseil d'Administration et rappelé les principaux objectifs de l'association, Marc Grandmougin a affirmé sa volonté d'être dans le « faire ». Il a évoqué un certain nombre d'actions déjà réalisées comme la conception du nouveau site web, la fourniture d'un roll'up institutionnel ou la signature d'un partenariat dynamique avec GL EVENTS. La présence de RFE sur des salons - EUROPAIN (janvier 2020), SIRHA GREEN (juin 2020) ou SIRHA (janvier 2021) - est primordiale. « *Il est important d'organiser dès à présent notre présence sur les lieux événementiels.* » a souligné Gilles Castel, trésorier et Directeur de G.SIR.

Le Président a laissé la parole à deux spécialistes de la formation : Gaël Tarit (GAMMA CONCEPTION) et Karine Marchalant (ISA FORMATION). Ils ont présenté respectivement le Contrat de Qualification Professionnelle destiné aux futurs ingénieurs en restauration et la formation en restauration-santé.

* L'Envol des pionniers est l'espace muséographique dédié à la mémoire de l'Aéropostale

Autre sujet crucial fixé à l'ordre du jour : l'intervention de RFE dans les entités professionnelles. « *Il faut identifier les instances qui légifèrent et impactent nos vies professionnelles.* » a précisé Catherine Bournizien (Phinéa Conseil).

Une façon concrète de rentrer rapidement dans le vif « des » sujets. La journée s'est terminée par un Quizz et la visite guidée du musée.

Un programme original, varié et rythmé

Le programme des 24H00 a prévu de nombreux temps forts propices à la culture, aux échanges et à la gastronomie.

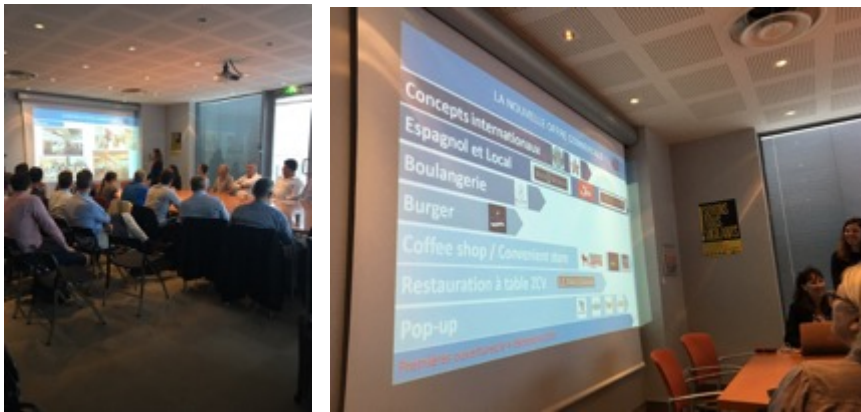
Philippe Béato (LOCACUISINES- spécialistes de la location de cuisine transportable et provisoire à Lespinasse) a profité de la venue des adhérents à Toulouse pour organiser **une visite des 1 600 mètres carrés d'ateliers** destinés à fabriquer ou rénover les modules conçus sur mesure pour chaque client. Il en existe aujourd'hui 800 répartis sur tout le territoire. « *L'enjeu principal de notre métier est la rapidité* » précise le Président. « *On a réduit de moitié les délais depuis 3 ans* ». La visite s'est agréablement terminée par un repas convivial aux accents toulousains.



RFE a programmé un **dîner gastronomique au PY-R**, le restaurant du jeune chef étoilé Pierre Lambinon, situé au cœur du vieux Toulouse. Un moment d'exception partagé par les adhérents autour d'une cuisine raffinée et inventive. Le cadre original, une jolie salle voûtée aux briques blanches, a été réhabilité par Gamma Conception.



Les 24H00 RFE se sont achevées à **l'Aéroport de Toulouse-Blagnac (ATB)**. Karine Ducos, responsable marketing, commerce et publicité d'ATB a tenu une conférence sur la **restructuration des offres de restauration** déployées en 2018 et 2019. ATB a fait appel à PH PARTNER et G.SIR pour l'étude d'ingénierie et le déploiement du nouveau concept. « L'objectif est de faire vivre aux passagers une expérience unique en s'appuyant sur le « sense of place » : la high tech et l'art de vivre à Toulouse. Un pari réussi au regard des premiers chiffres de fréquentation annoncés en début d'année. L'Enseigne J'GO, Restaurateur paysan implanté sur le site, a apporté la touche gastronomique finale avec une dégustation de produits du terroir.



Les prochaines 24H00 RFE

Les prochaines 24H00 sont programmées à Prague les 10 et 11 octobre prochains avec une visite préalable de l'usine EMERSON, fabricant de matériel de réfrigération et de congélation. Le programme est en cours de réalisation.

PROGRAMME 24H00 RFE Toulouse

Jeudi 20 juin

L'envol des pionniers

12h30 13h45 Cocktail déjeunatoire

14h00 17h00 Réunion plénière

17h00 Visite de l'espace muséographique

20h00 Dîner restaurant Py-R

23h00 Pot au Mamma Shelter

Vendredi 21 juin

L'Aéroport Toulouse-Blagnac

10h00 Conférence ATB

11h30 Dégustation des produits J'GO (Enseigne ATB)

12h30 Visite de la zone commerciale publique

13h30 Visite de la zone commerciale sous-douane

14h00 Café et départ





RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

A propos

Les fondateurs de l'association sont :

Marc GRANDMOUGIN
Gilles CASTEL
Sylvaine BOUQUEREL
Yves CHALANDAR
Jean-Marc GOLFIER
Pierre KASKASSIAN
Patrice LEGRAND

Nicolas RICHARD-BETHRY
Joseph DIATTA
Sébastien GROS D'AILLON
Pierre MARCEL
Olivier ROBIN
Olivier ROBINOT

Ils ont pour objectif de promouvoir l'expertise des adhérents et d'assurer leur notoriété.
Faire appel à un membre du Resto France Experts, c'est un gage de qualité et de sécurité pour les donneurs d'ordre, quels que soient leurs projets.

Informations pratiques

Siège social : 66 avenue des Champs-Élysées - 75008 PARIS

Contact Resto France Experts : Sylvaine BOUQUEREL
contact@restofranceexperts.fr
Tél. : 01 45 80 88 94

Contact Presse : Carole ROCHER
contact.presse@restofranceexperts.fr
Tél. : 06 87 57 52 17



RESTO FRANCE EXPERTS

66 avenue des Champs Élysées • 75008 PARIS • Tél. : 01 45 80 88 94 • e-mail :
restofranceexperts@gmail.com