

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
20 décembre 2019

Resto France Experts partenaire d'EUROPAIN 2020

Présentation de l'association

Promouvoir l'expertise et le savoir-faire des adhérents

De nombreux acteurs au service de la Restauration, de l'Hôtellerie, de la Boulangerie et de la Pâtisserie : bureaux d'études, fabricants de matériels, ergonomistes, nutritionnistes, informaticiens... ont une expertise et un savoir-faire souvent méconnus au niveau national et international. Ils participent à la réussite de grands projets sans que la qualité de leur travail soit clairement énoncée.

Ils se sont fédérés pour valoriser leurs compétences, interagir et participer activement au rayonnement de l'art culinaire en France et à l'étranger.

Répondre à un code d'excellence

Faire appel à un membre de l'association, c'est s'appuyer sur un professionnel reconnu pour la qualité de ses réalisations. Rigoureusement sélectionné par ses pairs, selon une charte qui fixe les critères et les conditions d'admission, chaque membre doit répondre à un code d'excellence.

Organisés au sein de Resto France Experts, ils agissent au service de l'organisation des grandes cuisines professionnelles.

Être au service des futurs utilisateurs

Un projet de restauration, d'hôtellerie, de boulangerie ou de pâtisserie est souvent complexe et fait intervenir de nombreux acteurs. Hélas, les maîtres d'ouvrage ne prennent pas toujours en compte les besoins des futurs utilisateurs. Les professionnels de Resto France Experts s'engagent 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.

Être un pôle de recherche et d'innovation

Les 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.

Promouvoir le métier de consultant

L'association a pour vocation de soutenir et d'accompagner les étudiants, professionnels de la Restauration, de l'Hôtellerie, de la Boulangerie et de la Pâtisserie, personnes en reconversion investies dans des formations qui les mèneront à l'excellence. De par son activité, l'association est porteuse de messages clés sur la qualité du travail, les tendances d'avenir, les choix technologiques pertinents...

Vocation de Resto France Experts

- Créer un véritable espace de communication entre les acteurs de la profession
- Renforcer la proximité des adhérents et développer des synergies : écoute, partage des savoir-faire, enrichissement mutuel
- Mettre de l'harmonie et de la cohérence entre tous les métiers pour en tirer une force et une image solide, performante et structurée
- Mutualiser les actions communes et gagner en efficience
- Créer un esprit de prospective et d'innovation
- Prendre de la hauteur sur les métiers
- Être un interlocuteur privilégié des entités administratives, économiques et financières de la branche professionnelle
- Communiquer au niveau national et international avec des supports adaptés pour valoriser et affirmer l'excellence à la française de la profession (porter un message sur la qualité d'un travail, les futures tendances, les réalisations innovantes...)
- Accueillir des intervenants extérieurs qui traitent de sujets transversaux comme l'intelligence artificielle, le financement participatif (crowdfunding), le rôle des réseaux sociaux, les nouvelles lois qui régissent la profession...

Les adhérents de Resto France Experts

LES METIERS DES MEMBRES CONSULTANTS

- Assistance à la Maîtrise d’Ouvrage
- Programmation en Restauration
- Maîtrise d’Œuvre en Restauration
- Formation en Restauration
- Stratégie
- Finances
- Juridique
- Digital
- Assurances
- Conseil hygiène
- Diététique
- Communication
- Logistique

LES METIERS DES MEMBRES FABRICANTS

- Equipements de cuisson
- Equipements frigorifiques
- Equipements de bar
- Equipements de laverie
- Robotique
- Petits matériels et électromécanique de restauration
- Équipements thermiques
- Equipements de ventilation
- Systèmes de distribution des repas y compris matériels roulants
- Revêtements de sol
- Panneaux
- Cuisines modulaires
- Systèmes d’encaissement
- Agro- alimentaire
- Sécurité incendie
- ...

LES ACTIVITES de Resto France Experts

- Réunions plénières : les « 24H 00 » de Resto France Experts
- Groupes de travail
- Conférences
- Tables rondes

LES ACTIONS de Resto France Experts

- Auprès des clients :
 - o Accroître la visibilité de l'association
- Auprès des adhérents et des partenaires :
 - o Accroître l'attractivité de l'association et augmenter le recrutement et les soutiens
- Auprès des professionnels en formation :
 - o Promouvoir le métier de consultant en Hôtellerie-Restaurant-Boulangerie-Pâtisserie et sensibiliser à cette expertise les étudiants, professionnels, personnes en reconversion.

Présentation du Partenariat RFE/EUROPAIN LAB



GL EVENTS, co-organisateur du salon, a sollicité L'École Le Cordon Bleu, 1^{er} réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de managers hôteliers, pour imaginer la Boulangerie du futur. L'idée est de mettre en scène sur 280 m², les nouveautés qui vont révolutionner la boulangerie de demain.

Ce concept, baptisé Muse, forme un écosystème dans lequel rien ne se jette, tout se transforme, et où la qualité, la saisonnalité des produits et l'information sont au programme.

Membre du Jury organisé par Le Cordon Bleu pour retenir la Boulangerie du futur, Gilles Castel, Directeur du bureau d'études G-SIR et Administrateur-Trésorier de Resto France Experts, a proposé d'accompagner Olivier BOUDOT, Directeur technique boulangerie, dans l'organisation du back office d'EUROPAIN LAB afin de lui donner une dimension alimentaire et réglementaire tout en préservant ses attentes en matière de production. « *Il nous a semblé important de partager nos expériences et connaissances dans nos domaines respectifs, pour le choix des matériels de production, l'organisation des locaux, le respect des normes sanitaires...* » précise Gilles Castel. « *Nous avons pour ambition de définir la cuisine de la Boulangerie du futur et de donner de la lisibilité aux visiteurs sur les évolutions possibles en matière de restauration. L'offre boulangère classique évolue vers une offre de restauration. La production n'est pas la même, la conception du back office non plus...* ».

Gilles Castel a défini les grandes lignes du projet en s'inscrivant dans une démarche innovante et engagée : faciliter la production du boulanger au quotidien, réduire les risques au travail et préserver la planète.

D'un point de vue fonctionnel, il a prévu un plan de cuisine aux normes et évolutif :

- Respect de la réglementation sanitaire CE pour les établissements qui manipulent et transforment des produits d'origine animale
- Sectorisation des surfaces
- Isolation des accès
- Dissociation des circuits souillé et propre
- Vues sur l'extérieur, qualité d'air, traitement des sols, lessivabilité des surfaces, dissociation des réseaux...
- Choix d'équipements à fluides propres
- ...



« Nous avons essayé de préserver les intentions des étudiants et celles de Sylvie AMAR (Design global) en matière de design et de développement durable, avec la complexité d'une réalisation éphémère. Nous accompagnerons Le Cordon Bleu pendant le salon pour renseigner, rassurer, conseiller et accompagner les visiteurs sur les évolutions de nos métiers en étant présent au niveau du Pôle experts et de l'Europain Lab. Sur 23 partenaires engagés, 10 sont adhérents Resto France Experts. Une belle participation ! » souligne Gilles Castel.

Ce type de partenariat, basé sur des compétences croisées et complémentaires, participe grandement à la réussite du projet et profite directement aux futurs utilisateurs.



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

Joseph DIATTA

Jean-Marc GOLFIER

Sébastien GROS D'AILLON

Pierre KASKASSIAN

Patrice LEGRAND

Pierre MARCEL

Nicolas RICHARD-BETHRY

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 sera présente sur le Pôle Conseil EUROPAIN Hall 1, allée R, N°90.