

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

8 avril 2021



Le terme circule dans tous les médias et occupe les esprits de ceux qui cherchent des alternatives à la restauration hors foyer et tentent de se réinventer. Quelles sont ces cuisines mystérieuses que l'on cache mais qui représentent plusieurs centaines de marques de restauration ? Quels sont les enjeux ? Quelles sont les limites de ce modèle économique en plein essor ? Quelles opportunités pour l'ingénierie de restauration ?

Pour démystifier cette appellation et appréhender ce nouveau phénomène, [Resto France Experts](#) a organisé un webinaire le 31 mars dernier et réuni des acteurs majeurs placés au cœur du sujet.



Jean Valfort
Restaurateur et
Président
[PANORAMA GROUP](#)



Anaïs Tarby
Co-fondatrice
[LES CAMIONNEUSES](#)



Wissem Ben Ammar, Président
et
Majed Mansour, Directeur Général
[GRAINE](#)



Olivier Deloison,
Directeur Technique
[RATIONAL](#)



Olivier Robinot,
Directeur de la
Promotion et des
Grands Projets
[FRANCE AIR](#)



Marc Grandmougin
Président
[RESTO FRANCE EXPERTS](#)

Le webinaire était animé par Nelly Rioux, Journaliste à la RPF Cuisine Pro et Paul Fedèle, Rédacteur en Chef du magazine Snacking.



RESTO
FRANCE
EXPERTS

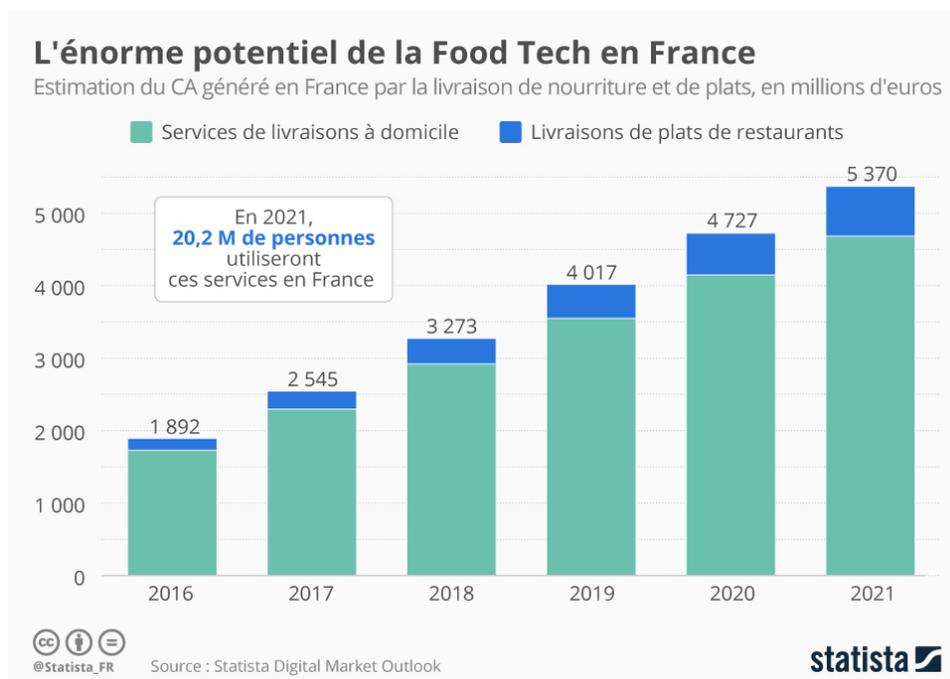
Expertise et savoir-faire en restauration

- Jean Valfort, Restaurateur, PDG de PANORAMA GROUP et Fondateur de DEVOR. Jean Valfort est positionné depuis 2018 avec 5 marques virtuelles déployées sur des plateformes dans 3 villes en France.
- Anaïs Tarby Fondatrice des CAMIONNEUSES, prestataire de cuisines partagées.
- Wissem BEN AMMAR et Majed MANSOUR, respectivement Président et Directeur Général de GRAINE, inventeurs du Bar à couscous.
- Olivier DELOISON, Directeur technique chez RATIONAL, fabricant de matériel de cuisson
- Olivier ROBINOT, Directeur de la promotion et des Grands projets chez FRANCE AIR, concepteur et distributeur de systèmes de traitement d'air.

Les chiffres

En 2020, 8% des repas consommés (à domicile ou hors domicile) sont des repas livrés contre 5,6 % en 2016 (Etude CHD EXPERTS 2020)

Le marché français de livraison à domicile est en pleine croissance et pèse 4,9 Mrd€ en 2020 (Estimation Food Service Vision)



Source : statista « L'énorme potentiel de la Food Tech en France »

<https://fr.statista.com/infographie/9527/lenorme-potential-de-la-food-tech-en-france>

Resto France Experts

66 avenue des Champs Elysées • 75008 PARIS • Tél. : 01 45 80 88 94 • e-mail : contact@restofranceexperts.fr

SIRET 849 061 544 00011 – APE 9411Z • www.restofranceexperts.fr

Au regard des chiffres, on se demande si cette tendance de fond va perdurer ou si la fin de l'épidémie va signer la fermeture de ces cuisines fantômes qui existent bel et bien aujourd'hui...

Voici quelques éléments de réponses dans l'enregistrement du webinaire RFE du 31 mars 2021.

[vidéo intégrale du webinaire DARK KITCHENS](#)





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

