

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

5 avril 2022

24H Resto France Experts à Marseille « L'arbre devient solide sous le vent » !

31 mars et 1^{er} avril 2022

Un cadre mythique

Les membres de RFE ont eu le plaisir de se retrouver pour cette 5^{ème} édition au **CNM** (Cercle des nageurs de Marseille), un lieu emblématique construit en 1921 qui a vu naître nos plus grands champions olympiques ! La météo de cette fin mars soumise au Mistral a tout de même permis aux 80 participants de commencer agréablement les 24h autour d'un cocktail déjeunatoire en terrasse avec une vue imprenable sur les îles du Frioul...



Bilan année 2021 et élection des membres du Conseil

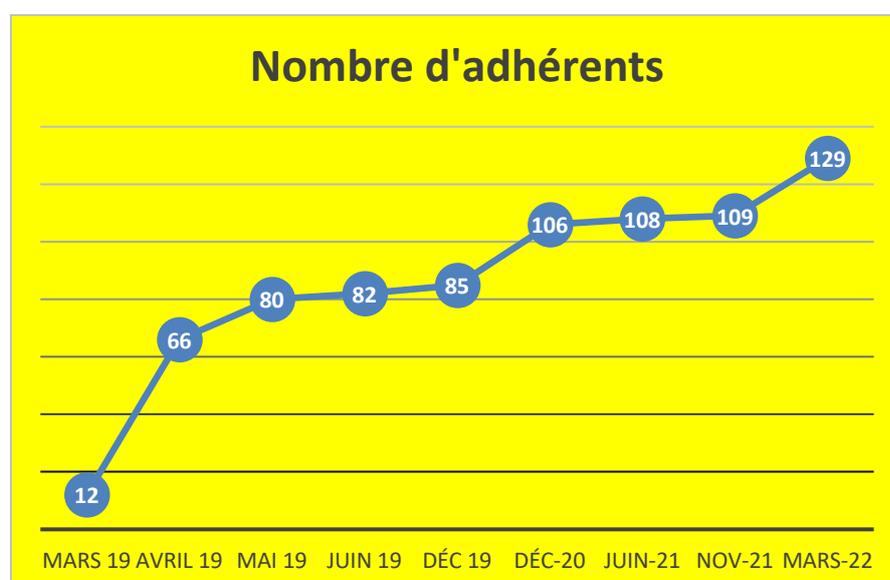
Dans une ambiance très chaleureuse, Marc Grandmougin, Président, a présenté avec Gilles Castel, Trésorier, le rapport moral et financier de l'année 2021 et le nouveau budget, votés à l'unanimité. Il a ensuite procédé au vote pour le renouvellement des membres du Conseil d'administration.



Présentation des nouveaux adhérents

13 personnes ont rejoint RFE en ce début d'année et portent à 129 le nombre total d'adhérents.

Frédéric RUBIO - BET GRANDES CUISINES
Bénédicte BOUVROT- BOUVROT FORMATION
Giovanni BRUMENT- GCB-ETUDES
Mayeul ROCCLORE et **Jonathan BERMOND** - ILLICO
Jean-Christophe FERRON - ID-COOK
Didier FUNES et **Jean-Marc THUILLIERS** - LINK INOX
Jean-Luc REINERO - RAINBOW ERGONOMIE
Guillaume KLUN - RESTO PILOT
Olivier DELOISON - UNOX
Olivier TABUSSE et **Arnaud CHAIRAY**- YVELINOX



Site et réseaux



Carole Rocher, responsable communication et relations presse a pris la parole pour présenter les statistiques de fréquentation du [site internet](#) et celles des réseaux sociaux. Elle constate une progression constante du nombre d'abonnés sur [Linkedin](#) (800 abonnés pour 129 adhérents) et souligne l'importance d'être actif (ve) sur les réseaux pour gagner en influence et visibilité. Elle invite les nouveaux venus à découvrir le [Guide des ambassadeurs](#) sur LinkedIn. Depuis décembre 2021 Resto France Experts est présente sur [Youtube](#) avec l'intégration de 13 vidéos ayant trait à la vie de l'association.

Actions et événements à venir

24H Resto France Experts en Suisse les 29 et 30 septembre 2022

Suite à un entretien avec Guillaume Gomez, Représentant personnel du Président de la République pour la Gastronomie, l'Alimentation et les Arts Culinaires, Marc Grandmougin a reçu son soutien pour intervenir auprès de l'ambassadeur de France en Suisse et faciliter les contacts avec les acteurs économiques locaux.

Participation de RFE au salon Equiphotel du 6 au 10 novembre prochains

RFE disposera d'un stand pour accueillir les visiteurs à l'entrée du Pavillon 4 (Organisation de parcours de visite optimisés, permanence d'experts, orientation des visiteurs lors du salon) et de 38 m² complémentaires pour présenter et mettre en scène le restaurant du futur...



EQUIPHOTEL PARIS
THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE

Intervention de 4 experts RFE

L'étanchéité des sols



Bruno Fornetran -[SPPM ETANDEX](#)- a présenté les textes réglementaires concernant l'étanchéité des sols en cuisine collective et les différentes solutions proposées aux bureaux d'études en carrelage scellé, collé, ou en composite circulaire. Il a également abordé l'acoustique en cuisine collective P4S, notamment avec le procédé Kauthon.

L'ergonomie en cuisine collective



Expert en ergonomie, **Jean-Luc Reinerer**, du cabinet [RAINBOW ERGONOMIE](#), a souligné l'importance d'intervenir en amont et d'aller sur le terrain pour « capter le travail réel ». Il a décrit l'ergonomie comme une discipline scientifique : « *Il faut avoir une parfaite connaissance du travail humain et mener les actions adéquates pour transformer ce travail* » précise-t-il. L'objectif est d'améliorer le bien-être des hommes et l'efficacité globale des systèmes.

Les solutions de collecte DEEE et DEA



Pierre Marcel, Président de [TOURNUS EQUIPEMENT](#) et **Gilles Castel**, Directeur du Cabinet [G.SIR](#), ont co-présenté les actions de l'éco-organisme [ECOLOGIC](#), dans la collecte des déchets des équipements électriques et électroniques. Ils ont rappelé aux fabricants l'importance d'adhérer à un éco-organisme avant la mise en circulation des produits sur le marché. Resto France Experts en fait une condition d'adhésion. Il est également nécessaire d'obtenir l'IDU, identifiant unique spécifique à chaque REP (Responsabilité élargie du producteur) qui prouve son enregistrement officiel en tant que metteur en marché.



Les contraintes réglementaires créent un cercle vertueux. L'eco-taxe préfinance l'élimination ou le recyclage des équipements. Pierre Marcel précise : « Nous avons demandé aux bureaux d'étude d'intégrer dans leur cahier des charges une clause qui oblige le soumissionnaire à faire cette démarche ».

Le site syderep-ademe publie les attestations officielles d'appartenance.



La session s'est terminée par le fameux Quiz Kahoot avec un focus « spécial Marseille ». C'est **Bruno Fornetran -SPPM ETANDEX-** qui a remporté le magnifique trophée qui illustre le phare de l'entrée du port de Marseille.



Détente, culture et convivialité

La soirée s'est agréablement poursuivie au Cercle des nageurs avec un apéritif et un dîner de poissons servis dans une rotonde ouverte à 180 degrés sur la grande bleue. Ce fut l'occasion d'ovationner Ingo Muller, Directeur Général de Meiko, qui partait le jour même à la retraite...



Le vendredi matin, les membres ont eu le plaisir de se retrouver pour découvrir deux belles expositions au MUCEM : Le Grand Mezzé et Connectivités. La première mène du champ à l'assiette et des savoir-faire culinaires traditionnels de Méditerranée aux chaînes de restaurants mondialisées. La seconde raconte l'histoire des grandes cités portuaires en Méditerranée aux XVIe et XVIIe siècle qui voient naître la modernité, entre grands empires et globalisation.



Les 24H se sont joyeusement terminées en fin de matinée autour d'un aïoli au Bar de la marine, célèbre pour avoir prêté son cadre au tournage des scènes mythiques de la trilogie de Pagnol... « *Tu me fends le cœur !* »





RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

A propos

Les membres du conseil d'administration :

Marc GRANDMOUGIN

Gilles CASTEL

Daniel SEVRIN

Emilie DE ROECK

Nicolas RICHARD-BETHRY

Stéphanie AUDRAN

Renaud BELLAÏS

Cyril SOULES

Sébastien GROS D'AILLON

Pierre MARCEL

Ingo MULLER

Alexander LOHNHERR

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 : Sébastien Gros d'Aillon
contact@restofranceexperts.fr
Tél. : 01 45 80 88 94

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

