RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

4 octobre 2022

24H Resto France Experts à Lausanne

L'association déploie ses ailes sur les rives du lac Léman

29 et 30 septembre 2022

Invitation lancée aux bureaux d'études

Profitant du déroulement des 24H en Suisse, Electrolux Professional a invité les bureaux d'études à visiter **l'usine ThermaLine** de Sursee avec un focus sur la fabrication des fourneaux sur mesure ThermaLine et des gammes de marmites et sauteuses ProThermetic.

Après des démonstrations culinaires avec les nouveaux appareils de cuisson (plaques polyvalentes, fours compacts et sauteuses sous pression), les invités ont eu le plaisir de déguster une paëlla suisse réalisée en 10 minutes chrono ! L'après midi a été consacrée à la visite de l'usine avec la découverte de chaque stade de fabrication, de la découpe des plaques d'inox à la gravure laser des matériels fabriqués sur mesure (Thermaline) ou en série (XP serie). Enfin Eric Mouton, Directeur commercial de Molteni, a parlé avec passion de cette la ligne haut de gamme implantée chez les plus grands étoilés…

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

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Que les 24H commencent !

Une fois de plus, les temps forts, moments d'échanges et de convivialité, ont marqué les dernières 24h RFE à Lausanne. L'intégration des nouveaux venus porte désormais le **nombre total d'adhérents à 143** (46 consultants /45 fabricants) et génère une nouvelle dynamique et un enthousiasme partagé par tous. Réunis en assemblée de 14h à 18h, les membres ont apprécié la diversité des thèmes abordés et la qualité des interventions.

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Présentation et intégration

Après un cocktail déjeunatoire qui permet de se retrouver, Marc Grandmougin, Président, a ouvert la séance en donnant la parole aux nouveaux adhérents : six fabricants - **Brita, Moov and Cook, RSW, Ridel Energy, ECP, Werner & Mertz** et un bureau d'étude - **ERM Project**. De nouvelles activités comme la récupération de chaleur sur groupes froids ou les optimiseurs d'énergie et de puissance complètent et enrichissent les activités existantes au sein de RFE.

Communication & Relations presse

Carole Rocher a présenté aux nouveaux venus les principaux supports de communication de l'association :
Le site internet, la newsletter, la page RFE LinkedIn (930 abonnés) et la nouvelle chaine YouTube (44 abonnés) en soulignant l'importance de s'abonner et de partager les informations à son propre réseau.

www.restofranceexperts.fr

page Linkedin Resto France Experts

https://www.youtube.com/channel/UCcqpu9JKLeevxZ5QnqjPCMA

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Resto France Experts doublement présente à EQUIHOTEL 2022

Dans le cadre du partenariat qui lie les deux entités, Resto France Experts sera présente à EquiHotel 2022 sur 2 stands distincts et complémentaires :

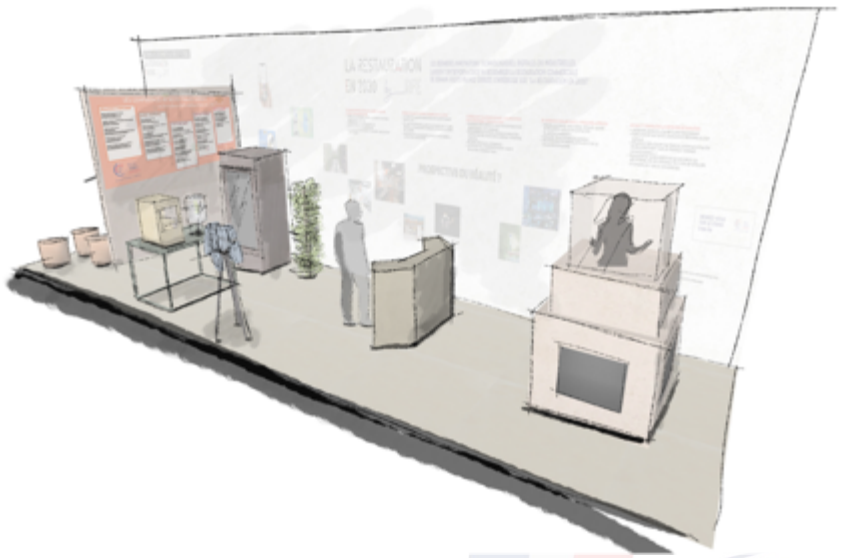
- **Un stand institutionnel E106 Hall 4**

Placé à l'entrée du hall 4, ce stand est destiné à accueillir et orienter les visiteurs vers leurs cibles et centres d'intérêt. Les experts recueillent en amont les besoins des visiteurs et organisent des parcours pour optimiser leur présence à EquipHotel.

- Un stand d'animation A72 Hall 4

LA RESTAURATION EN 2030 by RFE

Sylvie Amar, fondatrice de FOOD DESIGN et coordinatrice technique du projet, a présenté la maquette du stand et les dernières innovations technologiques, digitales ou industrielles qui laissent entrevoir à quoi va ressembler la restauration commerciale de demain : **Intelligence Artificielle, Robot serveur, exosquelette, sols et films antibactérien, pâtisserie numérique**…A suivre !



RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Le partenariat avec la CRAMIF

Marc Grandmougin est revenu sur les travaux menés avec la CRAMIF. Le groupe de 11 personnes (adhérents RFE) souhaite compléter les textes réglementaires avec leurs connaissances du terrain. « *Nous souhaitons mettre à disposition les richesses d'observation* » souligne le Président. Ces travaux une fois validés feront l'objet d'un ouvrage sur la prévention des risques en restauration.

BIM approved by SYNEG

BIM BY SYNEG APPROVED

Laurent Godard, PDG de SUDINOX et Président de la commission BIM au SYNEG, a présenté cette nouvelle marque collective destinée à **standardiser les bibliothèques BIM** (Buildind Information Modeling) des fabricants, installateurs et bureaux d'études. Le SYNEG et les principaux acteurs de la filière - FCSI, RFE, CINOV, SNEFCCA/UNACPRO se sont mis autour de la table pour créer *BIM approved by SYNEG*.

Un partenariat a également été mis en place avec le CESI (Campus d'Enseignement Supérieur et de Formation Professionnelle) pour auditer les bibliothèques des candidats à la marque.

« *BIM approved by SYNEG doit devenir la référence du marché* » déclare Laurent Godard. Un comité de la marque regroupant des restauconcepteurs verra la jour fin 2022. Suite à un audit et à la signature d'un contrat d'engagement, les entreprises pourront prétendre à utiliser la marque.

En savoir + : Site SYNEG

La création d'un diplôme universitaire européen

Reprenant l'un des objectifs cher à l'association « *Former les jeunes à nos métiers d'ingénierie en restauration* », le Président, approché par Meditea Academy, souhaite mettre en place avec l'Université de Barcelone un DUE sur l'ingénierie en restauration. Pour se faire, les membres de RFE devront dispenser une formation d'une centaine d'heures en français et en ligne. La proposition reste à préciser ainsi que les thèmes et le calendrier…Un appel à candidature est lancé. Qui mieux que Resto France Experts peut le faire ?!

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Resto France Experts revient sur la loi EGALIM et les conditionnements

Afin de bien comprendre et préciser ce dont on parle, Marc Grandmougin est revenu sur les textes réglementaires émis par les États Généraux de l'Alimentation (2018), les lois AGEC (2020) et Climat et Résilience (2021) avant de lancer les débats sur **l'utilisation du plastique en restauration collective**.

Nicolas Didier et Julien Ferry (RESCASET) ont rappelé que la loi EGAlim n'interdit pas les **alternatives au plastique** (comme le carton, le papier, la cellulose…) ni le conditionnement et le transport en contenant plastique. Ils préconisent une solution mixte de contenants à usage unique et de contenants réemployables…

Sébastien Comby (ACFRI) a un autre point de vue : suite à l'impact de la loi EGAlim et la hausse du coût de l'énergie, il préconise l'utilisation de bacs inox pour un **refroidissement rapide** et le transport à condition qu'ils ne soient pas trop hauts et qu'un pesage soit fait après remplissage.

A l'issu de ces interventions et du débat suscité, il est prévu de constituer un groupe pour travailler sur le conditionnement en restauration collective.

Rappels sur la Qualité en restauration

M.O.F. et fondatrice de SLC Qualité, Stéphanie Chevalier Lopez a rappelé les **4 piliers de la sécurité alimentaire en cuisine** (disponibilité, accès, utilisation, stabilité) et l'importance de prendre en compte la réglementation pour la conception ou la rénovation de locaux.

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Réception de Frédéric Journès, Ambassadeur de France

Après la remise du Trophée du QUIZZ RFE au gagnant Mathieu Bareille (SCODIF) « Le fameux guet de Lausanne », l'Ambassadeur de France, Frédéric Journès, a clôturé l'après-midi avec brio. Son discours clair et étayé, ponctué de traits d'humour, a séduit les membres de l'assemblée !

Il a décrit le marché de l'Hôtellerie-Restauration suisse et fourni quelques données micro et macro-économiques. Secteur d'excellence surdéveloppé avec une clientèle nationale et internationale, la restauration tient le haut du pavé avec une vingtaine de chefs étoilés et des établissements de prestige. L'Hôtellerie se partage entre luxe et tradition et bénéficie d'un meilleur taux de remplissage en hiver.

Pays fortement industrialisé avec un taux de chômage proche de zéro, la Suisse connait un taux de croissance durable et constant entre 1,5 et 1,8/an.

L'Ambassadeur précise que la Suisse, démocratie semi-directe est un pays de votations. Pour qui souhaite approcher le marché déjà très mature, « *Les décisions sont longues et laborieuses après consultation. Il faut être endurant pour espérer s'implanter en terre helvétique. Mais une fois le contrat signé les choses vont très vite !…* » Les règles commerciales décidées par canton sont différentes des règles européennes. Il est donc fortement recommandé d'être accompagné par Business France ou les chambres de commerce et d'industrie locales pour avoir une chance s'implanter en Suisse.

La journée s'est agréablement terminée par un apéritif et un dîner gastronomique au Carlton.

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

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

L'incroyable campus de l'École Hôtelière de Lausanne

La matinée du vendredi a été consacrée à la visite de l'EHL Hospitality Business School. Les étudiants en dernière année de cursus sont fiers de faire visiter leur école installée depuis juillet 2022 sur un tout nouveau campus de plus de 80 000 mètres carrés. Les chiffres sont à l'avenant dans cette école hors-norme : de 7 000 à 8 000 étudiants de 127 nationalités différentes s'y côtoient chaque jour. Les cours de 6 à 8h quotidiennes sont dispensés en français et en anglais.

Réunis dans une immense salle de conférence, les membres ont écouté avec plaisir l'intervention de Christophe Laurent, Ambassadeur des valeurs et Patrick Ogheard, doyen associé en charge des programmes d'arts pratiques. Après une brève revue historique, ils ont présenté les valeurs et méthodes d'apprentissage de l'École, les spécificités des cursus et souligné « *L'importance du savoir-être, savoir-faire… pour plaire* ! ».

Au final, après 4 ans d'études, 50% des jeunes diplômés se dirigent vers l'Hôtellerie-Restauration et 50% vers d'autres métiers comme la banque, le consulting ou la médecine privée…

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Les 24H se sont terminées dans le gigantesque hall de l'École, par un superbe cocktail déjeunatoire conçu et servi par de jeunes talents en première année d'intégration. Leur sourire, leur enthousiasme et la qualité des mets servis ont conquis l'ensemble des adhérents et suscité de vives et sincères félicitations !

Le rendez-vous est déjà pris pour les prochaines 24H à Lyon en mars 2023…À vos agendas !

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

A propos

Les membres du conseil d'administration sont :

Marc GRANDMOUGIN
Gilles CASTEL
Cyril SOULES
Stéphanie AUDRAN
Daniel SEVRIN
Renaud BELLAÏS
Emilie DE ROECK
Nicolas RICHARD-BETHRY
Sébastien GROS D'AILLON
Pierre MARCEL
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 et Alexander LOHNHERR
contact@restofranceexperts.fr
Tél. : 01 45 80 88 94

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

Pour en savoir plus
www.restofranceexperts.fr