RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

5 octobre 2022

RESTO FRANCE EXPERTS EQUIPHOTEL 2022 : les experts doublent la mise !

Du 6 au 10 novembre 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.

Formulaire d'inscription Parcours d'experts : https://www.restofranceexperts.fr/les-parcours-resto-france-experts/

- **Un stand d'animation** A72 Hall 4 LA RESTAURATION EN 2030 by RFE

Les dernières innovations technologiques, digitales ou industrielles, laissent entrevoir à quoi va ressembler la restauration commerciale de demain. Resto France Experts s'interroge sur ''La restauration en 2030'' et vous permet de toucher du doigt ces transformations sur son stand d'animation.

3 tendances émergentes :

- l'activation de l'expérience client : convivialité, accueil, interactivité, immersion multisensorielle…**Présentation de vidéos animées sur l'intelligence artificielle, d'un hologramme interactif, d'une vidéo projection d'ambiances en 4K et d'un water bar digital qui délivre des eaux personnalisées.**

- la recherche du confort et du bien-être en salle et en cuisine : mobiliers et outils ergonomiques (réduction des TMS par l'intégration de solutions industrielles au service de la restauration)… **Démonstration en live avec un exosquelette, une imprimante 3D alimentaire et un IGV au service des clients et des restaurateurs.**

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

- la durabilité et l'éco-responsabilité des pratiques au restaurant : recyclage, renforcement de l'hygiène, économies d'énergie, lutte anti-gaspi…**Découverte des sols et murs antibactériens, des produits lessiviels du futur ou encore de la colonne de culture en aéroponie…**

Dans cette vision futuriste, Resto France Experts imagine comment les innovations et solutions d'Intelligence Artificielle vont rapidement s'imposer dans la restauration hors foyer. Au service des besoins et attentes du client, mais aussi des restaurateurs, elles ouvrent de belles perspectives en termes d'anticipation, gestion des ventes, interactivité, santé, bien-être, …

EQUIPHOTEL
ESPRIT STAND

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

LES PARTENAIRES LA RESTAURATION EN 2030 by RFE

AGRIPOLIS

Agripolis conçoit et installe des fermes urbaines et des potagers clef en main qui délivrent des produits hyper locaux, sans pesticide, bons pour la santé et pour la planète !

Nos solutions de végétalisation productive permettent de :

- Fournir le restaurant de l'hôtel en circuit ultra court avec des légumes et des fruits ultra frais et d'une qualité gustative et nutritionnelle exceptionnelle
- Améliorer l'attractivité et le flux de votre hôtel, restaurant
- Renforcer l'image interne et externe : innovation, ville durable, citoyenneté, alimentation locale et saine pour les clients,
- Renforcer la différenciation, permettent de gagner de nouveaux clients, augmenter la zone de chalandise (restauration, événementiel et location d'espaces, hôtellerie)
- Matérialiser vos engagements RSE pour le « mieux manger », la planète, la biodiversité, la lutte contre le réchauffement climatique, les îlots de chaleur, etc.
- Valoriser des surfaces vacantes ou sous-utilisées (toiture)
- Déployer vos stratégies (RSE, Communication et Marketing) sur de nouveaux territoires d'expression : Visite, ateliers, animations, dégustation, sensibilisation aux enjeux de notre société, lien social, lien avec le vivant
- Améliorer le confort et le bien-être de vos clients (ex. espaces végétalisés de convivialité, pour se reposer, se divertir, apprendre)
- Réduire les kilomètres alimentaires ainsi que les pertes dans la chaine alimentaire.

Colonnes de culture en aéroponie

Les colonnes de culture en aéroponie ont été développées par Agripolis. La technique de l'aéroponie produit des fruits et légumes locaux et sains, sans terre ni aménagement particulier du toit ou de la surface. Ces solutions sont applicables en toiture (en plein air ou sous serre) ou au sol et permettent d'économiser 90% de l'eau comparée à l'agriculture conventionnelle sans capter la pollution urbaine. Nos fermes urbaines contribuent ainsi à la résilience alimentaire et environnementale des villes, tout en proposant des services qui redonnent du sens à l'alimentation (activités, ateliers, visite, etc.)

Agripolis
Fermes urbaines

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

BALSAN

Balsan est un créateur et fabricant de sols textiles, premier producteur français du secteur et quatrième employeur de l'Indre. Société française rattachée au groupe Belgotex International, elle est héritière de la Manufacture royale du Château du Parc crée en 1751 à Châteauroux.
Balsan n'a cessé de se distinguer par sa créativité produit et son outil industriel en s'appuyant sur un savoir-faire tiré d'une longue expérience de l'équipe. Une entreprise humaine, verte et qui a une ligne de conduite créative hors norme...

Balsan est partenaire de Resto France experts pour « habiller » le sol du stand de la restauration en 2030…

BALSAN

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

COBO4YOU

La société COBO4YOU est une société d'ingénierie spécialisée dans la gestion de la pénibilité des postes de travail grâce à l'intégration de solutions cobotiques (exosquelettes, navettes collaboratives, cobots 6 axes et équipements spécifiques).

L'objectif de COBO4YOU est de rendre les tâches de l'opérateur plus simples et moins pénibles tout en garantissant la productivité.
Nous accompagnons nos clients pendant toute la durée de leur(s) projet(s) en réalisant les étapes ci-dessous :
- Analyse ergonomique du poste sur site client.
- Fourniture et/ou conseil sur l'achat d'exosquelette(s), navette(s), cobot(s) 6 axes.
- Customisation des équipements afin de les adapter au besoin du client.
- Programmation des cobots.
- Suivi de projet et accompagnement à l'acceptation des équipes.
- Installation + formation + mise en service des équipements.

Basé en Bourgogne-Franche-Comté, nous pouvons intervenir dans la France entière ainsi qu'en Europe.

L'Exosquelette

L'EXO4U-04 est un exosquelette d'assistance musculaire passif. Il a été conçu dans le but d'aider les opérateurs lors des opérations de manutention et/ou de port en continu d'outils lourds.
Par son poids très léger (inférieur à 3Kg), son encombrement réduit, son assistance ajustable de 1 à 6 kg par bras et ses différents réglages, il est facilement intégrable dans différents secteurs d'activité.
L'EXO4U-04 existe en 2 tailles (S et L). Il peut être équipé d'une housse agro-alimentaire, ce qui permet de l'intégrer dans des cuisines centrales.

COBO4YOU
Making work easier

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

CODIGEL présente **COSMETAL**

CODIGEL créé en 1960 représente en France une sélection de marques européennes afin d'offrir aux acteurs du Food service une solution globale. L'entreprise COSMETAL, créée en 1950 est aujourd'hui le plus grand fabricant italien et leader international dans la production de solutions innovantes pour l'eau de consommation.
L'offre matériel, 100 % made in Italie, présente l'une des gammes les plus larges du secteur, tant en termes de types d'eau fournie - à température ambiante, froide, chaude, gazeuse - que de modèles disponibles.
La vocation internationale a été accélérée en 2016 par l'intégration au groupe Celli, leader en matériel pour les boissons à la pression et par la qualité des produits. Cela a permis à cette entreprise d'origine artisanale d'atteindre son niveau d'excellence.

Chez COSMETAL Il existe quatre pierres angulaires de développement des idées :
- La durabilité alliée à la technologie pour limiter l'impact environnemental au maximum.

- L'hygiène alliée à l'ergonomie au niveau du refroidisseur d'eau

- La capacité à proposer des solutions innovantes, y compris l'engagement numérique.

- Le développement de nos distributeurs d'eau en harmonie avec les nouveaux besoins des utilisateurs et des consommateurs finaux.

Le WaterBar

C'est un distributeur d'eau potable pratique et fiable qui répond aux nouvelles exigences du marché et les combine avec le désir du consommateur d'adopter un mode de vie sain et respectueux de l'environnement. Ce distributeur innovant permet d'obtenir des boissons personnalisées avec des arômes, des essences, des compléments, des sels minéraux à différents niveaux de carbonatation.
Un distributeur conçu pour les clients dynamiques qui se soucient de leur santé et de l'environnement.

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

COSMETAL
Drinking water solutions

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

EPHEMERA

« Notre but est de devenir la référence de la restauration immersive en France et à l'international. »

Jade Frommer, Annaïg Ferrand et Loris De Vaucelles, tous trois diplômés de l'Institut Paul Bocuse débutent l'aventure Ephemera début 2020. Ils lancent un premier restaurant test à Lyon, soutenue par Xavier Niel, premier et unique investisseur à ce jour. L'entreprise ouvre le premier restaurant immersif de France en collaboration avec le groupe mk2 à Paris 13 sur le thème des fonds marins : Under the Sea.

La restauration immersive

Ephemera démocratise un concept unique : la restauration immersive.
Chaque établissement est fondé sur un thème et propose une expérience multi-sensorielle : vidéo-projection en 4K, décoration réalisée par une décoratrice de cinéma, jeux de sons et lumières… Le tout à un prix accessible avec une grande capacité d'accueil.
Dès que l'on pousse la porte d'un de nos thèmes d'Ephemera Restaurant, on est plongé dans un univers fantastique bien loin des codes des restaurants traditionnels.
Les concepts éphémères à thèmes sont inspirés par exemple de : Avatar, Abysses, Cosmos, Safari, Charlie & la Chocolaterie… Les menus, boissons, atmosphères, sont pensés pour déconnecter le temps d'un repas.
L'immersion est totale et passer à table devient une expérience tout à fait nouvelle en France.
Des tables, au sol animé en passant par la végétation et la décoration du plafond…
Des panneaux parsemés de projections dans toute la salle dévoilent différents tableaux qui évoluent tout au long du repas.
Il ne s'agit pas seulement d'admirer mais aussi de se régaler ! Le spectacle est partout, dans chaque détail, et aussi, bien sûr, dans l'assiette. Le menu décline des spécialités soignées et savoureuses inspirées en fonction du thème choisi.

EPHEMERA

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

GSDI

Depuis 1993, la société GSDI s'est spécialisée dans la fourniture, l'impression et la pose de film adhésif en proposant une large gamme de produits répondant aux besoins des ERP. Dans le secteur de l'hôtellerie, GSDI apporte des solutions innovantes, économiques et rapides de réalisation, de la décoration murale à la rénovation de mobiliers usés en lui offrant une nouvelle vie grâce au covering. Il devient alors possible de changer ou rénover l'esthétique d'un hôtel en un temps record et à moindre coût sans engendrer de gros travaux néfastes à la clientèle.

Le Film mural antibactérien et antivirus

En plein décret tertiaire, GSDI réalise également une étude thermique des bâtiments et propose l'installation de films adhésifs solaires et thermiques sur toutes surfaces vitrées. Cette solution permet une réduction de chaleur considérable pouvant aller jusqu'à 8°C. C'est non seulement une économie financière importante mais aussi une réponse apportée en faveur de la politique RSE. Disposant d'un département hygiène et sécurité, l'entreprise intervient également chez des grands groupes d'industrie agro-alimentaire en proposant une solution de rénovation des salles de production sans remplacement des panneaux.

GSDI

EXPERT EN COSMÉTIQUE URBAINE

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

HYPERHOL

Bienvenue chez OVERSEA Production !

Production audiovisuelle basée à Paris et Hong-Kong depuis 2006, OVERSEA Production c'est la collaboration étroite entre une équipe de production d'une longue expérience, des réalisateurs, photographes et graphistes talentueux passionnés par leur travail.

L'innovation, la créativité et la confiance sont les maîtres-mots chez OVERSEA Production.

En 2016, après des années de recherche et de développement Oversea Production lance sa marque d'hologramme HyperHOL !

Avec notre réseau à l'international, nous mettons toute notre énergie et notre savoir à traiter vos projets, pour tous les formats, sur tous les supports, de la vidéo à l'hologramme en passant par la réalité virtuelle et la 360°.

Le projecteur d'hologramme 3D

Son design ressemble à une hélice équipée de leds.

Simple au montage et à l'utilisation, le projecteur est aussi modulaire.

Matériel professionnel, il est robuste avec de très hautes résolutions.

Le projecteur s'adapte à tous supports et projette une image de 30cm à 180cm grâce à nos 9 modèles disponibles.

Une technologie holographique futuriste, un rendu impressionnant et un pouvoir attractif important grâce à son effet "Waouh"!

Simples d'utilisation et de transport, nos hélices holographiques s'adaptent parfaitement à tout type de contenu projeté. Plug & Play avec une gestion de contenus simple grâce à son application dédiée.

Nous concevons des hologrammes de grandes dimensions avec des animations à couper le souffle.

La synchronisation de nos machines vous offre la possibilité de voir grand !

HYPER H.O.L

WWW.HYPERHOL.COM

MMCALL

Depuis sa création en 2013, MMCall a pour but de concevoir de nouvelles solutions de communication et de gestion de l'attente client. MMCall a depuis acquis une importante notoriété dans les domaines de la Restauration, de la Logistique, de la Construction et de l'Industrie. Chaque année plus de 35 000 nouveaux clients à travers le monde décident de nous faire confiance.

En partenariat avec RFE, MMCall s'est interrogée sur la manière dont l'Intelligence Artificielle accompagnera les restaurateurs de demain.

Scanner le QR code pour découvrir les solutions MMCall conçues pour les CHR.

PANGÄA

Pangäa est un média de divertissement engagé sur tous les réseaux sociaux.

Découvrez tous les jours des vidéos drôles sur des sujets sociaux et environnementaux pour rendre universelles les causes qui changent le monde.

Sur ce stand, Pangäa s'est interrogé sur les façons de se nourrir demain au restaurant et a interviewé des spécialistes de la restauration du futur…

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

LA PÂTISSERIE NUMÉRIQUE

La Pâtisserie numérique révolutionne la façon dont les chefs fabriquent les desserts. La start-up s'inspire d'une technologie du MIT qui permet l'impression alimentaire en 3D de pâtisseries destinées, pour le moment, à un public professionnel. Marine Coré-Baillais, fondatrice de la Pâtisserie Numérique, ex-DGA de Sculpteo, leader de l'impression 3D et ancien membre de la brigade de Cédric Grolet au Meurice, innove avec une technologie qui libère les créateurs de l'asservissement des moules et de la gravité. Cette technologie brevetée permet l'élaboration de formes libres au millimètre près.

Contrairement à la pâtisserie dites ''classique'' qui nécessite des heures de préparation et des manipulations successives comme la congélation, elle divise le temps et les manipulations par 10 pour offrir une liberté sans précédent aux pâtissiers. Cette imprimante qui vient bouleverser la gastronomie française et mondiale sera fabriquée en France. Le Foodlab, laboratoire de création ainsi que de recherche et de développement, invitera des chefs à inventer des plats. Il sera inauguré en août 2022 à Rouen, seule ville créative française distinguée dans le domaine de la gastronomie par l'UNESCO. L'école Fauchon s'installe également au sein de la ville renommée pour sa tradition biscuitière.

L'imprimante Patiss3

L'imprimante Patiss3 est un concept éco-responsable voué à la démocratisation de création de supports pâtissiers par le biais de la technologie 3D en permettant de gagner du temps tout en conservant le goût originel recherché.

la patisserie numerique

3D FOOD PRINTING

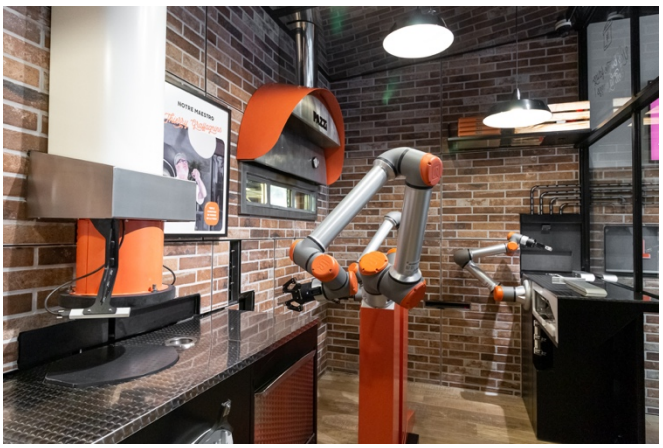
PAZZI ROBOTICS

La mission de Pazzi Robotics, pionnier en restauration robotisée dans le monde, est d'accompagner les grands opérateurs de l'industrie fast-food internationale dans l'automatisation de leur cuisine afin notamment de répondre à la crise de l'emploi de plus en plus forte, avec des normes d'hygiène plus élevées et une meilleure rentabilité.
Après plus de 8 années de recherche et développement et 5 brevets concrétisant un savoir-faire technologique hors norme, récemment récompensé du prix de la meilleure solution d'automatisation et de robotique lors du Bilbao Foodtech World Summit, Pazzi Robotics ambitionne de devenir le leader mondial de la restauration rapide robotisée.

Le restaurant robotisé

Pazzi possède 2 restaurants pilotes ouverts au public en Ile-de-France.
Après 7 années de recherches et développement et 5 brevets déposés, Cyril Hamon et Sébastien Roverso réalisent un rêve né dans un garage : ouvrir le premier restaurant robotisé au monde ! Avec ce projet, ils ambitionnent de permettre à tous d'accéder à des pizzas de qualité, abordables et disponibles à toute heure, préparées par un pizzaiolo unique en son genre : un robot. Ce restaurant autonome est la garantie d'un show culinaire inédit pour toutes les générations et offre la première immersion au coeur d'un robot-restaurant. Une technologie mise au service de la vision de Pazzi pour la « Fast-Good-Food », une restauration rapide, sûre et de qualité et qui s'insère au cœur de l'expérience client.
Capable de produire 1 pizza toutes les 45 secondes et d'en cuire 6 à la fois, soit un total de 5 minutes par pizza, Pazzi est une prouesse technologique qui offre un service rapide pour les consommateurs pressés et qui peuvent observer leur commande en toute transparence.

Le restaurant autonome est entièrement digitalisé de la commande à la récupération de la pizza et le client est entièrement autonome, à savoir libre.



SPPM

Depuis 50 ans, la société SPPM conçoit et fabrique des procédés techniques pour la protection à l'eau des bâtiments. C'est un des acteurs de référence sur le marché des revêtements étanches pour les sols de cuisines collectives en France. SPPM a une longue expérience de ces chantiers aux côtés des entreprises applicatrices. Elle a une connaissance approfondie des réglementations et des normes techniques de plus en plus exigeantes qui s'appliquent dans ce domaine. Sa maîtrise des dernières innovations en termes de matériaux lui permet de concevoir des solutions complètes, compétitives et fiables. SPPM dévoilera en avant-première ses travaux sur l'Ardium AA, avant d'esquisser des pistes de développement pour 2030.

l'Ardium AA

Sûreté alimentaire : l'Ardium AA, c'est déjà demain !

En 2020, 60% des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) ont eu lieu en restauration collective (chiffres de Santé Publique France 2020). Souvent à l'origine de ces incidents sanitaires : les biofilms.

Ces communautés de cellules microbiennes sont capables d'adhérer à une surface de façon irréversible, enfermée dans une matrice de polymères. Extrêmement résistants et difficiles à éliminer, les bactéries issues du biofilm peuvent contaminer les aliments.

Afin de freiner cette prolifération de micro-organismes, les équipes R&D de SPPM travaillent actuellement sur un revêtement pour les cuisines collectives incorporant un agent antibactérien, sans risque pour l'Homme. En complément des opérations de nettoyage et de désinfection, il agit au contact de l'humidité pour limiter le développement de bactéries.

Revêtement d'étanchéité hygiénique directement circulable sans joint, l'Ardium évite la création de zones préférentielles de prolifération bactérienne (fissures, joints, cavités…). Avec l'incorporation de cet agent antibactérien, l'Ardium AA devient l'allié ultime des chefs de cuisine et de leur personnel pour une cuisine plus saine.

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

TRICYCLE

Depuis plus de 13 ans, Tricycle ® propose des solutions de gestion et valorisation des déchets professionnels : collecte, réemploi, upcycling, recyclage ou encore curage total de bâtiments (démolition intérieure). Nous proposons ainsi aux entreprises, collectivités et acteurs du BTP une solution RSE complète en circuit court, de la collecte des déchets (vidage de bâtiments, Cleaning Day…) à la revente d'équipements professionnels (upcycling et réemploi). Comme l'Économie Circulaire va souvent de pair avec l'ESS, Tricycle est également conventionnée Entreprise d'Insertion par la DRIEETS 92. Ainsi investie d'une véritable mission sociale et solidaire, Tricycle accompagne et forme des personnes éloignées de l'emploi à retrouver un travail durable. Notre objectif : faire des déchets une ressource et créer les emplois inclusifs de demain !

Solutions de gestion et valorisation des déchets professionnels

Tricycle propose des solutions de gestion et valorisation des déchets professionnels : collecte, réemploi, upcycling, recyclage ou encore curage total de bâtiments. Son écosystème de 5 marques lui permet de maîtriser toute la chaîne de valeur et d'être un interlocuteur unique.

tricycle

La seconde chance est notre métier

UNITED ROBOTICS

United Robotics Group (URG) réunit de jeunes entreprises de robotique au sein d'un écosystème unique. Le groupe comprend les sociétés Rethink Robotics, Aldebaran, RobSolutions, GEENIAL, Humanizing Technologies, Entrance Robotics, RobShare and Dahl Robotics. URG regroupe sous un même toit l'expertise en matière de matériel et de logiciels, développe des solutions robotiques personnalisées pour répondre aux défis des secteurs de la médecine, des soins, de l'hôtellerie, de l'éducation et propose le robot-as-a-service sur une base temporaire. Les besoins des clients, la qualité des produits, la protection des données et la durabilité sont les moteurs de développement d'URG.

Le robot Plato

Plato, l'assistant "personnel" des serveurs. Il s'agit d'un Cobiot de livraison qui fait équipe avec les employés du secteur HORECA et leur apporte une aide supplémentaire. C'est un robot social mobile autonome doté d'une capacité de transport qui aide le personnel dans ses tâches quotidiennes telles qu'apporter les plats, débarrasser et dresser la table. C'est un outil facile à utiliser qui permet aux professionnels de la restauration de créer de meilleures conditions de travail et d'offrir une meilleure expérience client.

WERNER & MERTZ

Green Care Professional est la marque éco-pionnière du nettoyage et de l'hygiène professionnelle durable. Depuis plus de 30 ans, Green Care Professional accompagne les chefs dans leur quotidien pour une restauration plus responsable. L'entreprise est résolument tournée vers les challenges de demain, proposant les concepts les plus innovants conciliant environnement, sécurité et circularité des ressources. Car il n'est pas seulement question de fabriquer des nettoyants performants, mais de garantir que nos produits n'impactent pas les êtres vivants et l'environnement, ni les ressources. Nous sommes aujourd'hui fiers d'avoir la plus large gamme de nettoyants professionnels certifiés et éco-conçus selon Cradle to Cradle ®. Le groupe commercialise également la marque Rainett dans le secteur grand public.

Les nettoyants professionnels

Nos nettoyants professionnels s'inspirent de la nature. En matière de gestion des ressources, les plantes et les arbres ont beaucoup à nous apprendre. Les détergents professionnels de demain seront éco-conçus et vertueux. Ils appliqueront les principes de circularité de la nature où la notion de déchet n'existe pas. Ils n'utiliseront plus de matières premières fossiles (pétrole brut), polluantes ou controversées. Nos produits seront fabriqués à partir de déchets plastiques et de sous-produits de l'agriculture européenne, dans des usines autonomes en énergie.

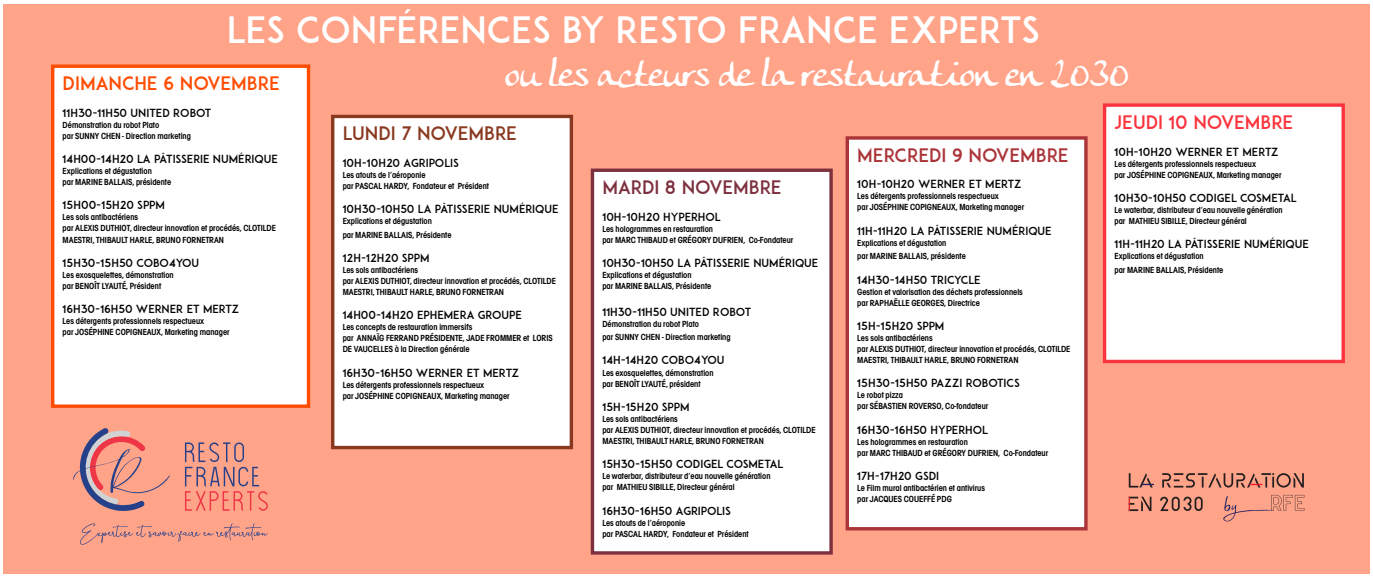
Rendez-vous sur les stands RFE ! nos experts seront présents chaque jour pour vous accueillir et vous guider.

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

LES CONFÉRENCES

Chaque jour du salon les partenaires présentent leurs produits/services au cours de conférences de 20 minutes.



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

A propos

Les membres du conseil d'administration sont :

Marc GRANDMOUGIN
Gilles CASTEL
Nicolas RICHARD-BETHRY
Cyril SOULES
Stéphanie AUDRAN
Daniel SEVRIN
Emilie DE ROECK
Renaud BELLAÏS
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