

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

28 mars 2023

24H Resto France Experts à Lyon

L'association conforte ses avancées au GROUPAMA STADIUM

23 et 24 mars 2023



Electro Calorique et Charvet ouvrent le score

Comme chaque année, la veille des 24H, les membres fabricants implantés non loin du site d'accueil proposent aux bureaux d'études la visite de leur usine. L'occasion pour les consultants de découvrir en région Auvergne-Rhône-Alpes, chez Electro Calorique et Charvet, un savoir-faire séculaire, entre culture, tradition et modernité.

Jérôme Brossat, Président d'Electro Calorique à Pusignan (solutions de chariots de service de repas) a présenté l'entreprise avec un focus sur *Elise*, une offre basée autour de l'économie et de la fonctionnalité.

Jean-Jacques Augagneur, Président et Pierre-André Troncy, Directeur commercial de Charvet à Charavines, (spécialistes de la cuisson horizontale), ont valorisé une production industrielle flexible, robuste et durable adaptée aux besoins des collectivités mais aussi des grands chefs étoilés. Ces visites ont permis d'aller à la rencontre des personnels en pleine production et de suivre les étapes de fabrication des matériels.



Une soirée au Centre de formation d'apprentis de la gastronomie

Les membres des bureaux d'études ont été chaleureusement accueillis au château de Lacroix-Laval à Marcy-l'Étoile par le Directeur du CFA, Corentin Remond. Après une visite des très belles cuisines équipées avec du matériel Charvet, les consultants ont eu le plaisir de déguster un dîner gastronomique élaboré et servi par les jeunes apprentis.



Les 24H au Groupama Stadium

Première partie de jeu

Après la réunion du conseil d'administration, l'assemblée générale a rassemblé tous les adhérents de 2022. Marc Grandmougin, Président, a présenté avec Gilles Castel, Trésorier, le rapport moral et financier de l'année 2022. Il a ensuite procédé au vote pour le renouvellement des membres du Conseil d'administration.

Marc Grandmougin : Président
Daniel Sevrin : Trésorier
Sébastien Gros d'Aillon : Secrétaire général
Alexander Lohnherr : Secrétaire général adjoint

Collège Consultants

Stéphanie AUDRAN, Renaud BELLAIS, Gilles CASTEL, Marc GRANDMOUGIN, Jean-Michel MARBEHAND, Nicolas RICHARD, Daniel SEVRIN, William WARRENER

Collège Fabricants

Sébastien GROS D'AILLON, Alexander LOHNHERR, Pierre MARCEL, Pierre André TRONCY

Carole Rocher, responsable Communication & Relations presse a souligné le dynamisme de l'association en 2022 avec :

- une fréquentation accrue du site internet : + 43% d'utilisateurs en 2022 par r/2021
- 30 publications
- 142 abonnés à la newsletter
- 16 articles de presse
- 1 117 abonnés sur LinkedIn
- 51 abonnés sur YouTube

Elle est revenue sur les temps forts de l'année : les 24H à Marseille et Lausanne et la présence de Resto France Experts à EquipHotel 2022 : 1 stand institutionnel, 1 stand d'animation (la restauration en 2030 by RFE), 15 partenaires, 27 conférences, 300 visiteurs, 2 Reportages BFM TV et BFM Business, 1 Reportage TF1.



Mi-temps en réalité augmentée

Rassemblés dans la loge présidentielle mise à disposition par le Groupama Stadium, les membres ont eu la surprise de découvrir au cours du cocktail déjeunatoire, l'hologramme du Président, Marc Grandmougin, projeté au beau milieu du terrain ! Philippe Font, CEO de Real Illusions, spécialiste en R.A a créé une belle animation et suscité de nombreuses questions pendant sa démonstration.



Deuxième partie de jeu



Marc Grandmougin a ouvert la séance avec Gauthier Marconnet, Directeur Food & Beverage à l'Olympique Lyonnais. Avec 35 événements par saison, il gère en partenariat avec Sodexo un grand nombre de prestations alimentaires (buvettes du stade) avec des volumes impressionnants ! Il travaille en partenariat avec Guillaume Gomez et 40 chefs pour améliorer sans cesse la qualité des prestations dans l'enceinte du stade.

Présentation des nouveaux adhérents

14 personnes ont rejoint RFE en ce début d'année et portent à 150 le nombre total d'adhérents.

Jérémy Noulet : APLICIT

Olivier Malle : BEHAL

Bénédicte Compere et Alejandro Lopez : METOS

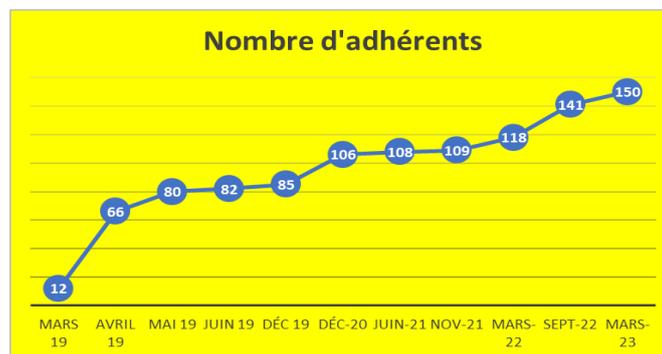
Dany Marie et Thibault Billet : SMEG

Audrey BOST et Sunny CHEN : UNITED ROBOTICS GROUP

Nicolas Berthet Bondet et Isabelle Duchemin : Validex

Bruno Forlini et Cyril Trouillé : VIM

Edwin VERHULST et David Laugeois : WINTERHALTER



Communication & Relations presse

Le 1er trimestre 2023 a été marqué par la présence du Président au 20h de TF1 ! Lors du dernier salon d'EquipHotel à Paris en novembre 2022, Resto France Experts a laissé entrevoir sur son stand d'animation à quoi pourrait ressembler la restauration en 2030...Yani Khezzar, journaliste sur TF1, expert en nouvelles technologies et innovations a voulu en savoir plus et a interviewé le Président Marc Grandmougin pour avoir sa vision du restaurant du futur.



La fin du plastique

Resto France Experts a créé un groupe de travail pour identifier et étudier les alternatives à la « suppression du plastique » dans les cuisines. Une prise de contact est en cours avec le groupe de travail de l'Assemblée Nationale pour avoir une présentation des objectifs attendus par la personne publique et faire une remontée d'information à la fin de l'étude.

Les impacts sont étudiés pour chaque phase du process : encombrements, matériels nécessaires ou à modifier, emplacement des zones de travail, surfaces nécessaires, cadences, consommation énergétique, produits de lavage et autres, organisation, qualité finale pour le client.



Sébastien Comby, Directeur de la société ACFRI, a présenté les résultats des tests de refroidissement de référence suivant la norme ISO 22042. Il a effectué un essai comparatif de refroidissement d'aliments en bacs inox GN 1/2 avec couvercle et placés en cagettes double couche et monocouche. Il a également produit le comparatif de consommation électrique. Il conclue : « *La cagette empêche le passage de l'air et ralentit le refroidissement* ».



	Temps de cycle	Consommation électrique
Bac GN 1/2 avec couvercle sur chariot	66 minutes (temps obtenu sur précédent essai EGALIM)	5720,7 Wh
Bac GN 1/2 avec couvercle en cagette simple couche	82 minutes (+25%)	7061,24 Wh (+24%)
Hypothèse en cagette double couche	Hypothèse non retenue car non conforme	



RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Présentation du dispositif des certificats d'économie d'énergie



La société SONERGIA accompagne les projets d'économie d'énergie des entreprises.

- Présentation du dispositif des CEE imposés par les pouvoirs publics aux vendeurs d'énergie (obligés). Ils incitent les consommateurs d'énergie (industriels) à promouvoir l'efficacité énergétique. La justification de cette incitation se matérialise sous la forme d'obtention de Certificats d'Économie d'Énergie.

- Facilitation des économies d'énergie avec des fiches d'opération standardisées ou spécifiques qui définissent le montant d'économie d'énergie réalisé sur une période donnée pour un type de travail.

- L'incitation à promouvoir les économies d'énergie se matérialise sous forme de prime selon le

nombre de kWh économisé par l'action.

- Les fiches définies par secteurs fixent les montants forfaitaires d'économie d'énergie : il existe 5 fiches d'opérations standardisées pour les cuisines neuves et 29 pour les cuisines existantes.

FOST Isolation

		FOST CEE	EXIGENCES
BAT-EN-101	Isolation de combles ou de toitures	Bâtiment tertiaire existant depuis plus de 2 ans	
BAT-EN-102	Isolation des murs	Bâtiment tertiaire existant depuis plus de 2 ans	
BAT-EN-103	Isolation d'un plancher	Bâtiment tertiaire existant depuis plus de 2 ans	
BAT-EN-104	Fenêtre ou porte-fenêtre complète avec vitrage isolant	Bâtiment tertiaire existant depuis plus de 2 ans	
BAT-EN-107	Isolation des toitures terrasses	Bâtiment tertiaire existant depuis plus de 2 ans	
BAT-TH-146	Isolation d'un réseau hydraulique de chauffage ou d'eau chaude sanitaire	Bâtiment tertiaire existant depuis plus de 2 ans	
BAT-TH-155	Isolation de points singuliers d'un réseau	Bâtiment tertiaire existant depuis plus de 2 ans	

Soit un total de 29 Fost utilisable en existant au 23/03/2023



- L'intégration des CEE dans les maîtrises d'œuvre : Le maître d'œuvre doit mentionner les CEE dans le cahier des charges. Il doit s'assurer que les critères de performance énergétique des matériels décrits dans le CCTP soient conformes avec les exigences des FOST. Il doit anticiper une bonne gestion des justificatifs.

Le diplôme universitaire européen

Le DUE - Formation aux métiers de l'engineering resto-concepteurs - est destiné aux personnes déjà en poste dans le métier. La formation vient en complément pour parfaire leurs compétences et connaissances. Il peut s'agir de débutants, de personnes en fonction, de personnes en reconversion.

A ce jour, 2 axes de réflexions non tranchés :

- **La création d'un DUE** via Meditea Academy, en partenariat avec une université européenne
L'université choisie reçoit une subvention européenne. Meditea Academy assure la recherche de l'université et fait le lien avec RFE. RFE Bâtit le programme et assure le contenu de la formation avec ses adhérents. RFE nomme un référent pour garantir son engagement.
Meditea Academy demande 5 000 euros pour constituer le dossier initial.
La formation est payante pour les « élèves ».
RFE perçoit une indemnité pour assurer la formation, proportionnelle au nombre d'inscrits.
La formation dure un an avec un minimum 100 heures de formation.
Resto France Experts a déjà élaboré un programme.
 - Délivrance d'un diplôme reconnu par l'Europe
- **La création d'une Formation** via des opérateurs de compétence (OpCo) : rapprochement auprès des ministères et démarches pour s'allier à des organismes de formation agréés pour le métier de Resto-Concepteur.
 - Délivrance d'un diplôme reconnu par l'État.

Comparatif

Diplôme universitaire européen

Dispensée en visio, pas de déplacements
Formation par des professionnels ayant le savoir
Pas de reconnaissance par les organismes qualifiants français
Mise en place rapide
Formation payante

Formation conventionnelle

Dispensée en sessions hors de l'entreprise
Formation par des enseignants
Diplôme reconnu par l'état
Processus long à mettre en place
Prise en charge financière possible

Un sondage est lancé auprès des membres pour recueillir leur avis.

La réalité augmentée



Philippe Font, CEO de Real Illusions est intervenu en dernière partie de session pour aborder les technologies immersives et la réalité augmentée appliquée aux domaines de l'industrie et de la restauration du futur.

- Des cas d'usages réels utilisables dans les 4 univers de la réalité augmentée : supports physiques, objets et lieux scannés, expérience en positionnement GPS.
- Une approche globale et évolutive des expériences en réalité augmentée basée sur la technologie REAL ILLUSIONS (solution multicanal globale).
- Grâce à une conception industrialisée unique basé sur un tronc commun de fonctions et de briques métiers, REAL ILLUSIONS couvre tout le spectre des besoins en Réalité Augmentée, aussi bien sur l'aspect marketing et la promotion de projets, que sur l'exploitation de fichiers 3D et BIM sur plan ou en environnement réel à l'échelle 1:1.



La session s'est terminée par un quizz avec un match serré entre les membres. C'est finalement Thibault Bertrand de Ridel Energy qui a remporté le trophée « rugissant » des 24h à Lyon. Félicitations !



Après un cocktail au 32^{ème} étage du Radisson blu, consultants et fabricants se sont retrouvés autour d'un dîner gastronomique avec une vue magnifique sur les lumières de la ville. Un moment fort empreint de chaleur et de convivialité.



Visite de la Cité Internationale de la Gastronomie

Implantée dans le cloître du Grand Hôtel Dieu, la CIG a privatisé les lieux dès 9h30 le vendredi matin pour accueillir les membres en toute quiétude. Ils ont pu découvrir successivement l'exposition « Banquet » qui met à l'honneur les plaisirs de la table, la santé, le bien-être et l'art de vivre et les lieux emblématiques du site accompagnés d'un guide : le dôme des Quatre-Rangs, l'apothicairerie de la Charité, la salle du conseil, la salle des archives de la Charité.

Les 24H se sont joyeusement terminées autour d'un cocktail déjeunatoire à « l'Officine ».





RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Le rendez-vous est pris les 28 et 29 septembre 2023 à Valence (Espagne) pour les prochaines 24H RFE !

A propos

Les membres du conseil d'administration sont :

Marc GRANDMOUGIN
Daniel SEVRIN
Gilles CASTEL
Stéphanie AUDRAN
Renaud BELLAÏS
William WARRENER
Nicolas RICHARD-BETHRY
Jean-Michel MARBEHAND

Sébastien GROS D'AILLON
Pierre MARCEL
Alexander LOHNHERR
Pierre André TRONCY

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