

Leaders Lab du 08.12.2020

Bienvenue sur le FB Live du Leaders Club France



*La Covid-19, un tremplin
vers l'entraide et l'innovation !*

Leaders Lab du 08.12.2020

Le covid, un tremplin vers l'entraide et l'innovation !



16H00 : INTRODUCTION DE LA THÉMATIQUE

Jonathan JABLONSKI & Aurore BEGUE

16h10 : MINUTE DE L'EXPERT par B.R.A Tendances restauration

16h15 : ACTEURS DU #FOODSERVICE

Luc FONTAINE – BONDUELLE

Nicolas BERGERAULT – ATELIER DES CHEFS

Philippe MORIN – ISTR PARIS

Mélanie KERVOERN – BOULANGERIE ANGE

Jonhathan SELLAM & Benjamin ATTAL

FRANKS FAMOUS HOT DOG

17h00 : QUESTIONS-RÉPONSES EN LIVE

La minute de l'expert

Tour d'horizon 2020

B.R.A. *Tendances*
restaurati**o**n



Anthony THIRIET

Rédacteur en chef - B.R.A. Tendances Restauration

athiriet@lechef.com • www.bra-tendances-restauration.com

La minute de l'expert

2020 : entre crise, reprise et perspectives...



La minute de l'expert

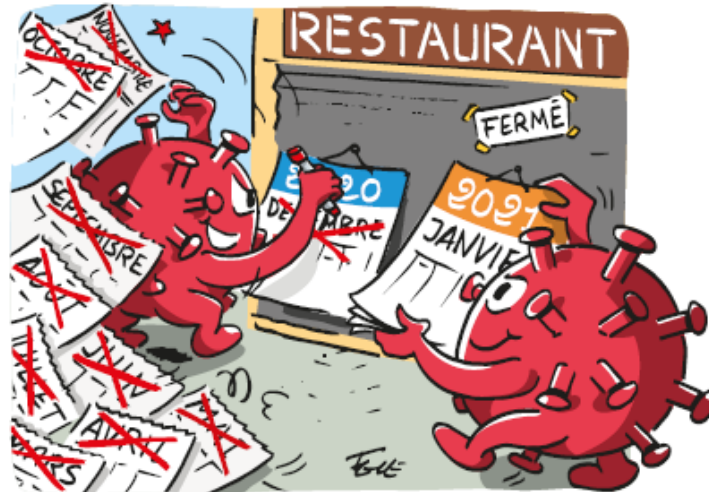
B.R.A. *Tendances*
restauration

Décembre 2020 : Résilients... mais inquiets !

Un reconfinement qui fait mal...

Tout le monde espérait y échapper. Le 2^e confinement a finalement débuté le 30 octobre ; entraînant avec lui la re-fermeture de tous les bars et restaurants de France, dont l'activité est limitée à la VAE et la livraison. Retour sur ces dernières semaines, entre décisions, réactions et nouvelles aides.*

Un cahier Spécial et 28 interviews
à retrouver dans B.R.A. n° 414
(déc. 2020) www.laboutiquierhf.com



“ Le gouvernement n’a pas pour objectif de stigmatiser les restaurateurs. Leur traitement différencié est lié au risque plus élevé de transmission du virus ”

Alain Griset, ministre délégué auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance, chargé des PME.

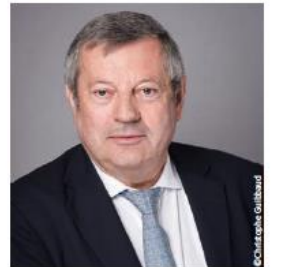
“ Nous avons eu des assurances sur les conditions dans lesquelles nous serons soutenus jusqu’à la réouverture ”

Didier Chenet, président
du Groupement National des Indépendants (GNI)



“ Le pire est à venir du côté des trésoreries, et je redoute vraiment l’année 2021 ”

Roland Heguy, président confédéral de l'UMIH



“ Il est évident que l'appel de la fête l'emportera et que le monde de la Nuit redémarrera ”

Patrick Malvaës, président du Syndicat national des discothèques et lieux de loisirs (SNDLL)



La minute de l'expert B.R.A. Tendances restauration

Décembre 2020 : Résilients... mais inquiets !

Grand angle

À chaque numéro son grand dossier professionnel sur une thématique forte ou un segment porteur, avec la participation d'experts, de professionnels et/ou d'industriels du secteur.

COVID-19

Résilients... mais inquiets !

NUMÉRO SPÉCIAL COVID-19

28 experts, représentants, fournisseurs et acteurs du secteur témoignent sur cette crise inédite

“ C’est une transformation profonde de toute la filière du food service qui se met en œuvre ”

François Blouin, président-fondateur de Food Service Vision

“ Le mix-produit évolue mais la demande envers les offres healthy restera très forte ”

Maria Bertoch, Foodservice Industry Expert chez NPD

“ Cette crise exacerbe les priorités d’hier qui étaient sous le tapis ”

Laurent Pailhès, coach en restauration, fondateur et dirigeant de NEO Engineering

“ Réinventons-nous, adaptons-nous... ”

Mélanie Guillardou, Executive Vice President Foodservice chez Lagardère Travel Retail

“ Cette crise est un accélérateur de la digitalisation du secteur ”

Veith Adelman, directeur général de Rational France

“ Dans l’ensemble, la confiance est là pour l’avenir ”

Olivier Dutertre, dirigeant d’Indiana Café, 23 pubs-restaurants à Paris et en banlieue parisienne et 1 à Strasbourg

“ Grâce à notre volonté commune, la restauration se relèvera ! ”

Jean-Louis Denis, dir. commercial de BLM HD (Bardinet La Martiniquaise Hors Domicile)

“ Je suis impressionné par la résilience de tous les acteurs de la RHF ”

Arnaud Jobard, VP directeur commercial de Danone Eaux France (evian, Badoit, Volvic et Salvetat).

“ Le futur reste plein de promesses. Gardons le cap de la qualité ! ”

Paul-Maurice Morel, dg associé des Restaurants & Brasseries Boucse

“ Il faut garder la tête haute et attendre des jours meilleurs ”

Éric Dumont, président du directoire du groupe Pomona

“ 2021 sera une année charnière pour le secteur ”

Nicolas Gaudin, cofondateur et gérant de Poutinebros, 2 restaurants à Rennes et Lieusaint

Retrouvez
28 interviews
dans B.R.A.
n° 414 (déc.)
et tous nos
magazines sur
www.laboutiquerhf.com

Leaders Lab du 08.12.2020

Le covid, un tremplin vers l'entraide et l'innovation !



Luc FONTAINE

Directeur pôle culinaire végétale - BONDUELLE

Une question ou un conseil ?

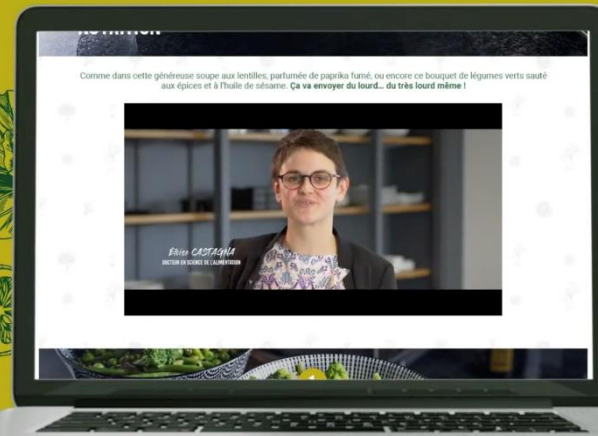
luc.fontaine@bonduelle.com

Greenology chez Bonduelle

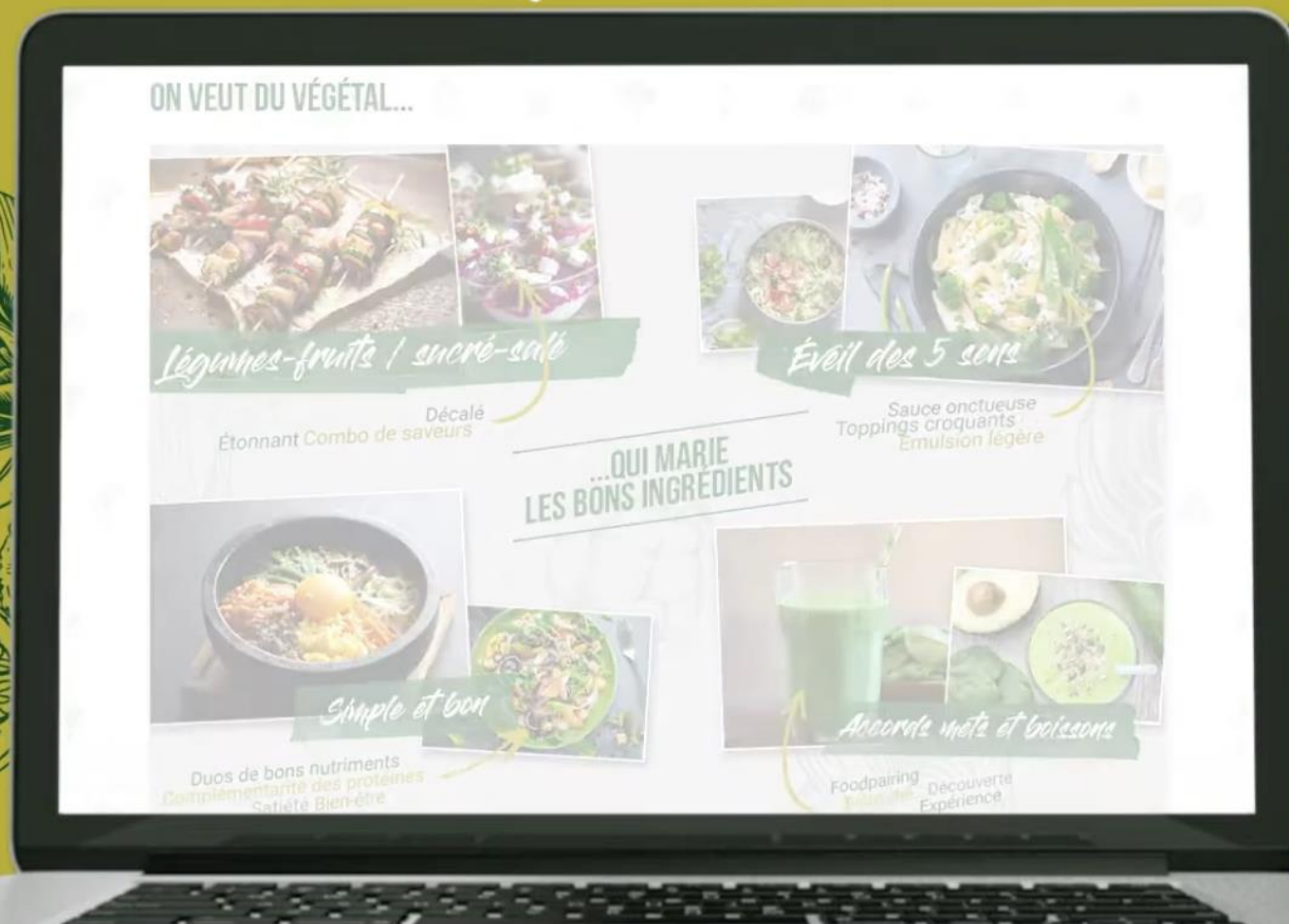
Vous aider à mettre du végétal à vos cartes et menus



AVEC DES *conseils* NUTRITIONNELS, DES *recettes*
ADAPTÉES À CHAQUE PROFIL DE CONVIVES,



TOUTES LES DERNIÈRES TENDANCES, LES BONNES *réponses* PRODUITS...



Leaders Lab du 08.12.2020

Le covid, un tremplin vers l'entraide et l'innovation !



Nicolas BERGERAULT

Fondateur – L'ATELIER DES CHEFS

Une question ou un conseil ?

nicolas.bergerault@atelierdeschefs.com

I-chef pro à L'Atelier des Chefs

Proposer une plateforme d'inspiration et de formation 100% digitale



i-Chef Pro

de L'atelier des Chefs



Leaders Lab du 08.12.2020

Le covid, un tremplin vers l'entraide et l'innovation !



Philippe MORIN

Co-Fondateur ISTR PARIS

Une question ou un conseil ? pmorin@istr.paris

ISTR Paris

Une nouvelle clientèle et un nouveau mode de restauration



Leaders Lab du 08.12.2020

Le covid, un tremplin vers l'entraide et l'innovation !



Mélanie KERVOERN

Dir. Marketing & com. BOULANGERIE ANGE

Une question ? melanie.kervoern@boulangerie-ange.fr

Boulangerie Ange

De nouvelles vitrines pour les restaurateurs



170 boulangeries en France + 3 à Montréal
171 M€ CA TTC (2019)

**SOLIDAIRE AVEC
LES RESTAURATEURS**

**OUVRONS NOS VITRINES
À CEUX QUI SONT CONTRAINTS
DE LES FERMER**

C'est une période pénible pour tous et dramatique pour certains. Même si nous souffrons nous aussi, nous mesurons notre chance de rester ouverts.

Les franchisés ANGE ont décidé de soutenir chacun un confrère restaurateur, en lui mettant à disposition une partie de son meuble de vente après 16h00.

#ONSARRANGE
pour être solidaire avec les restaurateurs



Une fabrication artisanale
3 valeurs : Qualité, Respect, Plaisir

Leaders Lab du 08.12.2020

Le covid, un tremplin vers l'entraide et l'innovation !



Jonathan SELLAM & Benjamin ATTAL

Co-fondateurs – FRANKS FAMOUS HOT DOG

Une question ? john@frankshotdog.fr ben@frankshotdog.fr

Franks Famous Hot Dog

Des ouvertures à Paris et à Lyon en 2020 & 2021



Merci à nos intervenants

Posez-leur vos questions



Anthony THIRIET
Rédacteur en chef
B.R.A Tendances Restauration



Luc FONTAINE
Dir. Pôle expertise culinaire
BONDUELLE



Nicolas BERGERAULT
Fondateur L'ATELIER DES CHEFS



Philippe MORIN
Co-fondateur ISTR PARIS



Mélanie KERVOERN
Dir. Marketing & communication BOULANGERIE ANGE



Jonathan SELLAM & Benjamin ATTAL
Fondateur FRANKS FAMOUS HOT DOGS

Merci à nos partenaires



Suivez nous sur les réseaux

#LEADERSCLUB #LEADERSLAB #FOODSERVICE #BUSINESS



Rejoignez-nous

sur les réseaux !

