



Revue de presse

Semaine du 17 au 24 février 2023

A NE PAS MANQUER

SALON

Le salon Rest'Hôtel revient à Tours en mars

GRANDES CUISINES 21/02/2023

Après La Teste (33) en janvier et Brest (29) en février, c'est à Tours (37) que se déroulera la prochaine édition du salon Rest'Hôtel et Métiers de Bouche, les 12 et 13 mars 2023. 120 exposants sont attendus lors de ce rendez-vous à destination des professionnels des CHR, de la restauration collective et des métiers de bouche.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Les Français, premiers consommateurs de poulets en Europe

LE POINT 23/02/2023

À raison de 15 poulets par personne, chaque Français a consommé en moyenne presque 28 kg de volaille en 2022. Une hausse nette liée à l'inflation.

Dans un contexte de crise, la part Origine France progresse à nouveau en 2022 dans la RDH grâce à la mobilisation des 13 signataires

TENDANCE HOTELLERIE RESTAURATION 23/02/2023

Alors que le Salon International de l'Agriculture va bientôt ouvrir ses portes, les signataires de la Charte Origine France ont dressé un nouveau bilan de leur action commune pour augmenter la part de produits français au sein de la restauration indépendante. Dans un contexte de crise inflationniste, énergétique, sanitaire et climatique pour certaines filières agricoles, les 13 signataires engagés ont su maintenir le cap et poursuivent leurs actions de sensibilisation et de promotion des produits Origine France.

RESTAURATION COMMERCIALE

En France, les burgers se fritent

LIBERATION 23/02/2023

Implanté à Paris début février, le restaurant américain de poulet Popeyes devrait peiner à s'imposer dans un Hexagone monopolisé par McDo et autres burgers revisités.

HYGIENE / EQUIPEMENT

Toutes les Cuisines Ingénierie : Une période foisonnante et des problématiques intéressantes

GRANDES CUISINES Janv-fev-mars 2023

Fort de sa longue expérience dans un BET, Daniel Sevrin a créé en 2016 son propre bureau d'études, baptisé Toutes les Cuisines Ingénierie. Il apprécie de toucher un large périmètre d'intervention en restauration commerciale et collective, et de se challenger face aux enjeux actuels.

Installateurs : Optimisme mais prudence sur un marché encore fragile

GRANDES CUISINES Janv-fev-mars 2023

L'état des lieux de l'année 2022 pour les entreprises d'installation de cuisines professionnelles est encore une fois positif, malgré des contraintes qui ne font que se renforcer depuis une année : hausse des coûts, délais de livraison et désormais, inflation, impactent vos activités. Mais comme toujours, l'adaptation et la résilience sont les maîtres-mots de vos stratégies d'évolution.



EN INTERNE

Charal restauration revisite le steak haché avec Clément Bouvier

LE MONDE SU SURGELE 16/02/2023

La marque a dévoilé au Sirha le dernier né de sa gamme surgelée, développée en collaboration avec le chef étoilé pour les professionnels. Un steak associant viande hachée et cubes de boeuf.



GECO

FOOD SERVICE