



# Revue de presse

Semaine du 1<sup>er</sup> au 7 juin 2024



## SALON

### **14e Congrès du Snacking. Du grand cru pour un millésime exceptionnel !**

SNACKING 06/06/2024

La snacking tient son congrès le 25 juin prochain, au Pavillon Royal à Paris. Le plateau d'intervenants est désormais finalisé pour un programme qui s'annonce encore particulièrement riche et qui s'inscrira au cœur de l'actualité des marchés de l'alimentation hors-domicile. Savourez le menu en avant-première et rejoignez vous-aussi la communauté snacking en venant assister à l'événement. Il reste encore quelques places disponibles...

### **Retour sur la 9e édition du Salon Restau'Co à Paris**

RESTAURATION COLLECTIVE 06/06/2024

Placée cette année sous le thème « Le challenge d'une alimentation équilibrée pour tous », la 9e édition du Salon Restau'Co s'est déroulée le 5 juin dernier à Paris Porte de Versailles. Une offre complète de produits, services, pour l'amont ou l'aval de la chaîne a été proposée tout au long de la journée par près de 160 exposants. L'espace start-ups était également à découvrir par les participants.

### **Une riche édition 2024 pour le Salon Restau'Co**

RESTAURATION COLLECTIVE 06/06/2024

Le mercredi 5 juin à Paris Expo Porte de Versailles, les acteurs de la restauration collective en gestion directe seront réunis sur le Salon Restau'Co, l'un des principaux rendez-vous du secteur. Le fil rouge de cette édition 2024 ? « Le Challenge d'une alimentation équilibrée pour tous », avec de nombreux défis à relever, des innovations et de riches échanges en perspective.

### **Zoom sur la 3e édition de Campus Cook**

RESTAURATION COLLECTIVE 06/06/2024

La 3e édition du Campus Cook s'est déroulée en mai à Montpellier, au Parc des expositions. L'occasion pour les professionnels de la restauration Crous de découvrir les innovations et produits phares de leurs fournisseurs, et d'échanger sur des thématiques d'actualité. Retour sur l'événement.

### **Pour une alimentaire saine et durable avec Mon Restau Responsable® au RU Arts et Métiers d'Aix**

RESTAURATION COLLECTIVE 06/06/2024

Le 13 mai, le restaurant universitaire Arts et Métiers d'Aix-en-Provence a rejoint la démarche Mon Restau Responsable®. Après le resto U Saint-Jérôme à Marseille au mois de janvier, c'est une nouvelle étape dans cette garantie participative pour le Crous d'Aix-Marseille-Avignon.

## **PARIS : Marc FESNEAU et Agnès PANNIER-RUNACHER au salon Restau'Co**

PRESSE AGENCE 04/06/2024

Déplacement de Marc FESNEAU et d'Agnès PANNIER-RUNACHER au salon Restau'Co le mercredi 5 juin.

## **Agores : Retour sur le Forum et nouveau président**

RESTAURATION COLLECTIVE 06/06/2024

La 38e édition du Forum Agores se tenait cette année à Fontenay-sous-Bois (Val-de-Marne) du 29 au 31 mai. Au programme de la première journée, un atelier culinaire se recentrant sur le bio, mais aussi la diversification des protéines végétales (atelier récurrent sur les 3 jours).



## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **APÉRO, BRUNCH, TEA TIME : EST-CE LA FIN DE NOS REPAS TRADITIONNELS ?**

BFM TV 03/06/2024

Les établissements qui proposent des brunchs explosent en France, le grignotage ne cesse de progresser ! Mais nos repas traditionnels sont-ils menacés ? Réaction d'Arnaud Cocaul, nutritionniste, qui craint cette arrivée du "snacking" en France !

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Les Volailles au premier plan dans notre n de juin/juillet**

RESTAURATION COLLECTIVE JUIN 2024

Si la végétalisation de l'assiette est plus que jamais à l'ordre du jour, la filière de la volaille sait défendre ses intérêts avec des produits et des recettes adaptés à tous les secteurs de la restauration collective. Et les convives l'apprécient sous les formes les plus variées.

### **Poissons et produits de la mer, quand l'iode s'invite à table**

RESTAURATION COLLECTIVE JUIN 2024

Champions des bienfaits nutritionnels, les poissons et les autres produits de la mer sont importants dans une alimentation saine et équilibrée. Frais ou surgelé, la seule question que l'on doit se poser reste de savoir si le poisson est bien labellisé et comment le cuisiner selon sa clientèle.

## **Frédéric Rodriguez : Un dynamisme à toute épreuve**

RESTAURATION COLLECTIVE JUIN 2024

Chef du restaurant des Quais au Crous de Lyon, Frédéric Rodriguez s'investit dans la démarche Mon Restau Responsable®, la formation des équipes, la transmission auprès des jeunes et la valorisation du métier, via les réseaux sociaux.

## **Volailles : Poulet et dinde toujours au menu**

RESTAURATION COLLECTIVE JUIN 2024

Si la végétalisation de l'assiette est plus que jamais à l'ordre du jour, la filière de la volaille sait défendre ses intérêts avec des produits et des recettes adaptés à tous les secteurs de la restauration collective. Et les convives l'apprécient sous les formes les plus variées.

## **HYGIENE / SERVICE / EQUIPEMENTS**

### **De la valeur ajoutée et de l'efficacité à chaque étape avec le Gafic**

RESTAURATION COLLECTIVE JUIN-JUILLET 2024

Le Gafic poursuit son renforcement sur le marché de la cuisine professionnelle, des arts de la table, de l'hygiène et du mobilier. Ce réseau regroupe plus de 120 adhérents, installateurs et distributeurs répartis sur toute la France (métropole et Dom-Tom) et le Benelux, proposant aux cuisiniers, économistes, restaurateurs de la restauration commerciale et collective, aux métiers de bouche, une sélection de produits et de fournisseurs les plus adaptés à leurs besoins.

### **Tout en images : Constructions et rééquipements**

GRANDES CUISINES 04-05-06 2024

L'installateur Corbé Cuisine Professionnelle présente le réagencement de la cuisine du restaurant La Forge Saint Joseph à Corcoué-sur-Logne, en Loire-Atlantique. Elle est équipée d'un four mixte Unox ChefTop-X, un fourneau Offcar, une friteuse haut rendement Imperial, lampe chauffante Hatco, meuble froid Novameta. De quoi optimiser le service quelles que soient les occasions, service du midi avec plat du jour, service du soir et du week-end à la carte ou à emporter.

### **MRG : L'esprit de transmission**

GRANDES CUISINES 04-05-06 2024

MRG, c'est une histoire de famille ! Depuis sa création en 1980 par Jean-Pierre Cheniclet jusqu'à ce jour avec la 2e génération aux commandes et la 3e qui arrive, l'installateur poursuit son développement d'acteur indépendant, parmi les principaux de la grande cuisine. Si la restauration d'entreprise reste son cœur d'activité, l'hôtellerie-restauration prend une place de plus en plus importante, en particulier sur le haut de gamme. Entretien avec Jean-Julien Cheniclet, directeur général, et le directeur commercial Frédéric Bonnet.

### **Industriels : Regagner de la confiance face aux incertitudes**

GRANDES CUISINES 04-05-06 2024

La concentration du marché des industriels de la grande cuisine est l'un des faits marquants de l'actualité récente. S'y ajoutent des incertitudes corrélées à un environnement économique encore fragile. Mais les fabricants savent aussi rebondir, se réorganiser et innover pour avancer vers des jours meilleurs.



# AU COEUR DES ENTREPRISES

## **Poule et Toque réaffirme son dynamisme !**

TENDANCES RESTAURATION 06/06/2024

Nouvel ambassadeur, concours culinaire renouvelé et innovations en tous genres : l'année 2024 est résolument placée sous le signe du dynamisme chez Poule et Toque, spécialiste de la volaille origine France.

## **Une année de renouveau pour Dawn Foods**

TENDANCES RESTAURATIONS 06/06/2024

Rachat de Royal Steensma en janvier, arrivée d'un nouveau Managing Director France, lancements de produits... Dawn Foods affiche de belles ambitions pour 2024.

## **Metro et Pomona solides leaders du marché de la distribution alimentaire Hors domicile**

HR INFOS 05/06/2024

Selon la dernière Revue Distribution du cabinet Food Service Vision, les groupes Metro (n°1) et Pomona (n°2) continuent de dominer le marché de la distribution structurée de la consommation hors domicile, devant Distriboissons, Transgourmet et C10. Les deux leaders représentent à eux seuls environ 40 % d'un secteur qui pèse 23,4 milliards d'euros et affiche un taux de croissance de 10,8 % en 2023. La distribution structurée, qui reste cependant très fragmentée selon Food Service Vision, regroupe aujourd'hui 26 acteurs et représente 67 % de la distribution CHD.

⇒ **SNACKING**

## **Mini tartelettes Bridor, une recette Lenôtre Professionnels**

LE MONDE DU SURGELE 05/06/2024

L'industriel poursuit sa collaboration avec la maison Lenôtre, en développant des mini tartelettes feuilletées fourrées aux fruits pour l'hôtellerie.

## **Cooperl lance son offre Elevages Bien-être**

ZEPRO 05/06/2024

Proposer à la restauration une gamme de viande de porc et de salaisons éligible Egalim tout en étant accessible en prix : tel est l'objectif du projet EBE du groupe coopératif Cooperl. Le logo arrive sur le marché tandis que l'intégration dans la base de données Agribalyse est attendue pour l'été.

## **Bridor accélère sur tous les fronts**

LE MONDE DU SURGELE 05/06/2024

Le fabricant signe coup sur coup deux opérations majeures de développement industriel hors Hexagone, entre l'acquisition du hollandais Pandriks et l'annonce d'un futur site dans l'Utah. Côté produits, Bridor dévoile une nouvelle collaboration avec la maison Lenôtre.

## Wowcrab sert les fruits de mer à même la table

HOTELLERIE RESTAURATION 04/06/2024

Déguster des fruits de mer nappés d'une sauce aux épices cajun, sans plat ni assiette : c'est le concept importé de Louisiane par Wowcrab. L'enseigne franchisée, née aux Pays-Bas, a ouvert son premier restaurant dans l'Hexagone à Paris, fin 2023. Et cartonne. Les clients, armés d'un tablier et de gants en plastique, peuvent choisir leurs fruits de mer, leur sauce et le taux de piment. Le combo est apporté dans un sac en plastique et vidé directement sur la table, pour environ 35 € par personne (boissons comprises).

## Deux ex-Danone pour diriger Candia et Sodiaal Fromages

L USINE NOUVELLE 04/06/2024 (réservé abonné)

Romain Deurbergue et Renaud Chamonal viennent de prendre la tête de Candia et de Sodiaal Fromages au sein de Sodiaal, la première coopérative laitière française. Tous deux ont fait leurs classes chez Danone.



