



REVUE DE PRESSE

11 au 18 juillet 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

Michael Ballay nommé Directeur Général Délégué du cabinet Food Service Vision

SNACKNIG 17/07/2025

Le cabinet d'études et de conseil en restauration, fondé par François Blouin en 2025, renforce sa gouvernance avec la promotion de Michael Ballay au poste de Directeur Général Délégué.

SALON

Adieu Food'in Sud, place au Sirha Méditerranée

SNACKING 15/07/2025

Après le rachat du salon Food'in Sud par GL Events, l'écosystème Sirha Food s'agrandit avec la création du Sirha Méditerranée, nouveau rendez-vous professionnel Food & Lifestyle, qui se tiendra du 15 au 17 mars 2026 à Marseille.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Qu'est-ce que le fruit du jacquier, ce drôle d'aliment qui pourrait remplacer la viande?

BFM TV 16/07/2025

Plus gros fruit du monde, le jacquier possède de nombreuses vertus. À tel point qu'une marque de galettes végétales, Nudj, en a fait son ingrédient principal. Mais cet aliment à la texture proche de la viande peut-il vraiment la remplacer?

Souveraineté protéique : 11,7 millions d'euros pour dix projets territoriaux autour des légumineuses

AGRO MEDIA 16/07/2025

Dans le cadre de la planification écologique, la France renforce sa stratégie de souveraineté protéique avec une enveloppe de 11,7 millions d'euros attribuée à dix projets innovants. Lancé en juin 2024 par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'appel à projets « Projets territoriaux filières légumineuses » soutient des initiatives collectives visant à développer la production ...

La Conf' dénonce un plan de « désambition » de la bio

PLEIN CHAMP 11/07/2025

Dénonçant l'« abandon généralisé » de l'agriculture biologique par le gouvernement, la Confédération paysanne a claqué la porte du comité de pilotage du plan Ambition Bio 2027 qui se tenait jeudi 10 juillet.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Süvy, un substitut au sucre pas comme les autres !

ZEPRO 17/07/2025

Issu de la fermentation de fruits et enrichi en fibres, Süvy reproduit toutes les fonctions du sucre – goût, texture, caramélisation – sans en avoir les effets métaboliques. Une innovation made in France, testée et validée par les professionnels de la restauration hors domicile.

Ancel enrichit sa gamme avec deux nouveaux fourrages façon Tatin

TENDANCES RESTAURATION 15/07/2025

La marque Ancel, distribuée par Condifa, élargit sa **gamme de fourrages fruits** façon Tatin avec deux nouvelles références que sont l'ananas en morceaux et la poire en cubes.

PARIS : Foodles renforce sa présence régionale avec deux nouveaux responsables commerciaux

PRESSE AGENCE 15/07/2025

Foodles, l'acteur gourmand et engagé de la restauration d'entreprise, renforce sa présence régionale avec la nomination de deux nouveaux responsables commerciaux à Nice et Toulouse.

Nespresso Professionnel : des solutions pratiques, engagées et créatives

ZEPRO 16/07/2025

A l'occasion de la sortie de l'Amaretti Decaffeinato, retour sur les solutions clés en main proposées par Nespresso Professionnel.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Hôtellerie-Restauration : un guide Umih pour anticiper et gérer les difficultés d'entreprise

ZEPRO 17/07/2025

Face à l'augmentation des défaillances dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, l'Umih publie un guide pratique pour aider les professionnels à détecter et prévenir les difficultés. Intitulé Anticiper & agir face aux difficultés de votre entreprise, cet outil propose conseils, solutions concrètes et dispositifs d'accompagnement. Une ressource essentielle pour renforcer la résilience des établissements.

RoboChef se lance en France

ZEPRO 16/07/2025

RoboChef propose au client de composer lui-même son wok, ou de choisir parmi six plats signatures à la carte. L'assiette est préparée minute par un équipier puis le robot prend le relais, cuisant et assaisonnant le tout en trois minutes.

Un nouveau lieu de vie au cœur du Triangle d'Or

TENDANCES RESTAURATION 15/07/2025

Depuis le 21 juin 2025, un nouveau bar-restaurant a ouvert ses portes à Paris dans le 8e arrondissement. Baptisé Frivole, l'établissement s'installe au sein de La Maison Champs-Élysées, tout en affichant clairement son indépendance avec une entrée dédiée. Pensé par les restaurateurs Fabien Chalard et Julien Geliot, Frivole se présente comme un espace hybride mêlant restauration, mixologie et ambiance évolutive selon les heures de la journée.

Areas poursuit son expansion aux États-Unis

TENDANCES RESTAURATION 15/07/2025

Le 11 juillet dernier, Areas annonçait avoir fait l'acquisition de Travel Hospitality Services (THS), accélérant son expansion aux États-Unis. Cette acquisition, fruit d'un accord avec Delaware North, doit encore être soumise à l'approbation des autorités réglementaires américaines.

Doritos à la conquête de Disneyland

ZEPRO 15/07/2025

Doritos vient d'inaugurer à Disneyland Paris son tout dernier kiosque dédié à ses iconiques chips triangulaires. Un espace de restaurant révolutionnaire. Découverte.

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 17/07/2025

Scolaire, entreprise, médico-social... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.

Nouveau directeur des opérations chez Dupont Restauration

RESTAURATION COLLECTIVE 17/07/2025

Avec plus de 30 ans d'expérience dans la restauration collective et les services, Loïc Hébert, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Paris, de Sup'Entreprise et ESCP Business School, vient de se voir confier le poste de directeur des opérations chez Dupont Restauration France.

Restauration collective : Compass et CNP Assurances adoptent la démarche Mon Restau Responsable

ZEPRO 17/07/2025

Les restaurants d'entreprise de CNP Assurances à Angers et Issy-les-Moulineaux rejoignent la démarche "Mon Restau Responsable", portée par Compass Group France via ses marques Eurest et Exalt. Objectif : faire de la restauration collective un levier concret de transition alimentaire.

Comment les marques s'emparent du phénomène « DubaiChocolat » ?

ZEPRO 11/07/2025

Des centaines de milliers de références sur les réseaux sociaux, des vidéos vues des millions de fois (122 !), il n'en fallait pas plus pour que les marques s'emparent du phénomène du « chocolat de Dubaï ».

