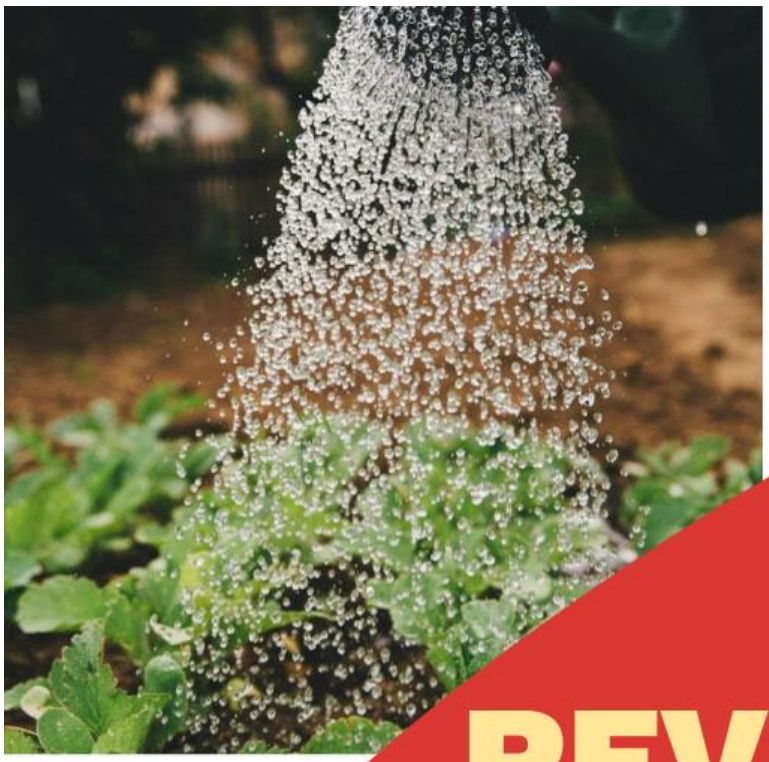

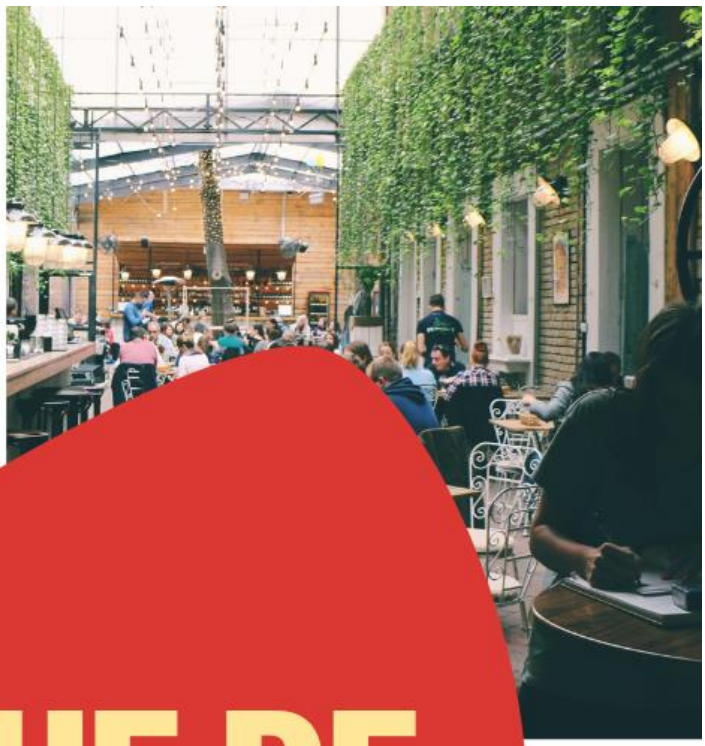

REVUE DE PRESSE

14 au 21 novembre 2025

GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

SALON - TROPHEES

Découvrez le palmarès de la 2e édition des Ze Awards de La Collective

ZEPRO 20/11/2025
Les Ze Awards de la Collective 2025, organisés par le groupe de presse Zepros, ont dévoilé leurs lauréats le 19 novembre à l'occasion d'une cérémonie présidée par Isabelle Aprile, présidente du Syndicat Nationale de la Restauration Collective. De la restauration scolaire, à celle de l'entreprise et du médico-social, cette 2e édition restera dans les anales. Innovation, engagement et générosité ont marqué ce cru 2025.

Le concours Affranchise célèbre ses 6 lauréats, pépites de la restauration de demain

SNACKING 19/11/2025 (réservé abonné)
Organisé dans le cadre prestigieux de la Fondation Biermans-Lapôtre, la première soirée de gala Affranchise, organisée par My Creo Academy, a mis en lumière six entrepreneurs dont les concepts réinventent la scène de la restauration et street food française. Parmi eux, Marvely, qui décroche la première place en catégorie Monosite avec son univers brunch féérique et Chikin Bang, lauréat en Multisite grâce à son déploiement fulgurant sur le segment de la restauration rapide coréenne. Une édition inaugurale dont France Snacking est partenaire, qui révèle des talents déjà solides et prêts à franchiser leur vision

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Jean-Luc Carré réélu Président du Snefcca

LA CUISINE PRO 19/11/2025
Le Conseil d'Administration du Snefcca réuni ce 19 novembre a reconduit Jean-Luc Carré à la présidence nationale. Avec un nouveau bureau à ses côtés.

Une reprise à quatre mains pour ETD Cuisines professionnelles

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 17/11/2025
La PME varoise ETD Cuisines professionnelles, spécialisée dans les équipements de restauration, vient d'être reprise par deux professionnels du monde de la restauration. Carlo Awad et Arnaud Campergue veulent conjuguer croissance maîtrisée, création d'emplois et virage numérique pour renforcer leur position sur le marché local.

82% des français soulignent le manque d’hygiène des toilettes hors domicile

RESTO TODAY by ZEPROS 18/11/2025
La À l’occasion de la Journée mondiale des toilettes, le 19 novembre, Tork leader de l’hygiène professionnelle du groupe Essity, rappelle l’importance de sanitaires hors domicile accessibles, propres et sûrs pour tous.

ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Coeur de Pom' lance un jus multifruits français

NEORESTAURATION 20/11/2025 (réservé abonné)
Le spécialiste des jus de fruits à base de pommes issues des écarts de tri élargit son offre à destination des professionnels de la restauration commerciale et collective

Storia e Sapori inaugure son premier site de pâtes fraîches

RIA 20/11/2025 (réservé abonné)
Le distributeur de produits italiens premium, Storia e Sapori a inauguré début novembre son premier site de production de raviolis et de gnocchis. Des produits à destination de la RHD, du snacking et de l’épicerie fine.

Rational enrichit sa gamme d’accessoires pour le snacking

TENDANCES RESTAURATION 20/11/2025
Compacte, maniable et tout à fait adaptée aux petites portions, la plaque de cuisson et pâtissière 1/3 GN est le nouvel accessoire lancé par Rational pour le secteur du snacking.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

La restauration mise sur le fait-maison pour sortir la tête de l'eau

L’EXPRESS 20/11/2025
Perpignan - Baisse de fréquentation, hausse des défaillances, changements d'habitudes des clients... La restauration française traverse une passe difficile même si certains concepts s'en sortent mieux; et parmi les pistes évoquées, les professionnels prônent la valorisation du "fait maison".

Matsuri, le réveil d’un bel endormi

OPINION 19/11/2025
Icône de la cuisine japonaise en France, Matsuri avait peu à peu perdu de sa superbe. Reprise par Adrien de Schompré et ses deux associés, l’enseigne amorce aujourd’hui une renaissance exemplaire. Rencontre avec un entrepreneur qui réinvente un classique japonais de l’hexagone, avec une agilité à la française et sa propre recette du renouveau.

Traverser l’Atlantique, les clés de succès, selon Vincent Mourre

SNACKING19/11/2025
À l’occasion de la parution du rapport « Crossing the pond: restaurant brands bridging europe and the us », Vincent Mourre, CEO et cofondateur de WhiteSpace Partners, société de conseil en stratégie spécialisée dans le secteur du food service, nous éclaire sur les grands facteurs qui distinguent les marques capables de réussir leur expansion transatlantique. De l’universalité de l’offre, à la solidité des process en passant par le rôle des investisseurs, le choix du premier marché et les nouvelles dynamiques de consommation, cet observateur aguerri des marchés de la restauration revient sur les enseignements essentiels à retenir pour comprendre pourquoi certaines enseignes s’imposent durablement des deux côtés de l’Atlantique quand d’autres peinent à trouver leur place.

Panda Panda : « Dépoussiérer le restaurant chinois »

TENDANCES RESTAURATION 18/11/2025
De la finance aux raviolis... Il n'y a qu'un pas ! Fin 2018, Lucas Sauquet et André Tan quittent la banque d’affaires Lazard et créent Panda Panda, un groupe de restaurants chinois. “*On n’avait aucune expérience en restauration*, raconte Lucas Sauquet.

Un jeune sur cinq intéressé par une reconversion dans la restauration et l’hôtellerie

TENDANCES RESTAURATION 18/11/2025
A l’occasion de la journée nationale de la reconversion le 13 novembre, la Fédération française de la franchise a dévoilé les résultats d’un sondage réalisé par OpinionWay.

IA et stimulation des sens : TheFork dévoile les tendances pour la restauration en 2026

TENDANCES RESTAURATION 17/11/2025
theFork et NellyRodi ont présenté les tendances de la restauration pour 2026. C’est la quatrième édition de cette étude qui se concentre sur les restaurants traditionnels. L’agence NellyRodi examine les signaux faibles sur les réseaux sociaux, dans la presse et dans les menus et parle de “tendance” si les trois sont réunis.

En novembre, Léon se transforme en Bouillon

TENDANCES RESTAURATION 17/11/2025
Du 5 au 26 novembre 2025, l’enseigne Léon, spécialiste des produits de la mer, propose un menu Bouillon revisitant des plats traditionnels et populaires. Pour cette opération, les restaurants Léon plongent leurs clients dans l’atmosphère des brasseries d’autrefois. Un service en tablier et des recettes réconfortantes ont été pensés pour créer une ambiance chaleureuse et authentique.

RESTAURATION COLLECTIVE

La bio en restauration en 2024 : progression en valeur, stagnation en part de marché

PLEIN CHAMP 20/11
Les produits certifiés AB représentent 6,4% des achats en restauration collective et 1,5% en restauration commerciale, loin des 20% - non contraignants - fixés par la loi Egalim. La France fait néanmoins figure de bon élève dans de l’UE, seulement surclassée par la Suède.

Compass Group France muscle son accompagnement des seniors

ZEPRO 20/11/2025
Le groupe de restauration collective, Compass Group France, place l’emploi des seniors au cœur de sa politique RH avec la signature d’un accord QVT-Seniors structurant.

Dominique Chargé (Coopération agricole) : «Les cantines doivent servir des produits français»

JDD 19/11/2025 (réservé abonné)
Pour remédier à la concurrence déloyale, que l'accord avec le Mercosur risque d'aggraver, le président de la Coopération agricole invite les candidats aux prochaines municipales à s'engager pour la souveraineté alimentaire.

Une transformation sans plastique pour le Syrec

RESTAURATION COLLECTIVE 17/11/2025
Le 14 novembre dernier a eu lieu l'inauguration du nouvel outil de production sans plastique du Syrec. Après huit mois de travaux, la cuisine centrale a rouvert en septembre, entièrement transformée.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 17/11/2025
Scolaire, entreprise, médico-social… La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.