

CONFÉRENCES RESTAURATION HALL 7.2

Sponsors



Toutes les réponses à vos problématiques quotidiennes !

Les personnalités et experts du secteur traiteront tout les sujets qui font votre actualité.

Dimanche 11 novembre

11h-11h45

La responsabilité sociétale, qu'est-ce que c'est ?

Animateur : Florent Beurdeley, Journaliste - Néo-Restauration



Intervenants : Thierry Brener (Président - SYNEG)

12h-12h45

Reprendre un restaurant : mode d'emploi

Animatrice : Sophie Mensor - Rédactrice en chef de L'Argus des Commerces & des Entreprises



Intervenants : Jean-Pierre Chedal (Président des Restaurants - Synhorcat), Karim Khan (Vice-Président des Restaurateurs, UMIH 35 - Rennes), David Campagne (Directeur Général - Asforest)

13h-13h45

Produits locaux : approvisionnement et valorisation

14h-14h45

La cuisine innovante

Conférencier : Raphaël Haumont, Enseignant-chercheur - Institut de Chimie Moléculaire et Matériaux d'Orsay - Université Paris Sud



15h-15h45

Les nouvelles tendances alimentaires en restauration collective

Animatrice : Marie Christine Labarthe, Diététicienne et Présidente du CENA (Club Expert Nutrition Alimentation)



Intervenants : Vincenzo Battafarano, (Président des 3 CERP), Gilles Castel (Directeur GSIR Ingénierie), Emmanuel Picard (Chef exécutif - Association des usagers du restaurant interministeriel)

16h-16h30

Les achats sur Internet dans l'univers professionnel

Animateur : Nicolas Nouchi, Directeur Général - CHD Expert



Intervenant : Guy Bœuf (Directeur des opérations - Groupe ECF)

16h45-17h30

FORUM ECORISMO - Atelier n°1 :

Chefs de cuisine et restaurateurs responsables - Mettre en application le développement durable dans la restauration
Animateurs : Philippe François, Directeur Général - François Tourisme Consultants
Perrine Wardak, consultante en restauration et développement durable - François Tourisme Consultants



Intervenants : Alain Lemirre - créateur du concept Pasta Terra
Jean-Luc Reymond - chef exécutif - Hôtel Concorde Lafayette
Francis Attrazic, Président - Association des Maîtres Restaurateurs de France

17h30-18h15

FORUM ECORISMO - Atelier n° 2 :

Comment choisir son label ou sa certification pour sa démarche de développement durable en hôtellerie et en restauration ?

Animateurs : Philippe François, Directeur Général - François Tourisme Consultants
Yohann Robert, consultant en hôtellerie et développement durable - François Tourisme Consultants

Intervenant : Olivier Ponthieu, (DGO Sud-Est en charge du Développement Durable, Groupe Lucien Barrière Hôtels & Casinos)

18h15-19h

FORUM ECORISMO - Atelier n° 3 :

Comment traiter les questions humaines et sociales spécifiques aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans sa démarche de développement durable ?

Animateurs : Philippe François, Directeur Général - François Tourisme Consultants
Marion Riviere, consultante en tourisme-hôtellerie et développement durable - François Tourisme Consultants

Intervenants : Dominique Anzalone, (Consultant «Tourisme & Ergonomie / Management des Risques») - François Tourisme Consultant
Maud Benhamou (Directrice des Ressources Humaines - Hôtel Lutetia)

Lundi 12 novembre

11h-11h45

Etat des lieux du Développement Durable en restauration, témoignages d'acteurs impliqués

Animatrice : Lydie Anastassion, Fondatrice & Rédactrice en Chef - Restauration21



Intervenants : Bruno Bazi (Responsable Développement Durable - Synhorcat), Thibault Lamarque (Fondateur - Castalie), Olivia Gauthier (Hôtel-Restaurant Les Orangeries), Eric Lepecheur (Vice-Président CCC Ile-de-France et Directeur Restauration CESFO), Mariannick Ozanne (Directrice Développement Durable - Léon de Bruxelles), Antoine Sauvage (Directeur de la Construction, du Développement Durable & du Développement Franchise - Courtepaille / SNRTC), Frédéric Casamia (Direction Commerciale et Marketing- Halte Nature - Papilles Bio), Anne-Sophie Fontaine (Managing Director Western Continental Europe, Mc Cain)

12h-12h45

Terrasses : des solutions innovantes s'imposent

Animateur : Jean-François Vuillerme, Rédacteur en Chef - HR Infos



Intervenants : Marcel Bénézet (Président des Cafés Bars Brasseries - Synhorcat), Laurent Lutse (Président d'UMIH Cafés, Brasseries et Etablissements de nuit, UMIH Nationale) Roland Croisé (Président des Cafetiers - CPIH), Roger Rollier (FAGIHT), Sabine Romon (Chef de Projet - Paris Région Lab)

13h-13h45

FORUM DES METIERS : recrutement & formation

Animateur : Yves Puget, Directeur des Rédactions - LSA et Néo-Restauration
Intervenants : Richard Alexandre (Directeur du CFA Médéric), Jean-Luc Binet (Président de la Commission Emplois Formation du Synhorcat), Hubert Jan (Président d'UMIH Restauration, UMIH Nationale) Philippe Lefèvre (Vice-Président - CPIH), Philippe Labbé (Courtepaille, Président d'Honneur - SNRTC), Claude Daumas (Président - FAGIHT), Gérard Cagna

CONFÉRENCES RESTAURATION HALL 7.2

14h-14h45

Avenir de la Cuisine Française :

Position & Renouveau

Animateur : Florent Beurdeley, Journaliste - Néo-Restauration

Intervenants : Christian Têtedoie (Président - Association des Maîtres Cuisiniers de France), Laurent Bouvier (Président - Association des Toques Blanches Lyonnaises)

15h-15h45

Traitement des bios déchets : un véritable enjeu, quelles solutions ?

Animateur : Eric Lepecheur, Vice-Président CCC Ile-de-France et Directeur Restauration CESFO



Intervenants : Yannick Villain (Président du CCC Bourgogne Franche-Comté Auvergne), Marketa Supkova (Directrice d'Urban FoodLab, Sustainable Food for Cities), Didier Girard (Président de l'UDIHR et Ingénieur restauration en Centre Hospitalier), Philippe Thauvin (Ingénieur « Gestion biologique des déchets » à l'ADEME) Arnaud Jean (Maire-Adjoint de la Ville de Ingre, Chargé de l'Éducation, de la Jeunesse, de l'Environnement et du Développement Durable)

16h-16h30

La politique de différenciation en restauration traditionnelle à table indépendante

Animateur : Nicolas Nouchi, Directeur Général - CHD Expert

Intervenant : Lionel Pigéard (Gérant - Co-fondateur - La Cantoche Paname)

16h45-17h30

La gestion des déchets en restauration : retour d'expériences

Animateur : Laurent Terrasson, Rédacteur en Chef - Cuisine Collective



Intervenants : Sylvaine Bouquerel (cabinet SB Conseil et vice présidente du FCSI), Olivier Robin (Président de Meiko France, Vice président du GECCO et partenaire du FCSI), Gilles Castel (Dirigeant du cabinet GSIR et membre du FCSI), Denis Daveine (Consultant du cabinet Alma Consulting et membre du FCSI)

Mardi 13 novembre

11h-11h45

Les premières tendances 2012 du marché de la restauration

Animateur : Bernard Boutboul, Directeur Général - Gira Conseil



12h-12h45

LES TROPHEES BRASSERIES by B.R.A. Tendances Restauration

Animateur : Anthony Thiriet, journaliste et rédacteur en chef adjoint - B.R.A. Tendances Restauration



Intervenants : La Rotonde à Paris, La Suite à La Rochelle, Brasserie Le Z à Chambéry, Les Relais d'Alsace à Nancy, Le Grand Louvre à Paris

13h-13h45

Transparence et information pour le consommateur

Animateur : Yves Puget, Directeur des Rédactions - LSA et Néo-Restauration
Intervenants : Jean-Pierre Chedal (Président des Restaurants - Synhorcat), Francis Attrazic (Président des Maîtres Restaurateurs), Laurent Caraux (PDG - El Rancho & Président - SNRTC)

14h-14h45

Communiquer aujourd'hui sur le web, les différentes options des restaurateurs

Animatrice : Valérie Milward, Présidente - HotelRestoVisio



Intervenants : Stéphane Riss (Directeur des opérations - ADN Réputation), Rémi Ohayon (Directeur Général - Les Ateliers Apicius), Frédéric Hougard (Directeur - Testntrust), Stéphanie Pélaprat (PDG & fondatrice de Restopolitan)

15h-15h45

Quel avenir pour les métiers de la restauration collective ?

Animateur : Laurent Terrasson, Rédacteur en Chef - Cuisine Collective
Intervenants : Bruno Berthier, (Président CCC France Directeur CE RATP), Laurent Macaigne, (Secrétaire Général GIE BNPPARISBAS), Gilbert Turcan, (Responsable du Département relations entreprises & Formation continue, TECOMAH (Ecole de l'environnement et du cadre de vie)), Annick Groisy (Directrice de l'UNCGFL (Union Nationale du Commerce de Gros de Fruits et Légumes))

16h-16h30

Le dessert en restauration à table

Animateur : Nicolas Nouchi, Directeur Général - CHD Expert

16h45-17h30

La Marque France, entre engagement social et argument de vente

Animateur : Laurent Terrasson, Rédacteur en Chef - Cuisine Collective
Intervenants : Jacques-Henri Semelle (Secrétaire Général ProFrance), Julia Tureaud (Directrice du programme «Origine France Garantie», Bureau Veritas Certification France), François Hauton, Association Agores, Guy Babolat (PDG - Bourgeois), Sylvaine Bouquerel (vice présidente du FCSI) ou Gilles Chevalier (PDG de BEGC)

Mercredi 14 novembre

11h-11h45

Pâtisseries à la conquête du goût

Animateur : Eric Roux, Journaliste
Intervenants : Philippe Conticini (La Pâtisserie des Rêves), Akrame Benallal (Akrame), Christophe Michalak (Plaza Athénée),

12h-12h45

Pâtisseries à la conquête du goût

Animateur : Eric Roux, Journaliste
Intervenants : Philippe Conticini (La Pâtisserie des Rêves), Akrame Benallal (Akrame), Christophe Michalak (Plaza Athénée)

13h-13h45

Cuisine Française, Cuisine métissée

Animateur : Eric Roux, Journaliste



Intervenants : William Ledeuil (Chef et Créateur de Ze Kitchen Galerie), Marie Poinot (Rédactrice en chef de la revue Hommes & Migrations et Responsable des éditions - Cité nationale de l'histoire de l'immigration)

14h-14h45

Les opportunités de se lancer en franchise

Animateur : Samuel Burner, Responsable de la rédaction - L'Observatoire de la Franchise



Intervenants : Gilles Baumann (Directeur Développement Groupe Flo), Alexandre Maizoué (Directeur Général - La Pataterie), Laurent Caraux (PDG d'El Rancho et président du SNRTC)

CONFÉRENCES RESTAURATION HALL 7.2

Mercredi 14 novembre (suite)

15h-15h45

Pour une alimentation adaptée en maison de retraite

Animatrice : Danièle Colin, Vice-Présidente du CENA (Club Experts Nutrition Alimentation)

Intervenants : Yannick Strottner, Président de l'ACEHF (Association culinaire des établissements hospitaliers de France), Patrick Josien (Responsable de Restauration, Centre Hospitalier de Santé Mentale Henri EY), Marie Claire Jouan (Cadre de Santé EXPERTISE SOINS EHPAD), Freddy Thiburce (Directeur - Cercle culinaire contemporain)

16h-16h30

Les solutions d'hygiène en restauration

Animateur : Nicolas Nouchi, Directeur Général - CHD Expert

16h45-17h30

Comment amener les enfants à diversifier leur alimentation ?

Animateur : Laurent Terrasson, Rédacteur en Chef - Cuisine Collective
Intervenants : Corinne Glorian (Diététicienne - Transgourmet), Docteur David Morizet (Responsable Sciences des consommateurs - Bonduelle Foodservice), Sophie Gerstenhaber (Directrice de la Semaine du Goût & Partenariats Le Public Système), Nathalie Beugnot (Chef du Service de la Restauration Scolaire du département Seine et Marne)

Jeudi 15 novembre

10h-10h45

Présentation Streetfood

11h-11h45

Les enfants au restaurant

Animateur : Eric Roux, Journaliste
Intervenants : Chefs Eurotoques : Yorann Vandriessche (Chef - Restaurant L'Arbre), Eric Lavallée (Chef - Restaurant L'Iroise), Didier Chapeau (Chef - Restaurant Le Ricordeau)

12h-12h45

Comment valoriser l'offre Boissons en CHD ?

Animateur : Eric Roux, Journaliste
Intervenants : Marc Roubaud (Président - France Boissons), Roland de Boissieu (Directeur Régional Ile-de-France - France Boissons), Gérard Bertrand (Président des Vins Gérard Bertrand), Sylvie Henon (PDG de Bacardi-Martini France)

13h-13h45

Le service en salle, élément de différenciation

Animateur : Daniel Majonchi, Président du Leaders Club International



Intervenants : Denis Courtiade (Directeur de Salle du Plaza Athénée), Jean-Pierre Chedal (Président des Restaurants - Synhorcat), Dominique Giraudier (PDG groupe Flo - SNRTC), Régis Marcon (Chef Restaurant Le Clos des Cimes - Membre du Collège Culinaire)

14h-14h45

Snacking haut de gamme et qualitatif dans des lieux atypiques

Animateurs : Samuel Burner, Responsable de la rédaction - L'Observatoire de la Franchise Bernard Boutboul, Directeur Général - Gira Conseil

Intervenants : Tony El Khoury (Directeur des exploitations - Groupe Partouche), Olivier Beau (Directeur de la restauration - Aéroports de Paris), Benoit Laval (Directeur de la restauration - Hôtel W Paris Opéra)

15h-15h45

Le bio en collectivité, les circuits courts : où en est-on ?

Animateur : Vincent Poizat, animateur du site internet « ma cantine bio »



Intervenants : Nathalie Beugnot (Présidente du CCC Ile-de-France), Gilles Garcia (Président UPRT (Union des Personnels de la Restauration Territoriale) et Directeur Restauration de la Ville d'Orly), Amandine Lebreton (Responsable thématique Agriculture/Alimentation - Fondation Nicolas Hulot), Nathalie Rison (Chargée de mission Restauration collective, Circuits courts - FNAB (Fédération National Agriculture Bio), Dorian Spaak (Chargé de mission - Association Terre et Cité)

16h-16h30

Le bilan TVA

Animateur : Nicolas Nouchi, Directeur Général - CHD Expert

Intervenant : Michel Morin (Premier Vice-Président - SNRTC)

Animateurs :



Florent Beurdeley



Sophie Mensior



Jean-François Vuilleme



Raphaël Haumont



Marie Christine Lobarthe



Nicolas Nouchi



Philippe François



Perrine Wardak



Yohann Robert



Marion Riviere



Lydie Anastassion



Yves Puget



Eric Lepecheur



Laurent Terrasson



Bernard Boutboul



Anthony Thiriet



Valérie Milward



Samuel Burner



Daniel Majonchi



Eric Roux



Danièle Colin



Vincent Poizat

Programmation arrêtée au 15 octobre 2012

Les conférences spa répondent à toutes vos attentes en matière de spa, forme et bien-être grâce à l'intervention de tous les professionnels du secteur.



Sponsors :



Dimanche 11 novembre

11h-11h45

Le baromètre de l'économie et des tendances Spa

Intervenants : Stéphanie Rychembusch (Directrice associée Coach Omnium, Consultante en Hôtellerie, Tourisme et Spa), Galya Ortega (Directrice de Ortega Training)

14h-14h45

Le rôle des marques dans la réussite de votre Spa

Intervenants : Dominique Le Carou (Directrice Générale Carita et Décléor), Frédéric Lucéa (Directeur du développement Spa Skinceuticals, Sophie Lalanne Tomasi (Directrice Commerciale France Thalgo et Terraké)

16h-16h45

Le bien-être s'invite aux séminaires

Intervenants : Céline Guerton (Directrice associée Spa Collexion), Elodie Parenteau (Expert achats séjours et séminaires, Cabinet Atlans)

Lundi 12 novembre

11h-11h45

Bien choisir ses équipements, un choix stratégique pour la rentabilité de votre Spa!

Intervenante : Mireille Barreau (Directrice de Ressourcea)

14h-14h45

Le boom des Spas dans l'hôtellerie de plein air

Intervenants : Gilles Lebrun (Directeur d'Akwa Ineo), Mireille Barreau (Directrice de Ressourcea)

16h-16h45

Législation, labels, normes Spa, où en sommes-nous ?

Intervenants : Brigitte Caron (Directrice d'@bc Spa Management et d'@bc Spa Gestion), Mireille Barreau (Directrice de Ressourcea), Julie Tinetti (Chef projet AFNOR Normalisation Spa)

CONFÉRENCES SPA HALL 7.2

Mardi 13 novembre

11h-11h45

Les clés de la rentabilité Spa

Intervenants : Stéphanie Rychembusch (Directrice associée Coach Omnium, Consultante en Hôtellerie, Tourisme et Spa), Elodie Dennene Crocilla (Présidente EDC Spa, opérateur et consultante en exploitation) et Leslie Delamarre (Directrice de Spa Carrière Agency, spécialiste du recrutement de Spa manager)

14h-14h45

Spalaces parisiens, le bien-être haute couture

Intervenants : Véronique Ellinger (Spa manager Mandarin Oriental Paris), Philippe Coulibaly (Directeur du Ritz Health Club)

16h-16h45

Bien-être au sommet

Intervenants : Elodie Dennene Crocilla (Présidente EDC Spa, opérateur et consultante en exploitation), William Simon (Directeur du développement TSM, concepteur et opérateur Thalasso et Spa)

Mercredi 14 novembre

11h-11h45

Le Boom des Spas dans les résidences de vacances

Intervenants : Stéphanie Rychembusch (Directrice associée Coach Omnium, Consultante en Hôtellerie, Tourisme et Spa), Franck Bouffieux (Directeur Général de TSM, concepteur et opérateur Thalasso et Spa), Brigitte Caron (Directrice d'@bc Spa Management et d'@bc Spa Gestion)

14h-14h45

Les visionnaires du bien-être

Intervenants : Marc Tronson (Président d'Aquamoon) et Martial Denêtre (Directeur Général de Carnac Thalasso&Spa Resort)

16h-16h45

Le baromètre de l'économie et des tendances Spa.

Intervenants : Stéphanie Rychembusch (Directrice associée Coach Omnium, Consultante en Hôtellerie, Tourisme et Spa), Pascale Brousse (Directrice de Trend Sourcing) et Galya Ortega (Directrice de Ortega Training)

Jeudi 15 novembre

11h-11h45

Faire évoluer son Spa, un enjeu stratégique !

Intervenants : Stéphanie Rychembusch (Directrice associée Coach Omnium, Consultante en Hôtellerie, Tourisme et Spa), Nathalie Chollet (Directrice Hébergement & Spa Société Thermale La Roche Posay) et Céline Guerton (Directrice associée Spa Collexion)

14h-14h45

Les nouvelles tendances dans le design Spa

Intervenants : Brigitte Dumont de Chassart (Architecte CPAI - IDDA - Cabinet Latitudes Consultants Interior Design), Manuel Gomez (Directeur de Neo Spa Concept), Akram Aschi (Directeur Général Shams Conseils Design Olfactif)

Animatrice :



emotion
spa
magazine