

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 23 septembre 2024

### **6<sup>e</sup> édition des Ze Awards de la Restauration : le palmarès !**

**Les Ze Awards de la Restauration 2024, organisés par le groupe de presse Zepros, ont dévoilé leurs lauréats le 23 septembre à l'occasion d'une cérémonie dédiée aux entrepreneurs indépendants présidée par Aurore Bégué, à la tête de TB Associés et vice-présidente du Leaders Club. Avec cette année un palmarès qui met particulièrement en lumière l'innovation mais également deux tendances fortes : le terroir et la tradition revisités d'une part, de l'autre des stratégies qui mettent la RSE au cœur des concepts.**

Après un été marqué par la grande épreuve des Jeux olympiques, la 6<sup>e</sup> édition des Ze Awards de la Restauration a couronné ses propres champions. La cérémonie s'est tenue le 23 septembre à l'Elysées Biarritz, à Paris en présence de près de 150 professionnels de l'écosystème de la restauration (restaurateurs, fournisseurs, distributeurs...). Avec cette année, pour la première fois, un palmarès dédié exclusivement à la restauration commerciale. En effet, la restauration collective prend son envol et a désormais ses propres Ze Awards dont la première édition se tiendra le 6 novembre.

La vocation des Ze Awards de la Restauration est, plus que jamais, de rendre hommage aux entrepreneurs de la restauration dans un esprit de partage et de transmission. Avec toujours pour objectif de rendre compte de toutes les facettes du métier de restaurateur et de placer sous le feu des projecteurs des femmes et des hommes, souvent discrets, qui incarnent l'intelligence et la puissance de la filière, créent de l'emploi et dynamisent leur territoire.

#### **Un palmarès inspirant**

L'ambition des Ze Awards de la Restauration est également de mettre à l'honneur l'inventivité, la réactivité et l'esprit d'innovation de ces professionnels. Ceci dans une logique de partage et d'inspiration pour tout le secteur. Ce cru 2024 se distingue par des initiatives innovantes (Cala) et par deux grandes tendances : des concepts axés autour de la tradition revisitée et sublimée (La Brigade, Nouvelle Garde, Jean-François Feuillet) d'une part, mais aussi par des stratégies qui placent les enjeux RSE au cœur du modèle (Maslow, Judy, Margot Lecarpentier) .

#### **Palmarès des Ze Awards de la Restauration 2024**

##### **Prix de la Meilleure carte innovante / Suivi des tendances**

Arnaud et Peggy Gasté (Coolangatta Group) pour Judy

##### **Prix du Meilleur engagement RSE/RH**

Mehdi Favri, Marine Ricklin et Julia Chican Vernin pour Maslow Group

##### **Prix de la Meilleure diversification/décoration/concept**

Edouard Katz et Tristan Cléménçon pour La Brigade

**Prix de la Meilleure initiative digitale**

Ylan Richard, Julien Drago, Nicolas Barboni pour Cala

**Prix de l'Entrepreneur de l'année en Snacking**

Jean-François Feuillette

**Prix de l'Entrepreneur de l'année en Restauration Commerciale avec Service à Table**

Charles Perez et Victor Dubillot pour Nouvelle Garde.

**Prix de la Femme ou de l'Homme de l'Année**

Margot Lecarpentier pour Combat et Groupe Ducasse

**Retrouvez le détail du palmarès dans le numéro 116 daté octobre de Zepros Resto**

**Un jury de professionnels**

Cette année c'est Aurore Bégué (TB Associés) qui a succédé à Catherine Quérard et endossé la veste de présidente du jury. La restauratrice et vice-présidente du Leaders Club a ainsi été épaulée, pour trancher parmi les dossiers reçus ces derniers mois, par Maria Rios Corrales (Vivalya), Joséphine Copigneaux (Werner & Mertz France Professional), Isabelle Baahmed (Metro France), Claudine Martinez (Tokster), Mélanie Jean (McCormick), Luc Dubanchet (GL Events Exhibitions), Stéphane Ankaoua (CHR Group), Jean-David Schapiro ( Deliveroo France), Rémi Thomas (Sysco France et Belgique), Franck Chaumes (Umih Restauration), Robert Guillet (GHR), Philippe Paulic (Zepros), Anne Morel Fèvre (Zepros), et Jean-Charles Schamberger (Zepros).

Les Ze Awards de la Restauration sont organisés en partenariat avec Deliveroo, Ducros Foodservice, E-Pack Pro, Green Care Professional, Metro France, Sysco, Tokster et Vivalya.

**A propos de Zepros**

Créé en 2005 et présidé par Philippe Paulic, Zepros est un groupe média B2B spécialisé dans l'information professionnelle gratuite à destination des secteurs de l'Automobile, du Bâtiment, du Négoces, de l'Habitat, de la Restauration et des Collectivités territoriales. Le pôle Restauration décline cinq titres : Zepros Resto, Zepros Collective, Zepros Snack, Zepros Distributeurs RHD et Zepros Bars & Comptoirs. Chaque jour, notre équipe de journalistes spécialisés, met à la disposition des professionnels une information pratique, facilement exploitable et proche de leurs préoccupations : actualité sectorielle, nouveaux produits, nouvelles réglementations, focus métiers etc. **[www.zepros.fr](http://www.zepros.fr)**

**CONTACTS**

Myriam Darmoni (Zepros Snack) : [m.darmoni@zepros.fr](mailto:m.darmoni@zepros.fr) / 06 63 37 41 09

Chloé Labiche (Zepros Resto) : [c.labiche@zepros.fr](mailto:c.labiche@zepros.fr) / 06 16 22 57 76

Jean-Charles Schamberger (Zepros Resto) : [jc.schamberger@zepros.fr](mailto:jc.schamberger@zepros.fr) / 06 66 22 16 16