



COMMUNIQUE DE PRESSE
Paris, le 15 septembre 2025

7^E EDITION DES ZE AWARDS DE LA RESTAURATION ET DU SNACKING : LE PALMARES !

Les Ze Awards de la Restauration et du Snacking 2025, organisés par le groupe de médias Zepros, ont dévoilé leurs lauréats le 15 septembre à l'occasion d'une cérémonie présidée par Stéphane Layani, président du Marché international de Rungis. Du service à table à la restauration rapide, le palmarès de cette 7^e édition démontre la vitalité et l'inventivité de la restauration commerciale hexagonale.



Cette année encore 8 prix ont été décernés à 8 entrepreneurs aussi inspirants qu'efficaces, un excellent menu servi lors de la 7^e édition des Ze Awards de la Restauration et du Snacking. Véritable temps fort de la rentrée et rendez-vous désormais incontournable de la restauration commerciale française, la cérémonie s'est tenue le 15 septembre à Paris et a réuni près de 150 professionnels de la restauration hors domicile et du foodservice.

NOUVEAU LIEU, NOUVEAUX PRIX

A l'image des dirigeants innovants et inventifs qu'ils couronnent, les Ze Awards se renouvellent cette année avec un nouveau lieu pour la cérémonie, La Compagnie 1837 au sein de la Gare Saint-Lazare. Au programme également, de nouveaux prix notamment celui de la Meilleure ouverture de l'année, celui du Meilleur concept indépendant en snacking, de la Meilleure franchise en snacking, et enfin, le Prix de l'accueil et du service créé en partenariat avec le cabinet d'études Vasano. Plus d'1,43 million d'avis Google, sur la période du 1^{er} juillet 2024 au 30 juin 2025, ont été analysés ; seuls les réseaux qui ont reçu plus de 10 000 avis ont été retenus.

Des prix qui rejoignent ceux de l'Entrepreneur de l'année en restauration commerciale avec service à table, de l'Entrepreneur de l'année en snacking, du Meilleur engagement RSE/RH et de la Meilleure

diversification/décoration/concept. Avec toujours pour objectif de rendre compte de toutes les facettes du métier de restaurateur et de placer sous le feu des projecteurs des hommes et des femmes qui incarnent l'intelligence et la puissance de la filière.

RENDEZ-VOUS EN 2026 !

La cérémonie, placée sous le signe de la célébration et de l'innovation, a également été, pour les professionnels présents, un moment d'échange et d'inspiration. Zepros adresse ses félicitations aux lauréats 2025 et donne d'ores et déjà rendez-vous aux futurs candidats pour l'édition 2026 !

PALMARES DES ZE AWARDS DE LA RESTAURATION ET DU SNACKING 2025

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

Jade Frommer pour Ephemera Group et 6.90

Prix de l'Entrepreneur de l'année en Snacking

Jean-François Bandet et Magali Szekula pour Bo&Mie

Prix de la Meilleure diversification/décoration/concept

Maxime Razou pour Overland

Prix de la Meilleure ouverture de l'année

Anna Kazachek, Maryam Lévy et Sandra Sfeir pour Almas

Prix du Meilleur engagement RSE/RH

Cédric et Tram Herau pour Joyä et Myäm

Prix du Meilleur concept indépendant en snacking

Mikael Péquigney pour Pulpy

Prix de la Meilleure franchise en snacking

Vanessa Shi et Stéphane Dayot pour Chikin Bang

Prix Vasano de l'accueil et du service

Pokawa

Retrouvez le détail du palmarès dans les numéros de septembre de Zepros Resto et Zepros Snack.

UN JURY DE PROFESSIONNELS

Cette année c'est Stéphane Layani qui a succédé à la restauratrice Aurore Bégué (TB Associés) et endossé la veste de président du jury. Le président du Marché international de Rungis a ainsi été épaulé, pour trancher parmi les dossiers reçus ces derniers mois, par Yves Braun, directeur général

en charge des opérations Vivalya ; Amélie Percheron, cheffe de produits Werner & Mertz Group ; Pascal Peltier, directeur général Metro France ; Claudine Martinez, directrice digitale de Zepros Business Solutions ; Eva Barlet-Narich, head of marketing McCormick/Cholula ; Laurent Spieth, directeur Food Service France Barilla ; Stéphane Ankaoua, CEO d'ePackPro ; Jean-David Schapiro, directeur commercial de Deliveroo France ; Phyllis Ugwonali, directrice de marché restauration commerciale Sysco France ; Bernard Champreux, vice-président de l'Umih Restauration ; Alexandre Varo, directeur national CHD Nestlé Waters ; Esther Kalonji, déléguée générale du Snarr ; Carole Rousseau, fondatrice et directrice du cabinet Mordues ; Philippe Paulic, président de Zepros ; Anne Morel Fèvre, directrice de la publicité du Pôle Restauration de Zepros, Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions du Pôle Restauration de Zepros et Myriam Darmoni, rédactrice en chef de Zepros Snack.

Les Ze Awards de la Restauration sont organisés en partenariat avec Barilla, Cholula, Deliveroo, E-PackPro, Green Care Professional, Metro France, Sysco, Vasano et Vivalya.

A propos de Zepros

Créé en 2005 et présidé par Philippe Paulic, Zepros est un groupe de médias B2B spécialisé dans l'information professionnelle gratuite à destination des secteurs de l'Automobile, du Bâtiment, du Négoce, de l'Habitat, de la Restauration Hors-Domicile et des Collectivités territoriales. Le pôle Restauration décline cinq titres : Zepros Resto, Zepros Collective, Zepros Snack et Zepros Distributeurs RHD. 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. <https://resto.zepros.fr>

CONTACTS

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

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

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