

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

14 novembre 2022

RESTO FRANCE EXPERTS EQUIPHOTEL 2022 : résolument tournée vers l'avenir !

Le partenariat scellé avec EQUIPHOTEL en avril 2020 a pris toute sa dimension lors du salon qui s'est tenu Porte de Versailles du 6 au 10 novembre derniers.

Béatrice Gravier, Directrice du salon, a sollicité RFE pour organiser des parcours d'experts et créer un véritable stand d'animation au cœur du Foodservice.

Resto France Experts était présente sur 2 stands :

- Un stand institutionnel

Grâce au formulaire mis en ligne sur le site d'EQUIPHOTEL, Resto France Experts a reçu une vingtaine de demandes de parcours et accueilli de nombreux visiteurs aux projets multiples : projets d'hôtellerie et de restauration en France et à l'étranger, chambres d'hôtes avec restauration, espaces snacking, brunches... Les experts présents sur le stand les ont guidés et conseillés afin d'optimiser leur visite.



- **Un stand d'animation**

LA RESTAURATION
EN 2030 *by* RFE

Dans un esprit de prospective et d'innovation, Resto France Experts a imaginé quelles pourraient être les tendances de la restauration en 2030.



Des demandes clients de plus en plus variées, via les dark kitchen et commandes en ligne

- > offres de plats préparés associés à la diffusion multimédia comme Canal + ou netflix
- > le divertissement thématique en un clic
- > la food & beverage avec abonnement
- > la livraison avec des IGV (Intelligent Guide Vehicule) ou des drones

Le déclin des achats en centres commerciaux et au détail

- > les offres restauration seront des lieux de divertissement (all inclusive)
- > les "lieux de destination" auront plus d'importance, il faudra fidéliser la communauté et l'engager au travers des valeurs de la marque
- > les restaurants multiambiance, les halles et rues dédiées à la food vont se développer

Le dérèglement climatique en lien avec l'augmentation des coûts énergétiques et ceux des aliments ->

émergence d'une offre plus locale, plus économe et plus respectueuse de l'environnement

-> développement de nouvelles méthodes de production agricoles pauvres en ressources naturelles : hydroponie, aéroponie, ...

-> Des menus uniquement météosensibles

-> anticipation de la fréquentation selon l'analyse des facteurs extérieurs et datas

Des expériences culinaires grâce à l'Intelligence Artificielle

-> personnalisation des menus (régime, croyance, allergie ou prescription médicale) en soustraction ou addition d'ingrédients

-> commande vocale de menus, en multilingue

-> création de recettes inédites, au-delà de ce que les humains peuvent imaginer

Les data et technologies au service des restaurateurs

-> authentification de la chaîne d'approvisionnement

-> fabrication de plats en 3D, adaptation et personnalisation maximale

-> livraison et déplacement par véhicule autonome (livraison de repas directement dans les véhicules de tourisme ou professionnels...)

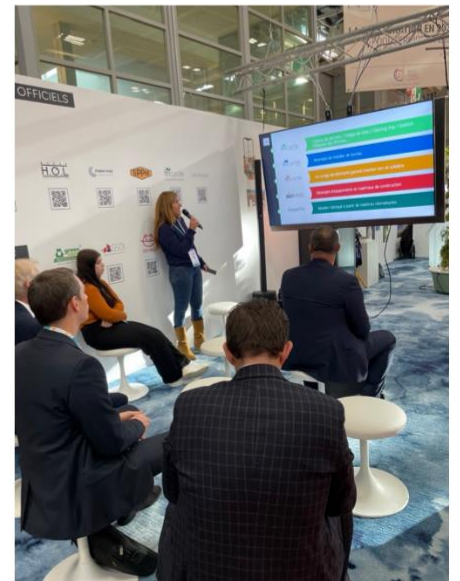
-> réalisation des tâches répétitives par des robots ou aide physique avec des exosquelettes (l'humain développe et conserve ses 5 sens et son expertise)

15 partenaires ont accepté d'illustrer ces tendances en proposant des concepts, des solutions ou des produits qui s'inscrivent dans un avenir relativement proche :

On parle ici d'hologramme, d'intelligence artificielle, d'exosquelette, d'imprimante alimentaire 3D, de ou de film antibactérien...

[Retrouvez les dernières innovations technologiques, digitales ou industrielles présentes sur le stand de la Restauration en 2030](#)

<https://youtu.be/7dTD6e1xA-8>



Lieu d'échanges et d'interaction

Pendant 5 jours, le stand d'animation a accueilli près de 400 visiteurs dont le Directeur monde de Reed Expo, le 2^{ème} adjoint à la mairie de Paris en charge du tourisme et de la vie nocturne, Frédéric Hocquard, le Chef cuisinier et nouveau Président de l'UMIH, Thierry Marx.

BMF TV , BFM business et TF1 20H (Diffusion fin janvier 2023) sont venus interviewer le Président Marc Grandmougin et 3 partenaires « La Pâtisserie numérique », « Cobo4you » et « United Robotics Group ».



Alerte RTV

Lundi 07 Novembre 2022

[Ecouter / Regarder](#)



Participation de Resto France Experts aux évènements du salon

Marc Grandmougin était invité à l'inauguration du salon en présence de Guillaume Kasbarian, député de la 1^{ère} circonscription d'Eure-et-Loir - Président de la Commission des Affaires Économiques à l'Assemblée nationale, Thierry Marx - Président de l'UMIH, Didier Chenet - Président national GNI et Béatrice Gravier - Directrice du salon.

Il a également tenu la Présidence du Jury VALO RESTO PRO® pour l'attribution des trophées.

Créés en 2016 par le SYNEG et Ecologic, les Trophées VALO RESTO PRO® fédèrent tous les acteurs de la filière des cuisines professionnelles, métiers de bouche & blanchisserie : fabricants, bureaux d'études, distributeurs, installateurs et utilisateurs.

L'occasion pour la filière de faire connaître des initiatives vertueuses en faveur de la protection de l'environnement et les bons gestes en matière de responsabilité sociétale.

Suite à l'appel à candidature lancé au printemps 2022, le jury a désigné la société [SOCAMEL Technologies](#) lauréate du Trophée de la « *Meilleure initiative environnementale* ».

Le jury a également souhaité attribuer 2 autres Trophées : la société [HOBART France](#) remporte un Trophée spécial « *Démarche globale en faveur de l'environnement* » ; et la société [Pandobac](#) remporte un Trophée spécial « *Encouragements du Jury* ».

[Tous les détails dans le communiqué ci-joint](#)



REMERCIEMENTS

aux membres de Resto France Experts
qui ont participé, soutenu et donné vie à ce magnifique projet !



Sylvie AMAR
FOODDESIGN
Coordinatrice technique et artistique du Projet



Pierre KASKASSIAN
ARWYTEC
Chef de projet

A propos

Les membres du conseil d'administration sont :

Marc GRANDMOUGIN
Gilles CASTEL
Nicolas RICHARD-BETHRY
Cyril SOULES
Stéphanie AUDRAN
Daniel SEVRIN
Emilie DE ROECK

Renaud BELLAÏS
Sébastien GROS D'AILLON
Pierre MARCEL
Alexander LOHNHERR
Olivier ROBINOT

Ils ont pour objectif de promouvoir l'expertise des adhérents et d'assurer leur notoriété.
Faire appel à un membre du Resto France Experts, c'est un gage de qualité et de sécurité pour les
donneurs d'ordre, quels que soient leurs projets.

Pour en savoir plus
www.restofranceexperts.fr

Resto France **Experts**

66 avenue des Champs Elysées • 75008 PARIS • Tél. : 01 45 80 88 94 • e-mail : contact@restofranceexperts.fr

SIRET 849 061 544 00011 – APE 9411Z • www.restofranceexperts.fr