



COMMUNIQUE DE PRESSE

5^e édition des Ze Awards de la Restauration : le palmarès !

Les Ze Awards de la Restauration, organisés par le groupe de presse Zepros, ont décerné leurs trophées le 11 septembre à l'occasion d'une cérémonie dédiée aux entrepreneurs indépendants et présidée par Catherine Quérard, vice-présidente du Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR). Un palmarès 2023 qui met particulièrement en lumière toutes les restaurations avec quatre trophées couronnant la restauration commerciale avec service à table, trois décrochés par la restauration collective et deux par le snacking. Des lauréats issus de tout le territoire, 5 lauréats sur 9 sont basés en régions.

La Plaine-Saint-Denis (93), le 12 septembre 2023 - Nouveau lieu et nouvelle brassée de champions pour les Ze Awards de la Restauration dont la 5^e édition s'est tenue le 11 septembre à l'Elysées Biarritz à Paris, en présence de près de 200 professionnels de l'écosystème de la restauration (restaurateurs, fournisseurs, distributeurs...). 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 représentatif du secteur

L'ambition des Ze Awards de la Restauration est également de mettre à l'honneur toutes les restaurations. De la vaillante collective jusqu'au solide service à table en passant par l'agile snacking. Différents segments mais un même élan. Le palmarès 2023 relève particulièrement bien le gant avec une majorité de lauréats basés en régions (5 prix sur 9) et opérant en restauration commerciale avec service à table (4 prix), en restauration collective (3 prix) et en snacking (2 prix).

Palmarès 2023 des Ze Awards de la Restauration 2023

Prix de la Meilleure carte innovante / Suivi des tendances

Céline Chung et Billy Pham pour Bao Express à Paris (75)

Prix du Meilleur engagement RSE/RH

Jean-Philippe Moulinier pour La Cantine de Chadi à Saintes (17)

Prix de la Meilleure diversification/décoration/concept

Cyril Parenna pour Hall U Need à Saint-André-lez-Lille (59)

Prix de la Meilleure initiative digitale (avec cette année deux champions ex aequo)

Laurent Kalala et Camille Gozé pour Bomaye à Paris (75)

Jérôme Guilbert pour GB Investissements à Nantes (44)

Prix de l'Entrepreneur de l'année en Snacking

Albert, Adeline, Greg et Emile Fitoussi pour Alfi à Paris (75)

Prix de l'Entrepreneur de l'année en Restauration Collective

David Rose pour le Lycée Jules-Verne à Etaples (62)

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

Céline Chung et Billy Pham pour Bao Family à Paris (75)

Prix Spécial du Jury (qui couronne pour la première fois un grand acteur de la collective).

Emmanuel Saulou pour Restoria (49)

Palmarès détaillé à retrouver sur www.resto.zepros.fr

Un jury de professionnels

Cette année, c'est Catherine Quérard qui a succédé à Stéphane Manigold (Groupe Eclore) et endossé la veste de présidente du jury. La vice-présidente du Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR) a ainsi été épaulée, pour trancher parmi les dossiers reçus ces derniers mois, par Stéphane Ankaoua (e-Pack Hygiene), Cécile Chantrel (Umih), Sylvie Dauriat (Restau'Co), Luc Dubanchet (GL events), Christophe Evreux (Groupe Cercle Vert), Béatrice Gravier (RX France), Frédérique Lehoux (Geco Food Service), Claudine Martinez (Tokster), Kevin Mauffrey (Deliveroo France), Anne Morel Fèvre (Zepros), Nicolas Nouchi (CHD Expert by Datassential), Philippe Paulic (Zepros), Pascal Peltier (Metro France), Jimmy Ranson (Vandemoortele), Maria Rios (Vivalya) et Jean-Charles Schamberger (Zepros).

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

PJ : Deux visuels pour illustrer ce CP.

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 Négoce, 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, tant en print, qu'en numérique. 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

CONTACTS

Claire Cosson (Zepros Collective) : c.cosson@zepros.fr / 06 69 74 24 89

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

Chloé Labiche (Zepros Bars & Comptoirs) : c.labiche@zepros.fr / 06 69 73 97 87

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