

Eklo a le plaisir d'accueillir Cédric Charreire au poste de Directeur F&B. Il s'agit d'une création de poste pour le groupe en plein développement qui vient d'annoncer sa 11^e ouverture à Paris Porte de Versailles et le lancement de sa marque F&B, French Kiss.

Diplômé de l'école Ferrandi Paris, Cédric est passionné par le monde de la gastronomie. Il a notamment travaillé pour plusieurs Chefs de renom dont le Chef Michel Roth au Ritz Paris, puis Christophe Hay à la Maison d'à Côté. Il a également participé au lancement et à l'ouverture de Food Society Paris, véritable lieu de vie parisien, comme Directeur Général Adjoint en charge des opérations.

En 2010, il fonde l'association Croq'l'Espoir pour agir par la gastronomie auprès des enfants malades hospitalisés.

"Je suis très heureux de rejoindre la magnifique aventure du groupe et son ambition pour porter haut et fort le F&B dans l'hôtellerie économique et éco responsable. Le lancement de la marque French Kiss incarne une vision profondément partagée d'un lieu de vie à la française et une cuisine responsable et engagée, pour laquelle je suis depuis longtemps impliqué.

En savoir plus sur son
parcours : <https://www.linkedin.com/in/cedriccharreire/details/experience/>

Après 4 ans au sein du groupe Accor, au Pullman Bercy et au Pullman Montparnasse, Cédric Charreire prend la Direction d'un restaurant sur l'avenue George V, avant de rejoindre l'hôpital Américain de Paris comme Directeur Adjoint en charge des opérations.

Par la suite, il prend la Direction de la restauration du grand magasin BHV Marais où il pilote l'exploitation d'un pôle restauration dans lequel il imagine le restaurant La Table Cachée par Michel Roth. Il participe aussi à la nouvelle identité F&B du magasin pour y développer une restauration plus engagée et plus qualitative et répondre aux enjeux de l'expérience client du retail.

Pendant un an, il effectue ensuite une mission pour Elegancia Hôtels afin de structurer leur offre F&B. Il crée et internalise la restauration du Chouchou Hôtel, travaille sur le brunch de l'hôtel Off Paris Seine et sur l'offre F&B à l'ouverture du Dandy Hôtel. En parallèle, il enseigne également le management de la restauration à l'EFMH.

Enfin, depuis avril 2022, il était Directeur Général Adjoint en charge des opérations de Food Society Paris.

Visuels Eklo & French Kiss Paris Porte de Versailles