



Paris, le 6 décembre 2021



FERRANDI Paris lance sa chaîne de Podcast « À demain »

FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie et de management hôtelier, lance « À demain », sa chaîne de podcast.

<https://open.spotify.com/show/7BqVeP4gyDz7y5lGoc2VQc>

Accueil, digitalisation, expérience client, hybridation, engagement RSE, diversification des activités... À quoi ressembleront les hôtels et restaurants de ces prochains mois, de ces prochaines années ? Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration connaît des évolutions fortes depuis deux décennies et celles qui vont intervenir vont encore profondément le modifier.

C'est pourquoi chaque mois, des experts, chefs, hôteliers, enseignants, designers, dirigeants d'entreprises viendront témoigner et échanger sur les innovations et changements qui vont avoir un impact fort sur le secteur.

Les trois premiers sujets seront les suivants :

- Que mangera-t-on en 2030 ?
- L'évolution des codes de l'hôtellerie de luxe
- Quelle place pour la critique gastronomique à l'heure des réseaux sociaux ?

FERRANDI Paris
Une école de



Karine VERGNIOL, journaliste indépendante, sera la voix des podcasts de la chaîne « À demain ».

FERRANDI Paris forme l'élite des professionnels de la gastronomie et du management hôtelier, acteurs du renouveau, en France et à l'international. Créée il y a 100 ans par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris Ile-de-France, son nom est associé à plusieurs générations de chefs et d'entrepreneurs qui se sont distingués par leur signature culinaire et leurs talents d'innovateurs.

Karine VERGNIOL, la voix des podcasts FERRANDI Paris



Durant 20 ans à **BFMBusiness**, chaîne d'actualité économique, Karine VERGNIOL s'est spécialisée sur le secteur de la mode, du luxe et du lifestyle.

Reporter, présentatrice, elle a également animé de nombreuses émissions dont « Goûts de luxe » et « Innover pour le commerce ».

En parallèle elle a développé une activité d'animation d'évènements (tables rondes, conférences...) notamment autour de la mode, du luxe et du retail.

Aujourd'hui, elle travaille sur de nouvelles émissions et des podcasts pour des marques et des médias de niche.

FERRANDI Paris

Une école de



Podcast 1^{er} épisode : « Comment mangera-t-on en 2030 ? »

Les intervenants :

- **Aurélie ZUNINO**, *Coordinatrice de la Chaire Anca*
- **Tom MEYER**, *Chef du restaurant Granite*
- **Clément TERNERYE**, *Responsable de l'innovation et du développement durable à l'Atelier Sarrasin*

Tom MEYER, *Chef du restaurant Granite*



Fils de restaurateurs, Tom Meyer démarre son parcours chez Anne-Sophie Pic, fait ensuite ses armes à Lameloise en Bourgogne, à la Chèvre d'Or à Eze puis à l'Hôtel de Ville Crissier en Suisse avant de revenir à la Maison Pic.

En 2021, il rejoint le Groupe Éclaire et débute l'aventure Granite associé à Stéphane Manigold, Président et dénicheur de jeunes talents de la gastronomie française

Tom Meyer a concouru pour plusieurs trophées : 2^{ème} au Bocuse d'Or, Vainqueur du concours culinaire international Taittinger, vainqueur du trophée Masse Grand Sud et 3^e au challenge culinaire du Président de la République.

<https://granite.paris>

FERRANDI Paris

Une école de



Aurélie ZUNINON

Coordinatrice des activités de la Chaire Anca

Aurélie ZUNINO est coordinatrice des activités de la **Chaire ANCA**, chaire de mécénat portée par la Fondation **AgroParisTech** et ancrée au sein d'AgroParisTech (Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement). ANCA est un acteur de la médiation scientifique sur les enjeux de l'alimentation, et a pour vocation d'accompagner les 18-35 ans vers des régimes alimentaires plus sains et durables. FERRANDI Paris figure parmi les partenaires de la chaire Anca.



Clément TERNEYRE

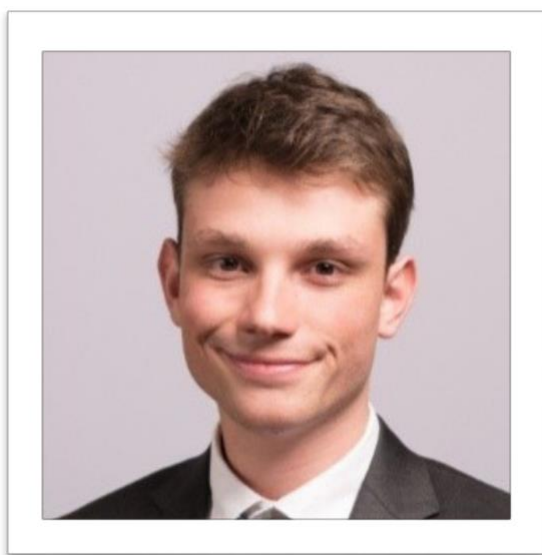
Responsable de l'innovation du développement durable Atelier Sarrasin

Clément TERNEYRE est responsable de l'innovation et du développement durable au sein de l'entreprise Atelier Sarrasin.

Celle-ci a été lancée en 2015 par Benoît Wartelet Nicolas Crabot dans le but de développer la culture du sarrasin en France.

Atelier Sarrasin, qui est implanté au sein du département de la Côte-d'Or au sein de la région Bourgogne Franche-Comté, est spécialisé dans la transformation de produits à base de sarrasin français et bio.

<https://www.ateliersarrasin>.



FERRANDI Paris

Une école de

