

Le Salon Tech & Éco-Responsable

Hôtellerie-Restauration

19 & 20 Mars 2025 - Paris

Ne manquez pas la table ronde de l'ancien candidat de Top Chef et propriétaire de 4 restaurants : Denny Imbroisi



Nous avons le plaisir de vous annoncer la participation exceptionnelle du chef Denny Imbroisi au salon Food Hotel Tech.

Connu pour son parcours remarquable, Denny a été sous-chef au sein de prestigieux établissements tels que le Mirazur et le Jules Verne. Il s'est également fait connaître du grand public lors de sa participation à l'émission Top Chef. Aujourd'hui, il est à la tête de quatre restaurants parisiens renommés : Ida, Epoca, Malro et Cuore.

Pourquoi assister à cette table ronde ?

- **Une expertise issue des grandes cuisines** : Fort de son expérience dans des restaurants étoilés et de sa notoriété acquise à Top Chef, Denny Imbroisi partagera son savoir-faire et sa vision sur l'avenir de la restauration.
- **Technologies au service de l'innovation** : Découvrez les solutions digitales qu'il a intégrées pour réinventer la gestion et l'efficacité de ses établissements face aux défis actuels.

- **Inspiration et échanges concrets** : Profitez de cette rencontre avec un chef visionnaire pour obtenir des idées pratiques et des conseils précieux afin de moderniser votre établissement avec succès.

Informations pratiques :

- **Dates** : 19 et 20 mars 2025
- **Lieu** : Paris, Porte de Versailles

***Vous souhaitez exposer à
Food Hotel Tech 2025 ?***

[Demander des infos](#)

***Vous souhaitez rencontrer nos speakers
et exposants?***

[Réserver ma place gratuite](#)

Nos Partenaires

Partenaires MÉDIAS

