



METRO FRANCE en Live « Faut-il être fou pour se lancer dans la restauration ? »

À l'occasion de la 7ème édition de "La Journée des Restaurateurs Indépendants", METRO France organise une table ronde, le mardi 11 octobre à 16h, retransmise en LIVE vidéo sur sa page Facebook et sa chaîne YouTube.

Après 2 ans de crise COVID, « Faut-il être fou pour se lancer dans la restauration ? », une question à laquelle Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France, pourra répondre en live.

Les participants :

- Pascal Peltier, Directeur Général METRO France
- Frédéric Simonin, Chef du restaurant 'Frédéric Simonin' 1 étoile MICHELIN, 16/20 au Gault&Millau
- Thierry Cajfinger, Fondateur Med'eat
- Didier Chenet, Président du GNI (Groupement National des Indépendants hôtellerie et restauration)
- François Blouin, Président fondateur de Food Service Vision
- Nathalie Schraen-Guirma, Animatrice TV & Radio



Informations pratiques

Date et heure : Mardi 11 octobre à 16h

Lieu : CFA Médéric (Paris)

[Pour s'inscrire et visionner la table-ronde cliquer ici](#)

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 99 points de vente répartis sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 150 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la Restauration Indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr

