

RESTAURATION COLLECTIVE

Restau'Co fait un bon salon

Toute la restauration collective en gestion directe s'était donné rendez-vous le 29 mars dernier à Paris Porte de Versailles pour une journée intense en rencontres et en découvertes. Conçu pour apporter des solutions concrètes aux acteurs du secteur tant en restauration scolaire qu'en restauration médico-sociale et qu'en restauration d'entreprise, cet événement organisé par Restau'Co a aussi pour vocation d'être un carrefour d'échanges sur les nouveautés de la profession. D'où la thématique de cette année : l'innovation. Lancés pour la première fois, les Trophées Restau'Co ont récompensé la créativité de tous les professionnels du secteur (Lire notre précédent numéro).

Retour sur quelques temps forts

À l'entrée du salon, le Camion école Pro à Pro s'était arrêté pour expliquer que, depuis le début de l'année, il va à la rencontre des collectivités



pour dispenser des formations culinaires spécialisées, sur-mesure et de proximité.

Interbev (l'inter-profession du bétail et des viandes) était également partenaire du salon avec des dégustations de viandes de bœuf, de veau et d'agneau français grâce à la présence d'un food-truck sur le parvis du salon et d'autre part avec une démonstration de découpe de viandes animée par Romain Lebœuf, boucher Meilleur Ouvrier de France sur l'espace restauration du salon.

Le salon a aussi été l'occasion pour Enodis de signer un partenariat avec le réseau Restau'co et Vivalya pour soutenir le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable auprès des restaurants de collectivité. Un partenariat a également été officialisé avec Ideolys pour faciliter l'accès de ces établissements à la solution Internet multi-sites de ce fournisseur pour superviser des parcs d'équipements.

Parmi les Trophées de l'Innovation, le Trophée Avenir qui récompense un projet soutenu par des jeunes, a été remis sur le salon à l'issue d'une battle entre trois finalistes. C'est Pauline Perrigot, Romain Sage et Julie Thevenet (du Lycée Friant) qui sont montés sur la première marche du podium pour l'Ecolo-cuisine. Tous les trois sont apprentis de la Licence Professionnelle restauration collective du CNAM en Franche-Comté avec l'ENILBIO et le Lycée Friant, partenaires de la formation. Leur concept repose sur une cuisine de proximité écologique, à destination des entreprises, des restaurants scolaires et des maisons de retraite. ● NR