

Renata, nouvel établissement Del Arte dédié à l'afterwork

Mi-octobre à Rennes, Del Arte a dévoilé son nouvel établissement dédié à l'afterwork : Renata, dirigé par Ludovic Enos. Axée autour du moment de l'Aperitivo (en phase avec le nouveau concept lancé par la marque en décembre dernier), cette nouvelle adresse propose un grand espace bar-comptoir, ouvert toute la journée et mettant à l'honneur une nouvelle offre de boissons et de produits à partager. D'une superficie de 237 m², Renata compte 136 places assises en intérieur et 134 en extérieur. Le restaurant entend bien s'appuyer sur la présence à proximité d'une salle de spectacle et du cinéma. « *Après Joué-lès-Tours et Nanterre, ce nouvel établissement au sein de la ville de notre siège témoigne de notre confiance en cette nouvelle génération de bâtiments, plus adaptés aux nouveaux modes de consommation et aux nouvelles attentes de nos clients. Et nous ne nous arrêtons pas là puisque nous célébrerons en janvier 2024 la première ouverture de restaurant franchisé sur la base du nouveau concept à Libourne* », a annoncé Philippe Jean, DG de Del Arte. I.E.



Retour sur les 24h RFE à Valence

Resto France Experts s'est réuni pendant 24h à Valence en Espagne les 28 et 29 septembre dernier. Après une après-midi à visiter l'usine ITV Ice Makers (distribuée par Codigél en France), le 27 septembre, les membres RFE se sont retrouvés le lendemain pour un cocktail déjeunatoire avant la réunion plénière. À l'ordre du jour, la présentation des 10 nouveaux membres entrants : Xavier Brochard (BEGC), Anja Melara (Brunner-Anliker), Régis Domengie (Corail Ingénierie), Sandrine Vialle (Cuisine-Ingénierie), Éric Nardin (GPS2 Food Service), Pascal Legrain (Horeca Conseil), Bernard Sautel (Groupe Seda), Jérôme Treffel (Tecumseh), Lauriane Jourdan (Agence Spoon) et Bastien Rambo (Vesto). Marc Grandmougin, président de RFE, en a profité pour présenter Isabelle Gouveia qui prendra la place de Carole Rocher en tant que future responsable Communication et Relations presse. Il a également souligné la présence et le soutien de 2 experts financiers et juridiques au sein de l'association. Par ailleurs, les 2 groupes de travail en ont profité pour restituer leurs travaux. Le premier, traitant des contenants réutilisables, était porté par Nicolas Richard Béthry (AC2R) et William Warrener (Agence Spoon). Tous deux ont abordé les thèmes législatifs, technologiques et politiques. Un processus d'analyse a été mis en place suite à l'inventaire des lois et décrets pour comprendre et identifier les problématiques. Les bureaux d'études souhaitent de même mener une réflexion pour conseiller leurs clients et répondre à leurs besoins. L'objectif étant de créer un support pour tous les adhérents avec une méthodologie qui puisse permettre d'apporter une réponse sur mesure à leurs clients. La restitution finale des travaux aura lieu en mars 2024. Le second groupe de travail portait sur l'Académie Resto France Experts dont l'objectif est de permettre



la transmission des compétences et du savoir-faire acquis par le biais des membres RFE. Ces formations seraient dispensées aux salariés déjà diplômés des bureaux d'études membres de RFE, ou avec une forte expérience, par format digital de 30 à 45 minutes en live et/ou en vidéo. « *L'objectif est de proposer aux collaborateurs des bureaux d'études RFE des formations non diplômantes pour parfaire, approfondir, compléter leurs connaissances actuelles sous forme de modules indépendants. L'Académie Resto France Experts va permettre aux adhérents de "faire la différence" et de donner*

du relief à la profession », souligne Charles-Pierre de Pommery (ECP Groupe). Le coût sera d'une centaine d'euros afin de couvrir les frais de l'association. Pierre Robert de Microlide a lui aussi pris la parole pour parler de la digitalisation des données en restauration collective, notamment autour de l'utilisation et la gestion des contenants réutilisables. Puis il a été rappelé que RFE sera présent à EquipHotel les 3 et 4 novembre 2024 sur un stand unique de 50 m², sur lequel seront mises en avant les infographies avec la valorisation des points de vigilance à chaque point clé de la transition vers le réutilisable en cuisine. L'association France Cuisine Concept a elle aussi été évoquée, puisque son objectif est d'intervenir dans un pays d'Afrique francophone pour fournir du matériel de cuisine et d'assurer l'installation, le suivi et la formation du personnel. La première journée s'est terminée par un dîner au Marina Beach Club pour un repas typiquement espagnol. Le 29 septembre a été consacré à la visite de la Fondation Cajamar puis à la tenue de 3 conférences : La gestion de l'eau en Espagne et son avenir ; Une feuille de route pour des systèmes alimentaires durables ; L'innovation et l'alimentation. Rendez-vous à Brest les 21 et 22 mars 2024 pour les prochaines 24h RFE. N.G.