



CHRISTINE LAGARDE
MINISTRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DE L'EMPLOI

HERVE NOVELLI
SECRETAIRE D'ÉTAT CHARGÉ DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT, DES PME
DU TOURISME ET DES SERVICES

Communiqué de presse

<http://www.minefe.gouv.fr>

Communiqué de presse

www.etatsgenerauxdelarestauration.fr

Paris, le 23 avril 2009
N° 337



INVITATION PRESSE Mardi 28 avril 2009 – Bercy - 9h00

**Christine LAGARDE et Hervé NOVELLI
lancent les Etats Généraux de la Restauration**

Christine LAGARDE, ministre de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi et **Hervé NOVELLI**, secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme et des Services organisent le mardi 28 avril à Bercy, **les Etats Généraux de la Restauration**.

Cette manifestation sera **le point de départ d'une démarche de modernisation et de développement** de la restauration française. A ce titre, **un contrat d'avenir sera signé entre l'Etat et les organisations professionnelles** prévoyant des **engagements** en matière de **baisse des prix**, de **création d'emplois et de modernisation du secteur**, en **contrepartie** à la **baisse du taux de TVA** annoncée le 10 mars dernier par le **Président de la République, Nicolas SARKOZY**.

Organisés autour de séances plénières et de plusieurs ateliers thématiques (voir programme ci-dessous), les Etats Généraux permettront également à plus de 1000 professionnels d'échanger sur 4 grandes thématiques déterminantes pour définir les vecteurs de la compétitivité de secteur :

- **le consommateur** : les nouveaux modes de consommation des clients ont changé. Quels seront les moyens à mettre en œuvre pour adapter l'offre à ses nouveaux comportements ;
- **le produit** : les nouvelles exigences des consommateurs sont nombreuses (traçabilité, bio...). Parallèlement, on assiste à l'industrialisation croissante des processus, comment concilier les deux ? La spécificité du vin et l'excellence de la gastronomie française seront également abordées ;
- **l'entreprise** : le restaurateur n'est pas un entrepreneur comme les autres, quel sera les caractéristiques de l'entrepreneur de demain ;
- **les femmes et les hommes** : le secteur de la restauration souffre d'un manque d'attractivité des jeunes et de la fuite des talents. Comment susciter l'intérêt des jeunes pour ces métiers (formation, mobilité, parcours professionnels...) et attirer les talents.

PROGRAMME*

**Les Etats Généraux de la Restauration sont animés par
Philippe BLOCH, animateur à BFM et fondateur de Columbus Café**

9h00 Accueil des participants (*Centre Pierre Mendès France*)

9h30 Ouverture (*Centre Pierre Mendès France*)

Hervé NOVELLI, Secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et moyennes entreprises, du Tourisme et des Services



9h45 Etat des lieux et perspectives du secteur de la restauration (**Centre Pierre Mendès France**) - en présence d'**Hervé NOVELLI**

- **Bernard BOUTBOUL**, Gira Conseil
- **Stanislas DEWYNTER**, Propriétaire du groupe SDW
- **Guy SAVOY**, Restaurateur

10h45 Signature de la Convention triennale avec l'Institut Européen d'Histoire de l'alimentation de Tours (Université François Rabelais) dans le cadre de la candidature de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'UNESCO

11h00 Pause et transfert vers les salles des tables rondes

11h15 Quatre tables rondes (simultanées) :

⇒ **Le Consommateur- animée par Isabelle MARTINET, journaliste à France 2**

- **Les Français ont changé leurs habitudes de consommation, comment s'adapter et satisfaire leurs nouvelles attentes ?**
- **Quels sont les nouveaux modes de consommation ?**

Intervenants :

- **André DAGUIN**, ancien Président du l'UMIH
- **Alain DUCASSE**, Chef cuisinier international, propriétaire de restaurants
- **Jean-François GIRAULT**, Représentant de la CPIH (Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie)
- **Pascale HEBEL**, Directrice du département restauration du CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie)
- **Charles PERNIN**, de l'association de consommateurs CLCV (Consommation, logement et cadre de vie)
- **Jean-Luc PETITRENAUD**, Critique gastronomique
- **Caroline ROSTANG**, Restaurateur du restaurant L'absinthe à Paris
- **Jacques ROUX**, Président du SNRC (syndicat national de la restauration collective)
- **Jean Pierre VIGATO**, Chef du restaurant Apicus

⇒ **Produits- animé par Jean-Sébastien PETITDEMANGE, journaliste à RTL**

- **La diversité et la complémentarité des produits : du naturel à l'industriel et exigences du consommateur de plus en plus fortes pour les produits (bio, traçabilité, etc)**
- **La place du vin dans la gastronomie française**

Intervenants :

- **Jean Paul BRAYER**, Président du SNARR (Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide)
- **Jean-Michel COHEN**, Nutritionniste
- **Philippe FAURE-BRAC**, Sommelier
- **Eric GUERIN**, Chef du restaurant La mare aux oiseaux
- **Perico LEGASSE**, Rédacteur en chef de Marianne
- **Jean-Michel LEMETAYER**, Président de la FNSEA, la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles
- **Christian PEPINEAU**, Président de Paris-Select et Vice président de la CCIP
- **Laurence ROUSSET**, Directrice de la R&D de la chaîne de Quick

⇒ **Entrepreneur- animé par Olivier JAY, Directeur délégué de la rédaction du JDD**

- **Le restaurateur, un entrepreneur comme un autre ? Quel sera le profil du restaurateur de demain ?**
- **Les caractéristiques de l'entreprise de restauration de demain**

Intervenants :

- **Nicolas BERGERAULT**, Créateur de l'atelier des chefs
- **Régis BULOT**, Président d'Auberges et bistrot de France
- **Didier CHENET**, Président du Synhorcat, le Syndicat des Hôteliers Restaurateurs Cafetiers et Traiteurs
- **Stanislas DEWYNTER**, Propriétaire du groupe SDW
- **Christophe DOMINICI**, Rugbyman et restaurateur
- **Philippe FRANÇOIS**, Président d'Ecorismo



- **Philippe LABBE**, Président du directoire de Courtepaille et président du SNRTC, le syndicat national de la restauration thématique et des chaînes
- **Michel LU**, Propriétaire du restaurant le Fo Cly (Neuilly-sur-Seine)
- **Jean-François PIEGE**, Chef du restaurant de l'Hôtel Crillon

⇒ **Les Hommes et les Femmes- animé par Stéphane SOUMIER, journaliste à BFM**

- **Comment susciter l'intérêt des jeunes pour ces métiers : formation mobilité, parcours professionnels ?**
- **Comment attirer et retenir les talents dans ce secteur ?**

Intervenants :

- **Jacques BELLIN**, Président du GNC, le Groupement National des Chaînes Hôtelières
- **Akram BENALALL**, Chef du restaurant le Notaboo à Courcelles de Touraine
- **Didier CHASTRUSSE**, Président de la CPNE-IH, Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière.
- **Rouigui DIA**, Chef du 144 Pétrossian
- **Christian LEROY**, Directeur des Ressources Humaines de Flunch
- **Gérard DE MARCILLAC**, Directeur du CFA Ecole Ferrandi
- **Françoise PETRUCCI**, Restauratrice à l'Ambassade d'Auvergne
- **Christine PUJOL**, Présidente de l'UMIH, Union des métiers et des Industries de l'Hôtellerie

12h45 Photo avec 200 Maitres restaurateurs

13h00 Déjeuner (Hall du Centre Pierre Mendès France)

14h30 Intervention de Christine LAGARDE, Ministre de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi (Centre Pierre Mendès France)

15h00 Signature du contrat d'avenir par Christine LAGARDE, Hervé NOVELLI et les Présidents des huit organisations professionnelles

15h30 Compte rendu synthétique des tables rondes

- **Bernard Boutboul**, Directeur Général de Gira Conseil

15h45 Comment attirer et retenir les talents dans le secteur la restauration ? Comment améliorer les formations et développer la création d'emplois ? (Centre Pierre Mendès France) **en présence d'Hervé NOVELLI**

Intervenants :

- **Laurent WAUQUIEZ**, Secrétaire d'Etat chargé de l'Emploi
- **Jean Pierre COFFE**, Journaliste culinaire
- **Valérie VRINAT**, Directrice-générale du restaurant Taillevent

16h05 Intervention de **Brice HORTEFEUX**, Ministre du Travail, des Relations sociales, de la Famille, de la Solidarité et de la Ville

16h 15 Comment améliorer la compétitivité du secteur ? Quels sont les clés du succès pour accélérer la croissance ? (Centre Pierre Mendès France) **en présence d'Hervé NOVELLI**

Intervenants :

- **Luc CHATEL**, Secrétaire d'Etat chargé de l'Industrie et de la Consommation, Porte-parole du Gouvernement
- **Dominique GIRAUDIER** : Président Directeur Général du Groupe Flo
- **Jacques MARSEILLE** : Economiste

17h00 Conclusion (Centre Pierre Mendès France)

Hervé NOVELLI, Secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et moyennes entreprises, du Tourisme et des Services

Contacts Presse :

Cabinet de Christine LAGARDE : Jean-Marc PLANTADE / Elisa GHIGO : 01 53 18 41 35

Presse internationale : Bruno SILVESTRE : 01 53 18 41 35

Cabinet d'Hervé NOVELLI : Aurore LONGUET : 01 53 18 46 35

