

Vite!

PALMARÈS ALTARES

T1 2018

La sinistralité recule encore

Selon le palmarès Altars des défaillances d'entreprises, 2018 enregistre le meilleur 1^{er} trimestre depuis 10 ans (-8,7% vs T1 2017). L'amélioration est sensible dans la quasi-totalité des secteurs. C'est le cas, notamment, dans les activités d'hébergement-restauration (-10%), en particulier la restauration traditionnelle qui tombe sous le seuil des 900 procédures (-10%).

Cf. Tokster.com

GRÈVES & TOURISME

Umih et GNI s'inquiètent

Les syndicats d'hôteliers et de restaurateurs expriment les inquiétudes de leurs adhérents alors que les grèves à la SNCF et à Air France fragilisent les entreprises et pénalisent le tourisme. À la veille du démarrage du mouvement, l'Umih estimait à 150 M€ la perte de chiffre d'affaires. Mi-avril, le GNI estimait les baisses d'activité entre 5% et 25% selon les régions en hôtellerie, et entre 10% (Nouvelle Aquitaine, Normandie) et 15% (Paris) en restauration.

Cf. Tokster.com

SALON

Food Hotel Tech développe le programme

Alliance des univers de l'hôtellerie-restauration et du digital, le salon Food Hotel Tech (FHT) tiendra sa 2^e édition les 4 et 5 juin dans le sillage de son 1^{er} opus de fin novembre 2017. « J'ai voulu offrir aux visiteurs un état d'esprit, sorte de préprogramme pour s'ouvrir aux innovations digitales et technologiques, le tout dans une ambiance conviviale », résume Karen Serfaty, fondatrice et directrice du salon.

Conférences au sommaire

L'alchimie a bien réussi puisque la 1^{re} édition s'est soldée sur un bilan plus que satisfaisant : 4 000 visiteurs accueillis (alors que les organisateurs tablaient raisonnablement sur 2 500), 75% des exposants qui ont renouvelé leur participation. Les salles de conférence, quant à elles, étaient pleines à craquer au point de susciter des files d'attente ! « En 2018, notre challenge consiste à faire au moins aussi



« Nous n'avons pas idée combien le smartphone et la tablette vont transformer la vie professionnelle et économique ! », avertit Karen Serfaty.

bien, annonce Karen Serfaty. Mon objectif est de présenter à nos visiteurs ce qui va constituer la transformation majeure de 2018. » Les ambitions affichées se situent sur une augmentation de l'ordre de 30 à 50% du nombre d'exposants et autant en ce qui concerne le visitorat. Au programme : une vingtaine de conférences au travers des-

Nicolas Nouchi, directeur des études de CHD Expert, partenaire de FHT, estime à près de 280 M€ le chiffre d'affaires de la foodservice tech (cf. Tokster.com).



quelles FHT 2018 entend éveiller ses visiteurs au futur sur des sujets incontournables. Parmi celles-ci : « La vie des avis : nourrir votre e-réputation », sera ani-

mée par Anne-Lise Briot, rédactrice en chef de Zepros Snack. Et aussi 48 interventions au Speakers' Corner, 10 ateliers de partage d'expérience animés par un professionnel de formation « afin de libérer la parole » et pour lesquels il faudra s'inscrire via l'application Swapcard (20 personnes au maximum). Enfin, la participation des start-up à FHT 2018 s'avère importante, à travers notamment le Village start-up qui a affiché complet très tôt. Les 43 sociétés qui le composeront seront éligibles à la sélection des 10 finalistes pour les FHT Awards, lesquels seront annoncés le 22 mai. ●

En tant que partenaire presse du salon, Zepros a le plaisir d'offrir une entrée à ses lecteurs : www.foodhoteltech.com/invitation-zepros.

CAMPAGNE

L'Umih et le GNC lancent CimerAlbert

L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) et le Groupement national des chaînes (GNC), ont lancé, à l'occasion du conseil d'administration de la branche hôtellerie à Nice (06), une campagne de communication 100% digitale, décalée, baptisée CimerAlbert afin de valoriser les hôtels et l'ensemble des services proposés par les hôteliers. Avec un message clair : « À l'hôtel, on s'occupe de tout et surtout de vous ».

L'objectif de la campagne, qui est diffusée sur les réseaux sociaux et dure trois mois, est de mieux faire connaître les hôtels et tous leurs services auprès des Millenials et des familles. La campagne, élaborée avec l'agence Ne-

**CimerAlbert.**

tOnly, est portée par Albert, un majordome symbolisant tous les hôtels et tous leurs services. CimerAlbert se décline à travers un site internet dédié www.cimeralbert.fr, 3 spots vidéos diffusés sur les réseaux sociaux et sur le site internet, une page Facebook et un compte Instagram où sont postés des articles, photos et vidéos autour des valeurs et des services proposés par Albert. Une campagne publicitaire « sponsorisée » auprès des cibles définies est également déployée jusqu'au 15 mai, de même qu'une action de marketing d'influence avec des influenceurs qui partagent leur expérience Albert dans plusieurs régions de France afin de la faire vivre à leur communauté. ●

CONCOURS

François Jestin remporte le Trophée CDRE France

« Croyez à ce que vous faites, allez au bout de vos projets, soyez ambitieux et entrepreneurs. » Les conseils du parrain de l'édition 2008 du Trophée CDRE France (Club des directeurs de la restauration et d'exploita-

tion), Didier Boidin, directeur général des opérations hôtelières et des achats au sein du groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, ont été suivis à la lettre par les 10 candidats, réunis dans le lycée hôtelier Bonneveine à

Marseille, les 15 et 16 mars. Le sujet de la soutenance de leur étude de cas a porté sur la transformation d'un hôtel 4 étoiles de la cité phocéenne en 2 entités : une résidence hôtelière et un établissement exclusif haut de gamme. Dans les autres ateliers, les candidats, venus de toute la France, ont notamment été évalués sur leur capacité à gérer un conflit client, à conduire une négociation commerciale avec des fournisseurs, à dialoguer en anglais dans le cadre d'un recrutement. Tous ont fait preuve de savoir-faire, de savoir-être et d'un bel enthousiasme. François Jestin, de l'Institut Paul-Bocuse à Écully, a été le meilleur d'entre eux. ●



François Jestin, lauréat de la XVI^e édition du Trophée CDRE France, lors de la remise des prix à l'hôtel Intercontinental Hôtel-Dieu de Marseille.