

Service à table

Rejoignez-vous
le 11 septembre 2023 !

ze
AWARDS
RESTAURATION

PARTICIPEZ À L'ÉVÉNEMENT

zePROS | MÉTIERS RESTAURATION



Newsletters

ACTUS
MÉTIERS

SNACKING

SERVICE
À TABLE

RESTAURATION
COLLECTIVE

DISTRIBUTEURS
FOODSERVICE

FOURNISSEURS

LES FEMMES &
LES HOMMES

JOURNAUX

ACTUS METIERS > REGIONALES > LE CDRE ILE-DE-FRANCE TIENT SON COCKTAIL DE PRINTEMPS

Régionales

Association

Concours

Le CDRE Ile-de-France tient son cocktail de printemps

Publié le 07/06/2023 par Jean-Charles Schamberger



Le Club des directeurs de la restauration et d'exploitation Ile-de-France a réuni plus d'une cinquantaine d'invités pour sa soirée de printemps, le 1er juin.

Partager sur

Accueillis par **Thierry Pecorella**, directeur général, et **Wesley Coopman**, directeur de la restauration de l'hôtel Bowmann à Paris, le **Club des directeurs de la restauration et d'exploitation (CDRE) Ile-de-France** a réuni 55 invités pour sa soirée de printemps, le 1er juin. Membres et partenaires de l'association, ainsi que journalistes, ont ainsi pu se retrouver, échanger, et rencontrer les nouveaux adhérents autour d'un convivial cocktail dînatoire.

Les écoles hôtelières ont été réceptives et se sont montrées prêtes à s'investir pour le Trophée 2024 en mettant à l'honneur leurs jeunes talents et professeurs référents (Lycée Albert de Mun, Lycée Jean-Drouant et Lycée Hôtelier Guillaume Tirel tous les trois à Paris mais aussi Ecole Ferrières, Ferrières-en-Brie, Université Gustave Eiffel, Champs-sur-Marne, et UTEC Marne-la-Vallée – Emerainville). **Jérôme Bourdais, président régional CDRE Île-de-France**, en a profité pour les remercier d'avoir répondu à l'invitation et ce malgré une activité importante et des responsabilités de plus en plus exigeantes au sein de leur établissement. « *La présence de nouveaux profils apportant des idées novatrices et influences dans les discussions et projections est primordiale et mise à l'honneur au sein du Club* », commente le CDRE. Parmi les priorités du club, le trophée 2024 dont le lieu et la date seront révélés

À LA UNE



05/06/2023
Norbert Les Bist Parisien fin!



07/06/2023
Snack M combat autour de Mac



07/06/2023
La cane cherche de l'écc respons

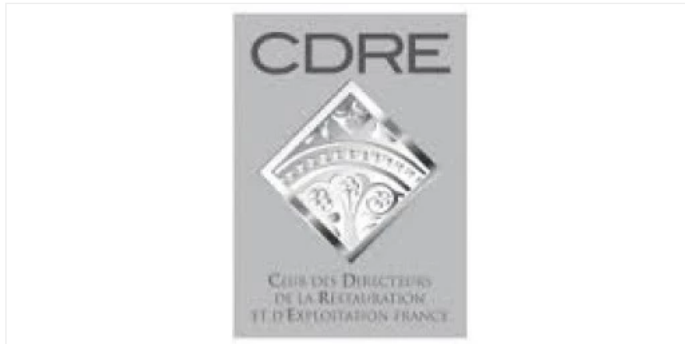


07/06/2023
Le CDRE France 1 cocktail printem

une prochaine fois.

Quelques nouveaux membres du CDRE en Ile-de France...

- **Thierry Voisin**, directeur d'exploitation - Domaine de Fremigny (Bouray-sur-Juine, 91)
- **Pierre-Hadrien Helbecque**, directeur de la restauration - Hôtel de Crillon - A Rosewood Hotel (Paris 8e)
- **Wesley Coopman**, directeur de la restauration – Hôtel Bowmann (Paris 8e)
- **Vincent Girault**, directeur de la restauration - Hôtel Raphaël et Hôtel Majestic (Paris 16e)
- **Adrien Audibert**, directeur de la restauration - Hôtel de Berri Champs-Elysées (Paris 8e).



Jean-Charles Schamberger

Régionales Association Concours

Partager sur



Inscrivez-vous gratuitement à nos newsletters

S'inscrire

SUR LE MÊME SUJET



Salon

30/05/2023

Serbotel se prépare à fêter sa 20e édition



Actus Métiers

Sponsorisé par What's cooking

06/06/2023

[EGALIM] Avec What's cooking ? végétalisez vos menus



Syndicat

24/05/2023

La Baule se démultiplie pour loger les saisonniers



Salon

24/05/2023

Egast donne rendez-vous pour son édition 2024



Fournisseurs

Sponsorisé par Ecolab

02/06/2023

Epicare 5 AB et Epicare 5 Foam : l'hygiène des mains nouvelle génération par Ecolab!



Food court

22/05/2023

Les Halles du Brézet régalaient



Les **ZE AWARDS** de la Restauration reviennent le **11 septembre 2023**

7 PRIX

pour récompense les professionnels de la Restauration et leurs initiatives

PARTICIPEZ À L'ÉVÉNEMENT

EN PARTENARIAT AVEC

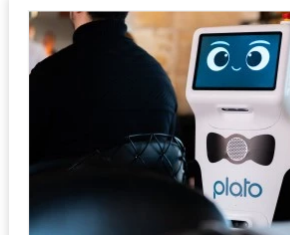


CHAUD DEVANT



05/06/2023

Zepros Resto n°105 daté 2023 est paru!



Sponsorisé par Plato

25/05/2023

Plato, le robot de service en France