

Le récap'info du 10 au 14 mars 2025



Le festival des Chefs à Saint-Tropez est de retour

Du 3 au 5 mai se déroulera la 5^e édition des Chefs à Saint-Tropez, parrainée par le chef triplement étoilé **Glenn Viel**. Ces trois jours dédiés à la gastronomie et à l'artisanat seront rythmés par des rencontres entre chefs étoilés, producteurs et passionnés de cuisine. Les visiteurs pourront assister à des battles et des démonstrations culinaires, et déambuler dans le marché des artisans et des producteurs locaux. Un concours de pâtisserie consacré à la tarte tropézienne sera présidé par le célèbre chef pâtissier **Cédric Grolet**. Enfin, un déjeuner caritatif concocté par une pléiade de chefs étoilés sera organisé au profit de l'association Solidarité paysans.

[Ouverture des inscriptions à la 15^{ème} édition du Concours Jeunes Talents](#)

Les inscriptions de la 15^{ème} édition du Concours Jeunes Talents sont ouvertes aux apprentis et jeunes cuisiniers, âgés de moins de 26 ans, en apprentissage ou en poste chez un restaurateur proposant une cuisine 100 % faite maison, basée sur le savoir-faire et la transmission.

Snack Show 2025 : Un programme riche en nouveautés et en temps forts qui va faire vibrer le secteur du snacking

Véritable référence dans l'univers du snacking, le salon **Snack Show** s'impose comme l'événement incontournable, placé sous

le signe de l'innovation, des découvertes et de la créativité. Pour cette nouvelle édition, le salon s'agrandit, sur le Pavillon 7.2 pour offrir aux professionnels du secteur le plein de nouveautés et d'innovation produits, une programmation riche, avec des concours inédits et un nouvel espace dédié à l'innovation technologique. Un rendez-vous unique qui s'annonce d'ores et déjà comme un temps fort pour l'ensemble des acteurs du snacking.

La ministre du Tourisme en visite dans un hôtel bordelais



À la veille de la journée internationale des droits des femmes, la ministre déléguée chargée du Tourisme, Nathalie Delattre (ex-sénatrice de Gironde), était en déplacement à Bordeaux, le 7 mars, pour un échange sur les carrières des femmes dans l'hôtellerie-restauration.

" Les Maîtres restaurateurs sont à la pointe de la restauration durable et responsable, affirme Alain Fontaine

Ardent défenseur de la gastronomie française et du fait maison, le président de l'AFMR, dont le congrès annuel s'est déroulé à Nancy du 2 au 4 mars derniers, poursuit ses actions pour la promotion du titre de Maître restaurateur, pour la transmission et l'apprentissage, mais aussi en faveur de l'intégration des personnes en situation de handicap et des travailleurs immigrés.

Juridique



Paye des apprentis : les changements au 1er mars 2025L'article 23 de la loi de financement pour la sécurité sociale (LFSS)

pour 2025, promulgué le 28 février 2025, baisse les seuils des exonérations de cotisations et de contributions sociales sur la rémunération des apprentis à compter du 1er mars. Le plafond d'exonération était fixé à 79% du Smic, et passe à 50% pour les nouveaux contrats d'apprentissage conclus à partir du 1er mars 2025.

Restauration



Clients ou salariés, ils ont repris leur établissement pour le sauver

À Marseille, le Caravane Café et le McDonald's de Saint-Barthélemy étaient sur le point de fermer leurs portes. La création d'une coopérative, par des clients ou des employés, a permis de préserver ces restaurants de quartier.

Franchise : des trajectoires divergentes pour la restauration rapide et la restauration à thème

Alors que la restauration rapide en franchise affiche de bons résultats, la restauration à thème souffre de la généralisation du télétravail. Un vrai changement sociétal, selon Véronique Discours-Buhot, déléguée générale de la Fédération française de la franchise.

La Brigade, lauréate des Révélation de la franchise 2025

La Brigade, douze ans après ses débuts comme food-truck, remporte le concours Les Révélation de la Franchise 2025. Organisé chaque année par la Fédération française de la franchise (FFF), le concours Les Révélation de la franchise récompense les enseignes les plus prometteuses en phase de développement. La Brigade, qui se définit comme le " *premier concept de street food carnivore* ", s'est hissée à la première marche du podium de cette 24e édition.

Les chefs 3 étoiles Éric Frechon et Fabien Ferré constitueront la brigade cachée de Top Chef



Florence Duhayot, directrice générale de Studio 89, la société productrice de Top Chef, a dévoilé, avec **François-Régis Gaudry** à ses côtés, le mardi 11 mars, les deux chefs qui vont composer la brigade cachée de la 16^e édition de Top Chef : **Eric Frechon** et **Fabien Ferré**, tous deux triplement étoilés. Ils devront coacher les candidats sortants, à partir du troisième épisode, pour qu'ils donnent le meilleur d'eux-mêmes afin de réintégrer l'émission en phase finale.

Les burgers végétariens ont la cote

En cinq ans, les burgers veggie se sont imposés au menu, à côté de leurs homologues carnés. Un essor qui n'a pas échappé aux grandes enseignes de la restauration hors domicile, notamment pour diversifier leur clientèle.

Hôtellerie



Évolution et défis de l'hôtellerie en France : Coach Omnium fait le point

Avec un nombre total de chambres en augmentation mais des établissements moins nombreux, le paysage hôtelier poursuit sa mutation, observe le cabinet d'audit et de conseil, dans la 42^e édition de son Panorama de l'hôtellerie française. Alors que l'hôtellerie rurale, composée en majorité de petits établissements indépendants à la rentabilité fragile, doit faire face à des charges croissantes qui empêchent sa modernisation, les hôtels urbains plus haut de gamme, souvent rattachés à des chaînes, poursuivent leur développement.

Radisson Blu s'implante à Montpellier

Après une ouverture à Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine) en février dernier, le groupe Radisson Hotel poursuit son développement en France avec l'ouverture du Radisson Blu Hotel à Montpellier (Hérault). Situé dans le centre-ville, à proximité du centre de conventions Le Corum et de la place de la Comédie, l'établissement compte 144 chambres et suites à la décoration contemporaine, à destination de la clientèle d'affaires comme de loisirs.

Almaé Collection : une vision du luxe entre patrimoine et artisanat



Depuis sa création en 2021, la collection d'hôtels confidentiels et de résidences privées fait la part belle à l'artisanat et à l'architecture. Avec des établissements en France, en Italie et en Espagne, le groupe allie raffinement, savoir-faire local et une stratégie d'investissement basée sur le coup de coeur. Rencontre avec Damien Bastiat, son directeur général.

L'hôtellerie, nouvel axe de développement pour Pierre & Vacances

Le groupe de résidences de tourisme renoue avec les bénéfices après une décennie difficile, et se positionne désormais comme exploitant touristique. Il souhaite désormais accélérer sa croissance, notamment dans l'hôtellerie où il est encore peu présent.

Vincent et Stéphanie Prioux, hôteliers autodidactes

À la tête du groupe La Villa Hôtels, le couple est propriétaire et exploitant de sept établissements azuréens. Grâce à un management de proximité, le duo a réussi à fidéliser ses équipes.

Formation



Recrutement : les écoles tentent d'attirer les jeunes

Alors que le secteur des CHR peine à recruter, les écoles multiplient les initiatives pour séduire les jeunes. Avec comme enjeu de les maintenir dans une réalité sans strass, ni paillettes.

Agenda



- Franchise Expo, du 15 au 17 mars, Paris
- Prowein, du 16 au 18 mars, Düsseldorf (Allemagne)
- Food Hotel Tech, les 19 et 20 mars, Paris
- Horesta, du 23 au 25 mars, Biarritz
- CHR Pro Expo Alsace, du 23 au 25 mars à Colmar
- Snack Show, les 2 et 3 avril, Paris.