

Stratégie

Speed Burger à la recherche de franchisés

Au mois de novembre, le spécialiste des burgers à la française, Speed Burger, tient salon. Afin de présenter son concept aux éventuels futurs franchisés, l'enseigne est présente à Marseille (Top franchise Méditerranée les 15 et 16 novembre au Palais de la Bourse) et à Metz (forum Entreprendre les 17 et 18 novembre au Parc des expositions de Metz Métropole). Speed Burger livre plus de 2 500 000 hamburgers par an pour un chiffre d'affaires cumulé de 18 millions d'euros en 2009.

El Rancho dans les stations Total

La chaîne de restauration El Rancho a signé un contrat de franchise exclusif avec le groupe pétrolier Total dans le cadre de la renégociation des concessions commerciales des autoroutes. Dans les futurs espaces, la formule de restauration assise sera complétée par un espace La Croissanterie et des restaurants de pâtes Mezzo di Pasta. En attendant, la chaîne poursuit son développement avec près de 27 restaurants pour un chiffre d'affaires en progression cette année de 20%, à 35 millions d'euros. El Rancho revendique ainsi, en 2010, la plus belle croissance des chaînes de restauration à thème.

Concorde Hotels & Resorts signe la charte de la diversité

Dans le cadre de sa politique de développement durable, le groupe Concorde Hotels & Resorts a signé la charte de la diversité aux côtés de 2 900 entreprises françaises afin de lutter contre les discriminations et de promouvoir la diversité au sein de l'entreprise (politique d'embauche de personnes seniors et handicapées, mise en place de programme de formation et d'accompagnement pour le personnel, politique de mobilité pour les salariés, etc.).

Tournant écolo pour La Casa Pizza-Grill

Créé en 1988, le groupe La Casa Pizza-Grill disposait, au début de cette année, de 30 unités pour 2 millions de couverts servis par an. L'enseigne, qui réalise un chiffre d'affaires de 32 millions d'euros et emploie 800 collaborateurs, revoit la déco de ses restaurants dans une ambiance très... green. Soucieuse du développement durable, La Casa Pizza Grill passe à l'écologie en utilisant, par exemple, exclusivement des ampoules LED économes en énergie.

Les gens

Metro Cash&Carry France soutient le candidat français au Bocuse d'Or

Metro Cash&Carry France s'associe au Bocuse d'Or, pour faire valoir les talents culinaires de demain. L'enseigne soutient Jérôme Jaegle. Partenaire du Sirha, le distributeur a choisi d'accompagner étroitement le candidat français tout au long de son parcours en lui fournissant produits alimentaires et équipements dans le cadre de ses entraînements. Metro Cash & Carry France avait également fourni en veau les huit candidats de la sélection française du Bocuse d'Or, en 2010.

Le cuisinier de l'année 2011 est... Edouard Loubet !

Lors de la présentation de l'édition 2011 du GaultMillau, le guide a décerné le prix du cuisinier de l'année 2011. Celui-ci revient à Edouard Loubet, chef de La Bastide de Capelongue à Bonnioux dans le Luberon. Ayant « surpris à plusieurs reprises » et fait preuve de beaucoup de « créativité » cette année selon Patricia Alexandre (directrice de la rédaction), le chef a su séduire les membres du guide, qui l'avaient déjà nommé l'an passé. Sa carte, renouvelée tous les mois et demi, fait la part belle à la nature et notamment aux plantes du Luberon qu'il affectionne tout particulièrement.