

# PROGRAMME

**JEUDI 7 AVRIL**

de 11h à 19h  
Comet Bourse Paris

2022

# FOOD *Tendances*

La CONVENTION **BRA** des chaînes  
et concepts de restauration

[www.bra-tendances-restauration.com](http://www.bra-tendances-restauration.com)



Journée animée par **Anthony Thiriet**,  
Rédacteur en Chef  
B.R.A. Tendances Restauration



## PARMI LES INTERVENANTS

11h : ACCUEIL DES PARTICIPANTS

### État des lieux du marché

11h30 : PANORAMA B.R.A. 2021



■ **Annonces des résultats en avant-première :**  
« Comment se portent et évoluent les chaînes et groupes de restauration commerciale en France ? »  
► **Anthony Thiriet** (B.R.A. Tendances Restauration)

11h50 : PANORAMA B.R.A. 2021



■ **Analyses, mise en perspective, modélisations :**  
« Quelles sont les mutations de la restauration et ses véritables leviers de croissance ? »  
► **François Blouin** et **Florence Berger** (Food Service Vision)

12h10 : LE GRAND TÉMOIN ■ Bilan, avis, projets :

L'interview exclusive de...  
► **Olivier Bertrand** (Groupe Bertrand)

12h20 : TABLE RONDE ■ FOURNISSEURS :

« Quel bilan pour l'amont de la RHF et quelles perspectives et stratégies pour ses acteurs ? »  
► **Morgane Crolas** (Arla Pro) ; **Mathieu Verdun** (Castel Frères) ; **Stéphane Buttigieg** (Libeo) ; **Michael Ballay** (Food Service Vision)

12h50 : L'AVIS EN + ■ Billet d'humeur, conseils :

« Être indépendant en 2022 »  
► **Didier Chenet** (GNI-HCR France)

13h : DÉJEUNER

### Stratégies gagnantes et mutations

14h00 : PANORAMA B.R.A. 2021



■ **TENDANCES :**  
« Segments porteurs et dynamiques de consommation »  
► **Anthony Thiriet** (B.R.A. Tendances Restauration) ; **Florence Berger** (Food Service Vision) ; **Benjamin Thouverez** (Big Mamma) ; **Olivier Gérardin** (Pitaya) ; **Arnaud Cousteix** (TheFork)

14h30 : TABLE RONDE

■ **ATTENTES DES CLIENTS :**  
« Redéfinir les moments de consommation et repenser son offre expérientielle »  
► **Cécile Rivoire** (Ninkasi) ; **Sébastien de Laporte** (La Pataterie) ; **Florian Poirson** (CHR Consulting) ; **Romain Melloul** (Innovorder) ; **Kevin Meert** (sunday)



**Olivier Bertrand**,  
PDG  
Groupe Bertrand



**Richard Lafond**,  
Architecte CHR



**Arnaud Cousteix**,  
Directeur commercial  
TheFork



**Olivier Maurey**,  
PDG  
Groupe Ludéric



**Sébastien de Laporte**,  
DG  
La Pataterie



**Joséphine Copigneaux**,  
Marketing manager  
Green Care Professional



**Julien Hemmerdinger**,  
Président  
La Bonbonnière



**Julien Licata**,  
Directeur Réseau  
Pizza Cosy



**Olivier Gérardin**,  
Directeur général adjoint  
Pitaya



**Hélène Hauville**,  
Dirigeante-fondatrice  
ON Board Academy



**Benjamin Thouverez**,  
Directeur général  
Big Mamma



**Mathieu Verdun**,  
Directeur des Clients  
Nationaux RHF - Castel



**Stéphane Buttigieg**,  
Ecosystem Manager  
Libeo



**Morgane Crolas**,  
Marketing Manager  
Arla Pro



**Maxime Buhler**,  
Codirigeant-cofondateur  
Pokawa



**Laurent Pailhès**,  
Dirigeant-fondateur  
NEO Engineering



**Stéphane Chereil**,  
General Manager France  
O'Tacos



**Stéphane Jitiaux**,  
Président  
Cojean

15h10 : FOCUS ■ AMÉNAGEMENT :

« Bien penser son restaurant et sa cuisine en 2022 »  
► **Richard Lafond** (Architecte CHR) ; **Veith Adelmann** (Rational) ; **Olivier Maurey** (Groupe Ludéric) ; **Maxime Buhler** (Pokawa)

15h30 : TABLE RONDE ■ STRATÉGIES :

« Multi-marques, fusions, dark kitchens... : les nouveaux axes de développement en restauration »  
► **Julien Hemmerdinger** (La Bonbonnière) ; **Alexandre Maizoué** (Strategos) ; **Laurent Delafontaine** (Axe Réseaux) ; **Rachid El Kansouli** (Deliverect) ; **Emmanuel Grelaud** (Easilyls f&b, Mapal)

16h : PAUSE CAFÉ

### Nouveaux défis et conseils

16h30 : TABLE RONDE ■ RSE :

« Social & green washing ou politique d'entreprise : quelles stratégies et conséquences ? »  
► **Stéphane Jitiaux** (Cojean) ; **Joséphine Copigneaux** (Green Care Professional) ; **Hélène Hauville** (ON Board Academy) ; **Cécile Peskine** (Linkea Avocats)

17h00 : TABLE RONDE ■ COMMUNICATION :

« Comment se démarquer pour attirer les clients ? »  
► **Julien Licata** (Pizza Cosy) ; **Delphine Tusseau** (Memphis) ; **Aurore Bégué** (TB Associés, Leaders Club) ; **Samira Zabot** (ApisFair)

17h20 : L'AVIS EN + ■ Bilan de la journée, billet d'humeur et conseils

► **Laurent Pailhès** (Neo Engineering)

### Mises à l'honneur

17h30 : TROPHÉES B.R.A.



■ **12 ans de récompenses, partage d'expériences et conseils :** que sont devenus les lauréats ? en quoi leurs concepts ont-ils bousculé le secteur ?  
► **Anthony Thiriet** (B.R.A. Tendances Restauration) ; **Laurent Pailhès** (NEO Engineering) ; **Stany Lemasle** (La Taverne) ; **Angelo Montana** (Les Arrangés du Bocal)

17h45 : REMISE DE PRIX

■ Trophées B.R.A. Chaînes 2022

18h : COCKTAIL DE CLÔTURE



[www.bra-tendances-restauration.com](http://www.bra-tendances-restauration.com)

## Partenaires officiels



## avec le soutien de

