

PRIX DU  
MEILLEUR  
ENTREPRENEUR  
DE L'ANNÉE EN  
SNACKING 2022



ADIL EL MESSAOUDI,  
MOUNIR ETTAHRI &  
MAHDI FARDAD



RESTO

**ze**  
**AWARDS**  
RESTAURATION

2023



# TOP DÉPART POUR LA 5<sup>e</sup> ÉDITION DES ZE AWARDS DE LA RESTAURATION

NOS  
PARTENAIRES  
À CE JOUR





# UN ÉVÉNEMENT DÉDIÉ AUX ENTREPRENEURS DE LA RESTAURATION

Environ 250 personnes (de grands indépendants, des professionnels de fonctions connexes de la restauration, industriels et distributeurs) se réuniront le **11 septembre 2023** à **L'Élysées Biarritz, Paris 8e** pour récompenser les entrepreneurs indépendants.

Une soirée exceptionnelle de remise de prix autour d'un cocktail d'accueil suivi d'un show et d'un moment d'échange et de networking.

## Retour sur l'édition 2022 :

Revivez les Ze Awards du Resto 2022 en cliquant [ici](#).



NOS  
PARTENAIRES  
À CE JOUR





## CETTE ANNÉE SOUS LA PRESIDENCE DE



### **Catherine QUÉRARD** *Vice-Présidente du GHR*

C'est Catherine Quérard, hôtelière-restauratrice, vice-présidente du Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR), qui présidera le jury cette année. Après une première partie de carrière dans la logistique et le transport, Catherine Quérard se tourne vers l'hôtellerie-restauration au début des années 2000 en rachetant, avec son mari, plusieurs établissements, restaurants, bar, brasserie, hôtel. Passionnée par ce métier de contact, de convivialité, Catherine Quérard fait du lien social la pierre angulaire de ses établissements, côté client comme côté salariés. Initialement formée à la gestion et la comptabilité, la logistique apprend à Catherine Quérard la rigueur du pilotage d'entreprise, l'exigence de gestion des ressources humaines et la nécessaire compréhension des enjeux macro-économiques, valeurs au cœur de son action syndicale. Arrivée au sein du Groupement national des indépendants (GNI) avec l'ambition de devenir représentante prud'homale, Catherine Quérard deviendra présidente du GNI Grand Ouest en 2015. Fortement engagée sur les questions de RSE qu'elle voit comme un prolongement et un élargissement de ses valeurs intrinsèques, la vice-présidente nationale du GNI (désormais GHR) entend participer activement à la nécessaire attractivité des métiers du CHR auprès des jeunes générations en accompagnant les professionnels d'aujourd'hui dans une démarche responsable, transparente, et ambitieuse, au service de leur entreprise comme du secteur.

NOS  
PARTENAIRES  
À CE JOUR





## JURY 2023

**Présidente du jury** : Catherine Quérard, vice-présidente du GHR

- Stéphane Ankaoua, directeur général d'e-Pack Hygiene ;
- Cécile Chantrel, vice-présidente de la branche restauration de l'Umih ;
- Sylvie Dauriat, présidente de Restau'Co ;
- Luc Dubanchet, directeur de la division Sirha Food de GL events ;
- Christophe Evreux, directeur des opérations du Groupe Cercle Vert ;
- Béatrice Gravier, directrice de la division Hospitalité et Foodservice de RX France ;
- Frédérique Lehoux, directrice générale du Géco Food Service ;
- Claudine Martinez, directrice générale de Tokster ;
- Kevin Mauffrey, directeur commercial de Deliveroo France ;
- Anne Morel Fèvre, directrice de clientèle du Pôle Restauration de Zepros ;
- Nicolas Nouchi, global head of insights de CHD Expert-Datassential ;
- Philippe Paulic, président de Zepros ;
- Pascal Peltier, directeur général de Metro France ;
- Jimmy Ranson, manager regional Nord / IDF – Réseau Food Service – MCOF – Vandemoortele ;
- Maria Rios, chargée de communication & marketing de Vivalya ;
- Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions du Pôle Restauration de Zepros.

NOS  
PARTENAIRES  
À CE JOUR





# PRÉSENTATION DES PRIX

7 catégories :



Meilleure carte innovante / Suivi des tendances



Meilleur engagement RSE / RH



Meilleure diversification / Décoration / Concept



Meilleure initiative digitale



L'entrepreneur de l'année en snacking



L'entrepreneur de l'année en restauration collective



L'entrepreneur de l'année en restauration commerciale avec service à table



# RETOUR EDITION 2022

**EN IMAGES** **Ze Awards de la Restauration 2022**

Le 12 septembre, la quatrième édition des Ze Awards de la Restauration a couronné ses huit lauréats et remis ses deux Prix spéciaux du jury valorisant le « Rayonnement des territoires ». L'événement, qui s'est tenu au Pavillon des Bains à Paris (XVI<sup>e</sup>), a réuni de nombreux professionnels de l'écosystème de la restauration hors domicile (restaurateurs, fournisseurs, distributeurs foodservice, consultants, formateurs, etc.). Retour en images sur ce temps fort de partage et de célébration, présidé par Stéphane Manigold, président du Groupe Éclaire.

Photos : Jean-Paul Luyser

**COCKTAIL**

1. À gauche, Stéphane Maurin (Distributoom) et Christophe Enouas (Cande Vert). 2. À gauche, Martin Faure (Establi) et Chloé Avoine (Establi). 3. Au premier plan : à gauche, Morgane Davale (Vandensortek) et Ophélie Caron (Vandensortek). Au second plan, Wayne Luchhart (Blicktop Pizza). 4. À gauche, Naïma Penlataz (Pro à Pro) et Dalys Salem (Fiche). 5. De g. à d. : Philippe Guyot (Vivalis), Stéphane Luyser (Marché International de Rungis), Jérôme Lavaine (Vivalis). 6. De g. à d. : Agathe Théobald (SNT), Dominique Pin Blandin (SNT), Xavier Colonne (Cokona Group), Issam Mersoud (SNT). 7. De g. à d. : Romain Nédélec (Provolet), Vincent Mouze (Vivacuisine Partners), Philippe Pauc (Zypros). 8. De g. à d. : Kevin Mauffrey (Deliveroo), Frédéric Lehoua (Gross Food Service), Michael Bailey (Food Service Vision). 9. À gauche, Jean-Yves Fontaine (Eko) et Nicolas Rabeyrand (Bonds Restauration).

**ZE AWARDS DE LA RESTAURATION** FOCUS 5

**CÉRÉMONIE ET REPAS**

10. Philippe Pauc (Zypros). 11. Sébastien Dumontier (Zypros). 12. Philippe Pauc (Zypros). 13. À gauche : Philippe Pauc (Zypros) et Jean-Charles Schamberger (Zypros). 14. À gauche : Jean-Charles Schamberger (Zypros) et Stéphane Manigold (Groupe Éclaire). 15. De g. à d. : le chef Gennaro Nasti, Chloé Labiche (Zypros), Nicolas Nouch (CH Expert). 16. À gauche Philippe Guyot (Vivalis) et Claire Cesson (Zypros). 17. De g. à d. : Anne-Caroline Frey (Loire Valley Lodges/Invent), Anne-Mélis Fève (Zypros), Stéphane Manigold (Groupe Éclaire) et Sébastien Dumontier (Zypros). 18. Marie Garnier (Métro). 19. De g. à d. : Chloé Labiche (Zypros), Christophe Hay (Flour de Loire), Claudine Martinez (Tolstar). 20. De g. à d. : Maurin Etahri (Açai & You), Myriam Darmon (Zypros), Adil El Messaoudi (Açai & You), le comédien et humoriste Willy Rovelli, Kevin Mauffrey (Deliveroo), Sébastien Dumontier (Zypros). 21. De g. à d. au premier plan : Alain Jacob (AJ Conso), Adeline Lovid (Caramel Sensuous), Anaisela Berge (Soficat), Elisabeth Goetz (Ju), Chloé Labiche (Zypros). Debout : Darh Lacomte (Versa RP), Jean-Charles Schamberger (Zypros), Gennaro et Diana Nasti.

**ZE AWARDS DE LA RESTAURATION** FOCUS 6

**CÉRÉMONIE ET REPAS**

**ZE AWARDS DE LA RESTAURATION** FOCUS 8

**LES LAURÉATS**

22. Meilleure Carte Innovation - Sushi des terroirs : Gennaro Nasti  
De g. à d. : Chloé Labiche (Zypros), Gennaro Nasti, Nicolas Nouch (CH Expert).  
23. Meilleur Entrepreneur de l'année en restauration commerciale avec service à table : Christophe Hay  
De g. à d. : Claudine Martinez (Tolstar), Christophe Hay (Flour de Loire), Chloé Labiche (Zypros).  
24. Meilleure Diversification - Décoration - Gennaro : Gennaro Nasti  
De g. à d. : Philippe Guyot (Vivalis), Virginie et Stéphane Louvard (Maison Louvard), Claire Cesson (Zypros).  
25. Meilleur Entrepreneur de l'année en restauration collective : Pascal Boulay  
Josephine Coppenex, à gauche, Othor & Metz France Professional et Claire Cesson (Zypros) qui ont dévoilé le lauréat Pascal Boulay (Lyric Pierre-Joseph-Fontaine à Anzin) devant le sur de la cérémonie.  
26a. Pascal Boulay (Lyric Pierre-Joseph-Fontaine à Anzin).  
27. Prix spécial du jury - Rayonnement de nos territoires - Laiter Valley Lodges  
De g. à d. : Thomas Benoit (Laiter Valley Lodges), Anne-Caroline Frey (Laiter Valley Lodges), Stéphane Manigold (Groupe Éclaire et président du jury).  
28. Prix spécial du jury - Rayonnement de nos territoires - SSP Provence  
De g. à d. : Anne-Mélis Fève (Zypros), Alain Morin (SSP Provence), Benjamin Debris (SSP Provence), Stéphane Manigold (Groupe Éclaire et président du jury).  
29. Meilleur Engagement RSE RH : Fleur de Lait  
De g. à d. : Myriam Darmon (Zypros), Christophe Hay (Flour de Loire), Marie Garnier (Métro France).  
30. Meilleure Initiative digitale : Coolangatta Group  
Yves Rallon (CH Numérique), Amaud Casté (Coolangatta Group), Édouard Martin (Coolangatta Group).  
31. Meilleure Initiative digitale : Coolangatta Group  
De g. à d. : Alex Charon (Coolangatta Group), Charles Mentin (Coolangatta Group), Peggy Casté (Coolangatta Group), Édouard Martin (Coolangatta Group).  
32. Meilleur Entrepreneur de l'année en catering : April & Ray  
De g. à d. : Mourin Etahri (Açai & You), Adil El Messaoudi (Açai & You), Myriam Darmon (Zypros), Kevin Mauffrey (Deliveroo).

**ZE AWARDS DE LA RESTAURATION** FOCUS 10

**PHOTOCALL**





# RETOUR EDITION 2022 DANS CHALLENGES

## Challenge<sup>s</sup>

- @177 821 exemplaires ACPM



La quatrième édition des Ze Awards de la Restauration a dévoilé ses lauréats le 12 septembre lors d'une cérémonie dédiée aux entrepreneurs indépendants présidée cette année par Stéphane Manigold, à la tête du Groupe Eclore. Une soirée marquée par l'échange et la convivialité qui a réuni tout l'écosystème de la restauration.



Meilleure Carte innovante  
Suivi des tendances



Meilleur entrepreneur de l'année  
en restauration commerciale avec SAT



Meilleure Diversification,  
Décoration, Concept



Meilleur entrepreneur de l'année  
en restauration collective



Prix spécial du jury  
«Rayonnement de nos territoires»



Prix spécial du jury  
«Rayonnement de nos territoires»



Meilleur Engagement RSE / RH



Meilleure Initiative  
digitale



Meilleure Entrepreneur  
de l'année en Snacking

• Les lauréats, sponsors et partenaires des Ze Awards de la Restauration 2022 : Jean-Charles Schamberger (Zepros), Stéphane Manigold (Groupe Eclore et président du jury), Sébastien Dumontier (Zepros), Philippe Paulic (Président de Zepros), Chloé Labiche (Zepros), Cennaro Nasti, Nicolas Nouchi (CHD Expert), Claudine Martinez (Tokster), Christophe Hay (Fleur de Loire), Chloé Labiche (Zepros), Philippe Guyot (Vivalya), Virginie et Stéphane Louvard (Maison Louvard), Claire Cosson (Zepros), Josephine Copigneaux (Werner & Mertz France Professional), Claire Cosson (Zepros) remettront prochainement son prix au lauréat Pascal Boulay (Lycée Pierre-Joseph Fontaine) absent le soir de la cérémonie. • Thomas Benaüt (Ardent-Loire Valley Lodges), Anne-Caroline Frey (Ardent-Loire Valley Lodges), Stéphane Manigold (Groupe Eclore et président du jury), Anne Fèvre (Zepros), Kevin Montay (SRP Provence), Benjamin Debris (SRP Provence), Stéphane Manigold (Groupe Eclore et président du jury), Myriam Darmoni (Zepros), Christophe Hay (Fleur de Loire), Marie Garnier (Metro France), Alix Ducret (Coolangatta Group), Charles Montin (Coolangatta Group), Peggy Gasté (Coolangatta Group), Edouard Montin (Coolangatta Group), Yves Rallon (CHR Numérique), Arnaud Gasté (Coolangatta Group), Myriam Darmoni (Zepros), Mounir Ettahri (Açaï & You), Adil El Messaoudi (Açaï & You), Myriam Darmoni (Zepros), Kevin Mauffrey (Deliveroo).

REVIVEZ LA SOIRÉE  
EN VIDEO DES  
MAINTENANT





## VOS INTERLOCUTEURS

**Pour envoyer vos dossiers de candidature (date limite 23 mai) :**

<https://www.zeawardsresto.events-zepros.fr>

**Pour devenir sponsor :**

**Sébastien Dumontier**

Directeur de Publicité

[s.dumontier@zepros.fr](mailto:s.dumontier@zepros.fr)

**Anne Morel Fèvre**

Directrice de Clientèle

06 66 76 96 27

[a.fevre@zepros.fr](mailto:a.fevre@zepros.fr)

**ZEPROS MÉTIERS RESTO**

est édité par le Groupe Gratuit Pros

8/10 rue des blés

Bât. M/36 – 93210

La Plaine Saint-Denis

01 49 98 58 45

[www.zepros.fr](http://www.zepros.fr)

