

CIR 2013

Congrès International de la Restauration

27/06/2013 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Le rendez-vous « networking » réunissant les décideurs de la restauration européenne : investisseurs, restaurateurs et partenaires
- Un levier pour concrétiser vos projets de restauration et accélérer votre développement à l'international
- La découverte de Paris et Londres, les capitales à l'avant-garde des tendances européennes

Avec la présence exceptionnelle de

- **KREDER Marc**
Director
SUBWAY EUROPE
- **PLANTIER Laurent**
Directeur général et co-fondateur
ALAIN DUCASSE ENTREPRISE
- **TROISGROS Michel**
Chef étoilé, 3 étoiles Michelin
MAISON TROISGROS

Qui participe à cet événement

- Restauration commerciale (chaînes et indépendants), Restauration hôtelière, Restauration de concession, Sociétés ou fonds d'investissement, Industriels, fournisseurs et équipementiers, Distributeurs...

Journée animée par la rédaction de Néorestaurateur

Café d'accueil

Les chiffres et faits marquants du marché de la restauration européenne : quelle nouvelle donne à l'horizon 2016

Snacking haut de gamme, Gourmets burgers, Food trucks, clients connectés, multiplication des formats... : tour du monde des tendances

Présentation de concepts innovants

Pause et visite de l'exposition

La parole donnée à un grand chef

- Maison Troisgros, Le Central (Roanne), la Colline du Colombier (Iguerande) et le CMT à l'hôtel Hyatt de Tokyo

**Centres commerciaux au
niveau européen : l'espace
restauration, nouvel enjeu
stratégique pour gagner du
terrain avec une offre exclusive**

**Restauration Rapide : Les
stratégies gagnantes pour
réussir à se renouveler face à la
mutation du snacking**

Déjeuner et Visite de l'exposition

Présentation de concepts innovants

**Restauration hôtelière en
Europe à l'horizon 2016 : les
grands projets et les tendances
porteuses**

**Internet et réseaux sociaux :
les leviers pour tirer profit de la
révolution digitale**

Présentation de concepts innovants

**Design et Architecture
commerciales. Imaginons les
hôtels et les centres
commerciaux du futur**

Sur quels nouveaux axes de
développement investir : La
restauration de concession en
Europe

Imagination, rigueur,
excellence, innovation : les
recettes du succès pour un
grand chef à l'international

Fin de journée
