

#TheTableTalk2018



LaFourchette présente la seconde édition de l'événement "The Table Talk" le 15 octobre 2018 à l'Elysées Biarritz



Paris, le 11/09/2018 - Après le succès de sa première édition l'an dernier, cet événement incontournable dédié aux professionnels de la restauration, organisé par **LaFourchette**, rassemblera 250 restaurateurs le 15 octobre prochain autour d'une journée-débat pour décrypter les nouveaux enjeux du secteur. >> Pour vous inscrire, cliquez [ICI](#) en inscrivant le code journalisteTTT <<

THE TABLE TALK : LE RENDEZ-VOUS DÉDIÉ AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

LaFourchette, précurseur de la réservation en ligne concernant la restauration, organise la seconde édition de sa journée-débat *The Table Talk* pour décrypter les dernières tendances du secteur de la restauration et répondre aux questions clés soulevées par les professionnels. De nombreux experts se succéderont pour débattre sur les sujets incontournables qui font la restauration d'aujourd'hui et pour apporter leurs conseils et éclairages. Retours d'expériences, débats, tendances comme l'importance du sourcing des produits, l'importance du service et de l'accueil client dans la restauration... autant de contenus qui seront partagés avec les invités tout au long de la journée.

>> **Programme détaillé de la journée à découvrir en p.2 !**

AVEC LA PARTICIPATION DE GRANDS NOMS DE LA RESTAURATION

Camille Delcroix, Gagnant de l'émission Top Chef 2018 diffusée par M6

Hervé Bourdon, Chef cuisinier du Petit Hôtel du Grand Large

Pierre Hermé, Chef-Pâtissier-Chocolatier

François Pasteau, Chef cuisinier du restaurant L'Epi-Dupin

Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France en Sommelierie – Directeur Général du groupe Georges Blanc

08h30 : accueil café ☕

09h00 - 12h00 : débat & conférences :

Animateur : Stéphane Méjanès

Génération néo-cuisiniers

Candidats "Top Chef" ou "Masterchef", autodidactes ou reconvertis, il existe aujourd'hui d'autres voies que le CAP pour devenir cuisinier. Quelle(s) différence(s) face au métier ?

Intervenants : Camille Delcroix (Le Meurin), Georgiana Viou (La Piscine), Bruno de Monte (Directeur de Ferrandi), Gauthier Moncel (Les Résidents)

Le restaurant du bout du monde

Face à la désertification des campagnes et des villes moyennes, attirer de la clientèle dans un restaurant loin des sentiers battus est un défi de tous les jours. Comment le relever avec brio ?

Intervenants : Eric Guérin (La Mare aux Oiseaux et le Jardin des Plumes), Olivier Bellin (L'Auberge des Glazicks), Hervé Bourdon (Le Petit Hôtel du Grand Large), Arnaud Cousteix (Directeur de l'Account Management - LaFourchette.com)

Big Data is watching you

Réservations, no show, gestion des stocks, des données, emailing, réseaux sociaux... les restaurateurs sont-ils vraiment prêts pour l'ère du digital ?

Intervenants : Joseph Desserprix (L'Abeille), Stéphane Riss (QEAT), Dimitri Farber (Co-Founder & CMO de Tiller), Guillaume Delacroix (CMO - LaFourchette.com)

12h00 - 14h00 : pause-déjeuner ☐

14h-18h : reprise des débats & conférences :

Tous baba de gâteaux !

Les pâtisseries sont des stars de Paris à Tokyo, notamment sur les réseaux sociaux. Ils cartonnent à la télévision, dans les librairies... Quelles sont les raisons de ce succès ?

Intervenants : Pierre Hermé (Chef Pâtissier), Sébastien Bouillet (Chef Pâtissier), Raphaële Marchal (Auteur pâtisserie et Chroniqueuse), Christophe Adam (Chef Pâtissier)

De la fourche à la fourchette

Faire une cuisine "de produits" ne suffit plus. L'heure est aux détails sur leur provenance et leur confection. Bio, locavore et de saison, le Chef a des responsabilités sur la traçabilité de ces derniers. Comment les assumer ?

Intervenants : Célia Tunc (Secrétaire Générale du Collège Culinaire de France), François Pasteau (L'Épi Dupin), Alexia Foucher-Charraire (Les Vergers Saint-Eustache), Philippe Rochard (CNIEL)

Service gagnant

On vient pour la cuisine, on revient pour le service. Face à la médiatisation des Chefs, comment le personnel en salle peut-il lui aussi se démarquer ?

Intervenants : Frédéric Pedrono (La Scène Thélème), Fabrice Sommier (MOF sommelier et Directeur Général du Groupe Georges Blanc), Jean-Marie Ancher (ex Taillevent), Gwenaëlle Lhenoret (Francéclat)

Carte blanche 🍴





À PROPOS DE LAFOURCHETTE

LaFourchette, une société de TripAdvisor est la première plate-forme de réservation en ligne de restaurants en Europe avec un réseau de plus de 50 000 restaurants dans le monde entier et plus de 19 millions de visites par mois. La plate-forme opère sous la marque «LaFourchette» en France et en Suisse, «ElTenedor» en Espagne, «TheFork» en Italie, Belgique, Portugal, Brésil, Suède et Danemark. Elle opère également en anglais sous la marque «TheFork.com», « Dimmi » en Australie et « lens » aux Pays-Bas.

LaFourchette connecte les restaurants à leurs convives. Grâce à LaFourchette (site et application), ainsi que TripAdvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, type de restaurant et prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et instantanément réserver en ligne. Du côté des restaurants, LaFourchette leur fournit une solution logicielle, LaFourchette Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus, selon les principes du Yield Management, jouant ainsi sur la variabilité des prix, pratique utilisée avec succès dans les industries du voyage et de l'hôtellerie.



À PROPOS DE TRIPADVISOR

TripAdvisor® est le plus grand site de voyage au monde*, permettant aux voyageurs de libérer tout le potentiel de chaque voyage. TripAdvisor offre des conseils fiables, grâce à plus de 661 millions d'avis et opinions sur plus de 7,7 millions d'hébergements, de compagnies aériennes, de restaurants et d'attractions, et propose une grande variété de choix de voyages et diverses fonctionnalités d'aide à la planification – qui vérifient plus de 200 sites pour aider les voyageurs à trouver et réserver les meilleurs prix d'hôtel. Les sites de la marque TripAdvisor constituent la plus grande communauté de voyageurs au monde, avec plus de 456 millions de visiteurs uniques mensuels** dans 49 marchés à travers le monde. TripAdvisor : mieux s'informer, mieux réserver et mieux voyager.

Les filiales de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ:TRIP) gèrent et exploitent des sites affiliés sous 20 autres marques de voyage :

www.airfarewatchdog.com, www.bookingbuddy.com, www.citymaps.com,
www.cruisecritic.com, www.familyvacationcritic.com, www.flipkey.com,
www.thefork.com (www.lafourchette.com, www.eltenedor.com, www.iens.nl et
www.dimmi.com.au inclus), www.gateguru.com, www.holidaylettings.co.uk,
www.holidaywatchdog.com, www.housetrip.com, www.jetsetter.com,
www.niumba.com, www.onetime.com, www.oyster.com, www.seatguru.com,
www.smartertravel.com, www.tingo.com, www.vacationhomerentals.com et
www.viator.com.

*Source comScore Media Metrix for TripAdvisor Sites, worldwide, novembre 2017

**Source: données TripAdvisor, moyenne des visiteurs uniques par mois, Q2 2018

CONTACTS MÉDIAS

M&C SAATCHI LITTLE STORIES - Agence de relations presse

Valentine LAVAL - valentine.laval@mcslittlestories.com

06 64 27 12 75

Armelle BELLENGER - armelle.bellenger@mcslittlestories.com

06 64 27 23 24