

3rd party ad content
LIRE NOS PUBLICATIONS

au cœur du
CHR
CAFÉS HÔTELS RESTAURANTS

L BONBARON



ETABLISSEMENTS PRODUITS
DISTRIBUTEURS & FOURNISSEURS

PORTRAITS
TOURNÉE DES PATRONS

DÉCISION BUSINESS VOIR

ACCUEIL > PROFESSION > EDWARD JONES, EMILIE CHARBONNÉ... LES REPÈRES DE LA SEMAINE

PROFESSION PERSONNALITÉS NOMINATIONS ET MOUVEMENTS

Edward Jones, Emilie Charbonné... Les repères de la semaine

Créé le 28 juillet 2023 à 17:19 | Temps de lecture : 4 min

Edward Jones, Emilie Charbonné... Retrouvez les repères de la semaine avec l'Auvergnat de Paris et Au Cœur du CHR.



Le village Coca-Cola. Crédit : DR.

Edward Jones est le nouveau directeur financier d'EasyHotel. La chaîne d'hôtels économiques souhaite ainsi renforcer son équipe financière. Cet ancien directeur financier de la NBA (entre 2012 et 2015) aura pour mission de mettre en œuvre des plans commerciaux et d'aider le groupe à se préparer aux plans d'expansion. L'entreprise espère doubler la taille de son portefeuille d'ici les quatre prochaines années. *« Je suis ravi de rejoindre EasyHotel à un moment stimulant, s'est exprimé Edward Jones. En tant qu'acteur à grande valeur ajoutée et à faible émission de carbone, nous constatons des résultats fantastiques avec une augmentation de 32 % du RevPAR par rapport à l'année dernière. »*

Émilie Charbonné devient la nouvelle directrice marketing du groupe Bel France. Présente depuis sept ans au sein de cette entreprise française de l'agroalimentaire, elle sera rattachée à la directrice générale de la marque, Béatrice de Noray. Dorénavant, Émilie Charbonné pilotera la stratégie marketing sur l'ensemble des circuits : en grande distribution (GMS), en restauration collective et auprès des professionnels de la restauration. *« Dans un contexte où nous relevons à la fois les défis majeurs de l'accessibilité et de la transition alimentaire, nous portons – avec mon équipe – les valeurs et les engagements du groupe au travers d'actions fortes et concrètes », a déclaré Émilie Charbonné.*

Coca-Cola vient de lancer son village dans le cadre des JO de Paris 2024. Jusqu'au 29 août 2023, ce village Coca-Cola s'installera dans 11 sites en France : Berck, Saint-Brevin-les-Pins, Paris-Saint-Denis, Metz, Valence, Marseille, La Ciotat, Port Barcarès, Canet-en-Roussillon, Port-la-Nouvelle et Biscarrosse. À travers cette tournée estivale, le parrain officiel du relais de la flamme olympique invitera le grand public à candidater pour devenir l'un des porteurs de la flamme (plus de 1000 personnes seront sélectionnées). Durant tout l'été, cet espace de 400 m² hébergera des animations sportives et culturelles, mais également des dégustations de Coca-Cola sans sucre et de Fuze Tea.

En baisse

Les fausses agences de locations saisonnières ciblant la clientèle française se développent sur Internet. C'est ce que constate Hervé Paccard, responsable du site d'information sur la sécurité touristique arnaqueslocation-vacances.com et directeur de la plateforme Media vacances. *« C'est un mode opératoire qui existe depuis longtemps, mais qui était, jusqu'alors, principalement confiné à la péninsule ibérique. Nous notons depuis quelques années son développement dans l'Hexagone, précise Hervé Paccard. Du point de vue du cybercriminel, les fausses agences de location de vacances ont plusieurs atouts : elles échappent à tout contrôle et sont facilement pilotables depuis l'étranger. »*

Dans la presse

Tandem de chefs à L'Ambroisie « *Christophe Moret rejoindra Bernard Pacaud en septembre, et prendra progressivement les commandes de la table gastronomique de la place des Vosges.* » C'est l'information révélée par Le Figaro ce 18 juillet. Alors qu'il cédait à l'investisseur Walter Butler plus de deux tiers de son restaurant trois étoiles, L'Ambroisie (Paris, 4e), il y a quelques mois, Bernard Pacaud, 75 ans, prépare désormais son retrait des cuisines. Et l'élu se nomme Christophe Moret, « *un quadragénaire doté d'un CV étincelant* », estime le quotidien. « *Il a, en effet, appris le métier auprès de pointures comme Bruno Cirino ou Jacques Maximin avant de rejoindre, en 1990, la galaxie Ducasse. D'abord au Louis XV (3 étoiles, Monaco), puis en 1998 à la tête de Spoon avant de succéder, en 2003, à Jean-François Piège aux fourneaux du Plaza Athénée (3 étoiles, Paris)* », précise Le Figaro. Triple étoilé depuis 1986, L'Ambroisie bénéficiera donc, pendant deux ans, d'un tandem de chefs exceptionnels.

Insolite

Des imprimantes alimentaires pour la pâtisserie C'est une technologie française innovante. La société Printfood permet de réaliser – mais surtout de personnaliser – des macarons, des crêpes, des calissons, des gâteaux ou encore d'autres offres sucrées ou salées. « *Images, messages, logos, personnages, décors fabuleux... tout est possible, avec nos imprimantes, précisent David Bertuzzi et Loïc Bonbaron, les fondateurs de Printfood. L'univers du luxe, sans cesse à la recherche de l'effet "waouh", de l'extraordinaire et de l'inimitable, a trouvé avec nos imprimantes le moyen parfait de faire rêver ses clients.* » Printfood est l'unique fabricant français d'imprimantes alimentaires. Ses produits sont conçus, fabriqués et assemblés dans ses locaux d'Île-de-France. L'entreprise précise offrir également « *un service après-vente de grande qualité et 100 % français* ». Trois imprimantes alimentaires sont commercialisées par l'enseigne : la Classique, la Reconditionnée (plus économique) et la Black Édition.