

# #programme

COLLOQUE MON RESTAURANT  
PASSE AU DURABLE

Le moment est venu de changer, de s'adapter, de se transformer en réinventant la restauration de demain et en faire une opportunité de croissance. Mais comment faire évoluer son activité professionnelle pour faire face à tous ces enjeux ? Et comment réussir cette transformation dans le contexte particulier de la reprise ?

## Rendez-vous le 16 mars 2021 de 14h à 16h30

14h00

Lancement

14h05

**Pascal PELTIER**, Directeur Général METRO France

14h10

**Régis MARCON**, Restaurant Régis et Jacques MARCON à St Bonnet le Froid

14h25

4<sup>e</sup> Enquête « la restauration & le développement durable »  
présentée par **Harris Interactive**

14h40

Analyse & perspectives avec **Nicolas IMBERT**,  
Directeur Exécutif Green Cross

14h55

Réussir sa transformation avec la méthode « éprouvée » de **Ticket for Change**,  
illustrée par le témoignage de 3 chefs :

**Séverine FIGULS**, restaurant Chacha à Nantes

**Mélanie SERRE**, restaurant Louis Vins à Paris

**Josselin MARIE**, restaurant La Table de Colette à Paris

16h00

Échanges et partages

16h15

Conclusion

[Je m'inscris >](#)



**TICKET FOR CHANGE**

