

Date : 4 juillet 2008

Heure : 14.30-16.00

Gestion et Gastronomie

Modérateur : **Michel Cloes**, CEO Chef Culinary Network



Quels sont les modèles économiques de développement de la gastronomie en France et à l'étranger ? Du bistrot de quartier aux trois étoiles dans un hôtel de luxe, comment les chefs et restaurateurs choisissent le bon modèle ? Les intervenants représentent chacun un modèle distinct. L'aspect de la technologie Web et des comportements des clients est également abordé.

Laurent Plantier, CEO Groupe Ducasse

- Historique et présentation du Groupe Ducasse
- Expériences de New York et Las Vegas
- Le concept des « Châteaux et Hôtels de Collection »



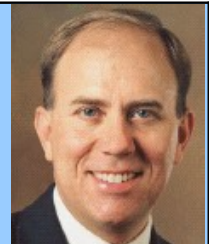
Jacques Olivier Chauvin, CEO Relais & Châteaux

- Historique et présentation de Relais & Châteaux
- Le concept des « Grands Chefs »



Robert Scott, Vice President, Starwood Hotels

- Expérience et philosophie du groupe Starwood
- La valeur du 'renouveau' en restauration
- Programmes innovateurs en gastronomie
- Développement interne face aux prestataires externes



Sacha Drazien, Directeur Commercial Open Table France

- Le paysage de l'Internet en restauration
- Les besoins des clients et consommateurs
- Les restaurants face à leurs sites Internet
- Stratégie de management



Jacques de La Bussière, Fondateur de Bel Canto

- Bel Canto : restaurant à thème
- Développement international : Londres 2008
- La place de la gastronomie face au thème



Dominique Loiseau, Présidente, Bernard Loiseau SA VP – Relais & Châteaux

- Historique et présentation de Bernard Loiseau SA
- L'aventure de l'introduction en bourse
- Choix des réseaux : Relais & Châteaux, Tour operator, agences

