

**Communiqué de presse.**

**WEBINAIRE : Rouvrir son hôtel ou son restaurant, oui mais comment ?**

**Eclairages de 4 Meilleurs Ouvriers de France, le mardi 19 mai de 14h à 15h.**

Parce que le secteur du tourisme et de la restauration attend à son tour son « 11 mai », bon nombre de professionnels s’interrogent sur les formations, les actions sanitaires, managériales et commerciales à mettre en œuvre pour relancer économiquement leur établissement.

* Comment renouer avec les ventes au plus vite et par quelles solutions réactives ?
* Quel management mettre en place pour les équipes au contact de la clientèle à l’heure de la réouverture ?
* Quels protocoles envisager en cuisine pour organiser le travail et rassurer les équipes ?
* Comment analyser les premiers retours d’expérience en hôtellerie et en tirer des leçons efficaces ?

-----------------

Les Ateliers du Succès invitent les propfessionnels et institutionnels à leur 2eme webinaire avec

**4 MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE**

**« Commercialisation, management, précautions sanitaires et formation :**

**Comment relancer son activité sous le signe de l’excellence ? »**

Pour permettre aux hôteliers, restaurateurs et professionnels du tourisme de rouvrir sous le signe de l’excellence, 4 experts répondront à ces enjeux incontournables pour une reprise d’activité immédiate :

**Rémi OHAYON,** **Meilleur Ouvrier de France en Communication Digitale,** détaillera comment les professionnels du tourisme et de la gastronomie peuvent grâce à un kit de relance renouer avec les ventes.

**Kevin CHAMBENOIT, Meilleur Ouvrier de France Maître d’hôtel, service et arts de la table,** expliquera le management à mettre en place vis à vis des équipes qui se préparent à de nouveau accueillir du public au sein d’un restaurant.

**Stéphanie CHEVALIER LOPEZ, Meilleur Ouvrier de France Conseil et expertise en sécurité alimentaire,** partagera les protocoles à mettre en place en cuisine pour organiser le travail et rassurer les équipes.

**Marie-Fleur RAYNARD-LAUDE, Meilleur Ouvrier de France Gouvernante des services hôteliers,** témoignera de son expérience au sein de la Réserve Paris qui a déjà rouvert ses chambres au public.

Chaque participant pourra poser ses questions en direct aux experts.L’inscription au webinaire est gratuite et se fera par retour de formulaire sur ce lien :

<http://inscription-webinar.lesateliersdusucces.com>

**A PROPOS DE : LES ATELIERS DU SUCCES**

Nés de la volonté d’éclairer les professionnels de l’hôtellerie, de la restauration et du tourisme, Les Ateliers du Succès fédèrent depuis 2013 acteurs et experts du secteur.

Régulièrement et à travers toutes les régions de France, auprès des professionnels comme des élèves des écoles hôtelières, ils encouragent aux échanges, à la génération d’idées et animent toutes les réflexions utiles sur les enjeux de marchés en constante évolution.

Les Ateliers du Succès s’affirment comme un moteur enthousiaste au cœur des passionnés de l’art de vivre et de la gastronomie.

**CONTACT PRESSE :**

Karen Bornaghi-Patouillet

Agence Vingt-Quatre

Tél. : +33 629909493 | karen@vingt-quatre.fr

Aziliz Prodomme

aziliz@vingt-quatre.fr

**EN SAVOIR PLUS SUR LES INTERVENANTS :**

**Rémi OHAYON**

Président Fondateur d’API & YOU, agence conseil et communication

Meilleur Ouvrier de France en Communication Digitale

Formé aux cotés de Jean-Paul Jeunet puis Bernard Loiseau, Rémi Ohayon obtient son diplôme de BTS Hôtellerie option Gestion & Marketing en juin 1996. Alors qu’il se destinait à une carrière prometteuse en cuisine, il crée dès le mois de septembre de cette même année, sa première agence de Web Marketing.

Entrepreneur passionné, il lance 5 autres agences, chacune experte dans les métiers du web, du marketing, de la notoriété en ligne et la production de contenus. Avec 6 de ses collaborateurs, il obtient en 2011 le 1er titre de « Meilleur Ouvrier de France » en communication & création de site internet.

Plus de 1 500 entreprises de l’hôtellerie et la restauration, en France & en Europe, confient à l’une des agences qu’il a fondées leur stratégie digitale et une centaine de collaborateurs contribuent au développement de celles-ci. En parallèle, il développe avec son équipe la Console SecretBox, solution e-commerce qui permet la création d’une boutique en ligne de coffrets cadeaux depuis n’importe quel site Internet, présentant l’opportunité d’un encaissement immédiat sans commission, déjà adoptée par plus de 700 clients en Europe.

En 2013, il pressent une nouvelle distribution des cartes dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration et se consacre à la rédaction de l’ouvrage « Addi(c)tion » paru en septembre de cette même année, dans lequel il alerte les internautes et les guide pour consommer de façon plus avertie et responsable en leur proposant de renouer une véritable relation en direct avec les professionnels du secteur.

Dans la foulée, il part pour un tour de France à la rencontre de plus d'un millier de professionnels à travers une série de conférences qui encouragent aux échanges, à la génération d’idées et suscitent toutes les réflexions utiles à la compréhension des marchés en constante évolution.

De là nait également la conception d'un Observatoire Dédié au Succès et une multiplication d’interventions publiques pensées dans le but d'avertir tant le consommateur que le professionnel. A ce titre, il anime une tribune web « la Tribu(ne) Ohayon » où il partage chaque semaine son expérience personnelle – <http://www.tribu-ohayon.com/>.

Déterminé à aider les établissements à recréer du lien en direct et convaincu que le pouvoir d’une marque repose sur une meilleure efficience de l’activation des points de contact avec ses clients, il fusionne ses 5 agences autour d’une seule enseigne, API & YOU, Conseil et Communication. Active sur les secteurs de l’hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche et de l’univers des cavistes et vignerons, cette agence affirme alors une volonté d'appréhender chaque action marketing & communication dans une cohérence de dispositif digital global.

Toujours sensible au terrain et à l’écoute des attentes et des besoins du marché, Rémi Ohayon poursuit encore sa volonté d’innovation au printemps 2020 en développant la Console Shop & Go, solution personnalisée pour le click & collect, le drive et la livraison. Celle-ci répond en effet à des nouvelles modalités de consommation et permet depuis une page web, un compte Facebook ou Google My Business voire même sans site Internet, de vendre menus et produits en direct et sans commission.

Président Directeur Général d'API & YOU, Rémi Ohayon est bien décidé à apporter au quotidien son expertise en stratégie de marque, stratégie d'entreprise et partager sa parfaite connaissance de l'écosystème digital aux professionnels de tous ces secteurs et marchés.

**Kevin Chambenoit**

Fondateur et président de Grimod Consulting

Meilleur Ouvrier de France Maître d’hôtel, service et arts de la table

Riche d’un parcours au sein de quelques-uns des plus beaux établissements du monde, du Four Seasons George V Paris au Peninsula Paris en passant par le Shangri-La de Singapour ou Le Bristol Paris, Kevin Chambenoit possède une expertise reconnue dans le domaine de la gastronomie, particulièrement sur les thèmes du leadership, du management, et de l’excellence de service.

C’est celle qu’il partage à travers Grimod Consulting, l’agence qu’il a fondée en 2018, premier prestataire à apporter des outils sur mesure à toutes les problématiques liées aux métiers de service.

Sa culture des palaces lui a permis tout à la fois de faire face à quantité de profils clients, d’identifier de manière précise leurs attentes et d’être assurément l’un des plus légitimes représentants de l’art de vivre et de l’excellence à la française.

Distingué du titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie « Maître d’Hôtel, du service et des arts de la table », il apporte aujourd’hui aux professionnels de la gastronomie toute une palette de prestations qui relève du conseil tant sur le plan opérationnel, humain que stratégique.

Audit personnalisé, conseil, formations ou conférences, Kevin Chambenoit intervient sous quantité de formes qui permettent à ses interlocuteurs de cartographier leur culture d’entreprise, d’améliorer la qualité de l’expérience client, optimiser la fluidité opérationnelle ou booster la profitabilité par exemple.

Adepte de toutes les techniques modernes du management et de l’amélioration continue, il cherche avant tout à trouver le juste équilibre qui permet aux équipes et à ses dirigeants de travailler dans une harmonie bénéfique à tous, des équipes au client final.

**Stéphanie Chevalier Lopez**

Fondatrice de SCL Qualité

Meilleur Ouvrier de France Conseil et expertise en sécurité alimentaire

Titulaire d’un Master en Qualité et ayant exercé diverses missions de Responsable Qualité ou Ingénieur Conseil, Qualité et Sécurité à travers toute la France, Stéphanie Chevalier Lopez a choisi de fonder sa propre société de Conseil en hygiène alimentaire et sécurité sanitaire en 2015, SCL Qualité, installée à Dijon et à Avignon.

Soucieuse de valoriser son métier et ses connaissances à travers la reconnaissance de ses pairs, elle réussit ensuite le concours de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Expertise en Sécurité Alimentaire en 2019.

Aujourd’hui plus particulièrement spécialisée dans l’accompagnement des métiers de bouche (boulangers, traiteurs, restaurateurs etc.), Stéphanie Chevalier Lopez intervient dans le cadre d’une multitude de prestations, de l’audit annuel à des interventions régulières, la mise en place de procédures HACCP ou des formations sur-mesure, le conseil sur l’élaboration de nouvelles recettes, sur le plan d’analyses ou la construction d’un laboratoire.

Partisane de la défense d’un savoir-faire, elle s’attache à être la référente qualité d’établissements, de la pâtisserie à la brasserie de quartier, le charcutier ou le restaurant étoilé en passant par l’entreprise familiale comme Les Anis de Flavigny (là où elle avait fait son premier stage et qui est maintenant l’un de ses clients).

A chaque fois, elle veut une approche humaine, établir un lien de confiance solide tout en gardant en tête les seuls objectifs de l’exigence et du strict professionnalisme.

**MARIE-FLEUR RAYNARD-LAUDE**

Directrice Housekeeping Groupe La Réserve

Meilleur Ouvrier de France Gouvernante des services hôteliers

Après des études à Auxerre et un BTS Hôtellerie-Restauration à La Rochelle, Marie-Fleur Raynard-Laude découvre plus particulièrement le monde des étages lors de son stage à l’Hôtel Lutetia de Paris. Son parcours va alors enchainer les références prestigieuses, du Hilton Arc de Triomphe de Paris à La Réserve Paris en passant par des postes de Gouvernante Générale aux Emirats Arabes Unis ou au mythique Negresco de Nice.

Pour se tester, évaluer ses limites, se dépasser et relever le défi d’aller au-delà de l’excellence, elle se présente en 2011 au concours du Meilleur Ouvrier de France où elle se distingue dans la catégorie « Gouvernante des services hôteliers ». Une opportunité de valoriser également son métier de la plus belle manière.

Actrice essentielle au cœur de l’ouverture de La Réserve Paris, Marie-Fleur Raynard-Laude se voit confier rapidement la gestion du housekeeping pour l’autre adresse parisienne, La Reserve Appartements, avant d’être nommée Directrice Housekeeping pour le groupe et ainsi l’amener à voyager aussi à Ramatuelle, Genève, Zurich ou lors des autres ouvertures signées La Réserve.

Aujourd’hui, grâce à la richesse de son expérience, Marie-Fleur Raynard-Laude prend la parole avec une expertise confirmée sur le thème du management, aussi bien sur les questions de savoir-être que de savoir-faire.