



VOTRE BADGE VISITEUR GRATUIT



LA RESTAURATION À LA SOURCE

BILAN DE LA SOIRÉE DU CDRE

Métiers

03 juillet 2024 - 10:13



Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation (CDRE) est une association regroupant les Directeurs de la Restauration et d'exploitation des grands Hôtels et Palaces Français (4* et 5*) représentant une diversité dans les "produits restauration" (Restaurants Gastronomiques, Brasseries, Grill, Restaurants à thème...), ainsi que dans l'expertise de l'exploitation hôtelière haut de gamme.

PDF (7 Mo) Télécharger



Belle soirée au cœur de la capitale pour le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France

Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation (CDRE) est une association regroupant les Directeurs de la Restauration et d'exploitation des grands Hôtels et Palaces Français (4* et 5*) représentant une diversité dans les "produits restauration" (Restaurants Gastronomiques, Brasseries, Grill, Restaurants à thème...), ainsi que dans l'expertise de l'exploitation hôtelière haut de gamme.

Ce 24 juin 2024, le CDRE Île de France a eu le plaisir d'organiser un événement prestigieux à l'hôtel **Crowne Plaza République**, rassemblant grand nombre de ses membres.

Les remerciements vont à **Christophe Charolles**, Directeur Général de l'hôtel, ainsi qu'à **Adrien Audibert**, Directeur de la Restauration et leurs équipes pour l'organisation de la soirée au sein de la terrasse intérieure «Le Lodge» et le chaleureux accueil.

Cet événement a offert un temps exceptionnel pour les échanges et les rencontres entre professionnels, soulignant l'importance de la collaboration et de l'innovation dans l'industrie de l'hôtellerie restauration. Les participants ont pu partager leurs expériences, discuter des défis actuels et futurs, et explorer de nouvelles opportunités de partenariat.

Parmi les nombreux sujets abordés lors de cette soirée, Jérôme Boudais, Président CDRE Île-de-France, a présenté les membres de la région et ceux de Rhône-Alpes ainsi que le lancement du trophée 2025 à Bordeaux.



VOIR ÉGALEMENT

REP Emballages Restauration : Le GECO Food Service tire la sonnette d'alarme

Airbnb s'engage auprès de Seine-Saint-Denis Tourisme

Révélation des 12 finalistes du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans