Communiqué de presse - Novembre 2021

LANCEMENT DE LA 2ÈME ÉDITION DU CONCOURS « EAT DE DEMAIN »

E.A.T Entrepreneurs Artisans Territoires

Fort du succès de sa première édition, le concours « EAT de demain » revient. Ouverture des inscriptions lundi 15 novembre.

Le « EAT de demain » est un concours ouvert aux personnes souhaitant créer une entreprise autour des métiers de bouche (restaurant ou hôtel-restaurant) en France Métropolitaine.

La dotation pour le grand gagnant sera d'une valeur totale de plus de 31 000 € TTC répartis en numéraire et en accompagnement par des professionnels (comptable, agence RP, champagne, matériel...).

L'ASSOCIATION

L'association «E.A.T» est une communauté d'entrepreneurs et d'artisans, qui a pour objectif de rassembler et d'accompagner des hommes et des femmes dans leur démarche d'entreprenariat dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration.

À travers cette communauté, ces entrepreneurs se réunissent lors de congrès annuels articulés autour de multiples conférences avec des thématiques bien précises et des tables rondes.

En plus de ces congrès, elle organise divers événements : concours, trophées, salons, animations diverses, éditions de livres, journaux et autres supports papiers ou numériques.

LA 2ÈME ÉDITION

Les dossiers d'inscriptions sont à télécharger à partir du lundi 15 novembre sur le site : www.eat-resa.fr. Les candidats ont jusqu'au 15 janvier 2022 inclus pour envoyer leur dossier complet.

Le jury composé de représentants de la profession se réunira pour sélectionner les 6 meilleurs dossiers.

Ces 6 demi-finalistes seront convoqués à Paris le 24 janvier 2022 pour le « grand oral ». Ils devront présenter leurs projets devant le jury.

Les 2 projets finalistes seront sélectionnés selon les critères suivants : la nouveauté, l'innovation, la faisabilité, la mise en œuvre réelle du projet, l'apport environnemental, la démarche éco-responsable... Leur entreprise devra être créée et ouverte au public avant le 31 décembre 2022.

La proclamation du vainqueur se fera lors d'une grande soirée le lundi 7 février 2022 où les 2 finalistes devront produire une mise en bouche, une entrée, un plat, un dessert et une mignardise.

POUR PLUS D'INFORMATIONS RENDEZ-VOUS SUR EAT-RESA.FR

LE PRÉSIDENT DU JURY

Régis Marcon, Chef du Restaurant Régis et Jacques Marcon, 3 étoiles au Guide Michelin, présidera le Jury de cette édition 2022.

« Depuis maintenant 43 ans, Michèle et moi avons repris le restaurant de mes parents. J'ai voulu rester fidèle à leurs valeurs qui pour moi se résument à l'hospitalité, à la générosité et au respect de la nature. Nous nous sommes toujours engagés à faire découvrir notre pays grâce à de bons produits et un accueil simple.

Notre engagement qualité s'en est trouvé renforcé. Utiliser de bons produits mais surtout aller plus loin dans la recherche de produits naturels issus de cultures biologiques ou d'agricultures raisonnées.

Nous sommes convaincus que la valorisation du goût, c'est aussi la recherche d'une meilleure nutrition.

Je suis fier de présider cette année la deuxième édition du concours « EAT de demain » et de partager et transmettre à tous ces entrepreneurs mes valeurs. »

Régis Marcon

CONTACT PRESSE
B.R/P
Bertrand Chenaud
Bertrand.chenaud@b-rp.fr
Tel. 06 13 54 26 55