

<http://www.lechef.com/data/17112009/17112009-185930.html>

Recherche

recherche

OK

Recherche avancée

NEWS DU JOUR

> Le Quotidien de la Restauration

NOS PUBLICATIONS

> Le Chef

> BRA Tendances Restauration

> L'Industrie Hôtelière

> Collectivités Express

> Grandes Cuisines

> Le Cuisinier

PARTENAIRES

> Annuaire

> Matériels

> Installateurs

LES ANNONCES

> Marché de l'emploi

> Fonds de commerces

ACCES AU CLUB LE CHEF

login ou mail

••••

OK

Devenez membre c'est gratuit

s'inscrire

Pour devenir membre du club Le Chef, communiquez nous votre email et accédez librement aux:

> Menus

> Recettes

> Recettes en Vidéos

> Vidéos

> Newsletter



Alexis Morlet de Serigny rejoint Chef en ville

Alexis Morlet de Serigny vient de rejoindre Chef en ville, acteur de la livraison à domicile de restauration gastronomique, en tant que Directeur commercial.

Sa mission sera de développer le nombre de restaurants parisiens partenaires, de présenter l'activité de Chef en ville aux entreprises dans le cadre de la diversification de ses services et de participer au développement annexe de la jeune entreprise.

Fondé en avril 2008 par Christian de Francieuf, Chef en ville propose aux entreprises et aux particuliers une alternative gastronomique haut de gamme à la restauration hors domicile.

Avec un objectif de 150 commandes par jour d'ici à la fin de l'année et un développement à l'étranger en perspective (New York, Londres, Bruxelles, Genève), Chef en ville "compte déjà de grands noms parmi ses clients dans le milieu de la banque, la mode et des avocats d'affaires", évoque la société.

Le 17/11/2009

RETOUR

BRA Collectivités Express Grandes Cuisines L'Industrie Hôtelière Le Chef Le Cuisinier Mentions Légales Contact

Si vous souhaitez nous faire part de votre actualité actu@lechef.com

RECHERCHER LES ACTUALITES PAR MOT CLE 3 ANS D'ARCHIVES

LES ACTUALITES DES DIX DERNIERS JOURS

18/11/2009

> Création du Pôle Science & Culture Alimentaire de Poitou-Charentes

17/11/2009

> Des candidats prestigieux pour le Championnat du monde de pâté en croûte

> La franchise monte en puissance chez Accor

> Les 13 desserts du pays niçois au lycée hôtelier et de tourisme Paul-Augier. Nice

> Opération Restaurants sans frontières, du 1er au 15 décembre 2009

> PastaCosy complète son offre de restauration

> Le Grand Hotel Europe élu "Meilleur hôtel de luxe au monde"

> Euro Disney en déficit

> Une nouvelle cuisine centrale pour les Hospices Civils de Lyon

> La Cotation Taillevent sur iPhone

> Le 50ème Grand Prix Culinair International Auguste Escoffier 2010 en pleins préparatifs

> NutriNet-Santé passe la barre des 100 000 volontaires

> Instant By Dominique Frérard

> La Fondation Paul Bocuse partenaire de la Fondation d'Auteuil

> L'Espadon décoré par Pierre-Yves Rochon

> La 3ème édition du Trophée National Francis Trocellier

> Avenance Enseignement présente sa borne interactive tactile LudiBon

> Alexis Morlet de Serigny rejoint Chef en ville

16/11/2009

> Le Relais & Château de Germigney reçoit le titre de Maître Restaurateur

> www.bestwesternpremier.com fête ses un an

> Hervé Novelli lance la première Rencontre nationale des maisons labellisées "Entreprises du Patrimoine Vivant"

> Concours Meilleur Jeune Receptionniste 2009

13/11/2009

> Alto café agite la curiosité à la Fnac

> Yannick Alléno, parrain de l'association "Pachamama"

> Association "L'outil en main" et la Fondation Paul Bocuse lancent un appel à candidature

> La Baguettine Pure et les Paniers de fruits Bridor récompensés par les "Saveurs de l'année Restauration"

12/11/2009

> Le collègue de Fabrègues participe à l'opération "Croc' du Fruit"

> Venez élaborer la Recette Durable....

> Gargantua du CCC Bourgogne Franche-Comté Auvergne: les huit candidats encore en lice

> Association des Professionnels du Luxe:

> Le bilan de la 20ème édition de la Semaine du Goût

> Changement de Président à l'UMIH 14

> Un questionnaire sur www.cnpt.fr sur les besoins de formation des cadres A

> Le Trésor de Chocolat "Prêt à l'emploi" Monbana élu Saveur de l'Année Restauration 2010

> Comptoir del... optimise le temps de préparation

<http://www.lechef.com/data/17112009/17112009-185930.html>

- > Quick ouvre à Bordeaux Mériadeck
- > Hyatt Hotels lève près d'un milliard de dollars à la bourse
- > Conférence sur l'histoire de la gastronomie irlandaise
- > Les nuitées les moins chères du monde
- > La Cartonnerie, un centre de loisirs de 30 000 m2
- > 5ème Salon Studyrama
- > Forum Régional "Introduire des produits bio en restauration collective" en Aquitaine
- > Guillaume Anor, nouveau chef à l'hôtel Belles Rives
- > Danone Waters récompensé par un DuPont Safety Award
- > Christine Pujol élue président d'HCR Prévoyance
- > Les chefs normands présents "Rendez-Vous de la Qualité en Normandie"
- > Le programme du congrès de l'UMIH
- > Convothem présente ecoCooking
- > Dans Le Chef, Gérald Passédat : l'homme et la mer
- > Dans Collectivités Express, le collège de Ceyzériat : une cuisine fonctionnelle
- > Dans BRA, Création cocktails : Rencontre Moléculaire
- > Dans Le Cuisinier : "Fédérer les équipes et expliquer le pourquoi des actions"
- > Le nouveau Le Khao Suay
- > Pasta Select : le deuxième franchisé ouvre ses portes
- > Election des branches à l'UMIH
- > TVA : l'UMIH convainc les parlementaires
- > Une convention pour accroître l'attractivité touristique du patrimoine français
- > De nouveaux franchisés pour La Mie Câline Annemasse
- > Sodexo, partenaire de la 13ème Semaine pour l'emploi des personnes handicapées
- > Le Coffret 10 ans Châteaux et Hôtels Collection
- > Jonathan Bauer-Monneret, Meilleur jeune sommelier de France
- > Service en Tête, délégataire de la marque
- > Eau filtrée : les eaux minérales rappellent les dispositions réglementaires
- > Christopher Hache, nouveau chef à l'hôtel de Crillon
- > Hôtellerie : un mauvais mois d'octobre