



N O S E N G A G E M E N T S R S E





“

Face à l'évolution de l'état de notre planète, l'alimentation, la restauration et son écosystème sont une des clés pour une transition agricole, alimentaire, écologique et sociale. Notre groupe a des impacts directs sur l'environnement et la société qui l'entoure. Il est donc de notre responsabilité de réduire les impacts négatifs et de maximiser les impacts positifs. Nos lieux sont des lieux d'échanges, de savoir-faire, de transmission et d'intégration sociale, qui ont un rôle à jouer dans cette transition.

*Olivier Bertrand
Président - Fondateur*

”





PROPOSER

UNE CUISINE RESPONSABLE

7

Achats durable
Soutien au monde agricole
Sécurité alimentaire
Alimentation responsable

PRÉSERVER

LES RESSOURCES NATURELLES

14

Économie circulaire
Empreinte carbone

PLACER

L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITÉS

19

Egalité des Chances
Bien-être au travail
Actifs sur les territoires

LE GROUPE EN CHIFFRES

900 M€
DE CHIFFRE
D'AFFAIRES
SOUS ENSEIGNE



450
ÉTABLISSEMENTS



34 M
CLIENTS PAR AN



10 000
COLLABORATEURS



89/100*
INDEX DE L'ÉGALITÉ
PROFESSIONNELLE



93 %
DE CDI



34
ANS



77
NATIONALITÉS



6% D'ÉCONOMIES
D'ÉNERGIES
RÉALISÉES EN 2022
PAR RAPPORT EN 2019



ENJEUX CLÉS



PROPOSER
UNE CUISINE
RESPONSABLE



ACHATS
DURABLES



SOUTIEN
AU MONDE
AGRICOLE



SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE



ALIMENTATION
RESPONSABLE

OBJECTIF 2025

AUGMENTER LA PART
DES REVENUS DURABLES



PRÉSERVER
LES RESSOURCES
NATURELLES



ÉCONOMIE
CIRCULAIRE



EMPREINTE
CARBONE

OBJECTIF 2025

REDUIRE L'EMPREINTE CARBONE
PAR RAPPORT À 2019



PLACER
L'HUMAIN AU COEUR
DES PRIORITÉS



ÉGALITÉ
DES CHANCES



BIEN-ÊTRE
AU TRAVAIL



ACTIFS
SUR LES
TERRITOIRES

OBJECTIF 2025

RENFORCER LA PLACE
DES JEUNES, DES MINORITÉS
ET DES FEMMES

ILS EN PARLENT !

ANGELINA

Paris depuis 1903

“ En tant que Chef, vous ne pouvez plus ignorer les changements climatiques qui nous entourent.

Nous avons un rôle à jouer sur le choix des ingrédients et des fournisseurs, sur la création des recettes, sur l'engagement des équipes en cuisine.

Depuis plusieurs années d'ailleurs, je cuisine de plus en plus de recettes végétariennes avec des légumes frais, bruts et de saison.



Erwann Le Guerroue
Chef exécutif Angelina



HIPPOPOTAMUS

1968

“ Je travaille pour Hippopotamus depuis 23 ans, j'ai pu évoluer au sein de cette enseigne jusqu'au poste de Superviseur. Aujourd'hui, je manage une équipe de 44 personnes en tant que Directrice d'exploitation d'Hippopotamus les 4 Temps et accompagne les directeurs de ma région Paris-Nord sur 22 sites.

Au quotidien, je sensibilise mes équipes aux petits gestes : usage des appareils électriques, tri des déchets, réduction du gaspillage... La sensibilisation est au cœur de la transformation pour accompagner le changement ainsi j'ai organisé un atelier de sensibilisation pour l'ensemble de mes équipes autour du réchauffement climatique et des changements d'habitude.



Emel Erdem
Superviseur Hippopotamus

LÉON

TECH MARKETING

“ Chez Léon, nous avons comme mission de rendre la mer accessible à tous ! Parce que la mer est le cœur de Léon, on développe et on diversifie nos engagements RSE, vers des achats plus durables, vers plus de pédagogie, et plus de soutien aux associations qui s'engagent. Nous avons encore beaucoup d'actions à mener pour être un acteur du mieux manger, être d'avantage au service des océans en engageant nos équipes et nos clients.



Fabrice Gaudriot
Directeur Marketing Léon

AU BUREAU

“ Nos 180 restaurants Au Bureau ont un impact direct sur l'environnement. C'est pour cela que nous avons décidé d'agir sur plusieurs enjeux :

- Proposer une cuisine et des produits plus responsables
- Déployer le tri des déchets dans toutes nos cuisines
- Limiter nos consommations énergétiques
- Investir dans la transition agroécologique en compensant nos émissions résiduelles de CO2 auprès d'agriculteurs français
- Sensibiliser nos équipes et nos partenaires franchisés sur ce sujet.



Vincent Grellier
Directeur Général Au Bureau



PROPOSER UNE CUISINE
RESPONSABLE





DES ACHATS DURABLES

NOTRE DÉMARCHE :

- Des guides de produits de saison pour les fruits & légumes frais et les produits de la mer
- Une charte d'achats responsables signée par nos fournisseurs alimentaires
- Une charte de respect du bien-être animal avec nos principaux fournisseurs de viande



NOS ENGAGEMENTS ACTUELS :

- Respect de la saisonnalité
- 100% d'œufs plein air*
- Signature du Better Chicken Commitment 2026 avec l'ONG CIWF pour l'amélioration du bien-être animal des poulets
- 0 huile de palme dans nos huiles de friture et dans les nouveaux référencements

* hors grippe aviaire

UNE ÉQUIPE DE
15 
PERSONNES

400
FOURNISSEURS
ALIMENTAIRES



DES ACHATS DURABLES



NOS OBJECTIFS :

- Favoriser l'approvisionnement en produits d'origine et de fabrication française
- Aller vers une pêche plus durable en collaboration avec l'ONG Ethic Ocean
- Sélectionner plus de produits labellisés (AOP, AOC, IGP, MSC, bio...)

ZOOM SUR LE 100% FRANÇAIS



- Chez Au Bureau, les frites, steaks hachés, carpaccio, tartares, blancs de volaille, buns burger et glaces sont 100% français.
- Chez Léon, le fish&frites, les steaks hachés, l'entrecôte le suprême de poulet et les glaces sont 100% français.
- Chez Hippopotamus, 75% de la viande bovine est française et/ou de race.
- Pour Angelina ainsi que les brasseries et restaurants parisiens, le pain est fabriqué par un boulanger parisien, la plupart de nos fruits & légumes en saison (hors fruits exotiques), nos tartares, steaks hachés et volailles sont 100% français.



PLUS DE
PRODUITS
FRANÇAIS



PLUS DE
PÊCHE
DURABLE

PLUS DE
PRODUITS
LABELLISÉS





**MARAICHAGE
EN AGRO-
ÉCOLOGIE**



VIGNES IGP



**CHÊNES
TRUFFIERS**



RUCHES



DES ACHATS DURABLES



DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Domaine repris pendant l'été 2021, à 1h de Paris, le Clos de Nonville a plusieurs vocations :

- Incarner nos engagements RSE
- Affirmer notre approche environnementale en nous engageant dans un système d'approvisionnement en circuit court / local
- Lier d'avantage le milieu agricole à notre métier de restaurateur
- Accompagner la valorisation du terroir Ile-de-France



La brasserie La Lorraine (Paris 17) et le PVH (Paris 16) achètent une partie de leurs légumes au Clos de Nonville et à un maraîcher bio voisin.

LA LORRAINE

1919

 **PETITvictorHUGO**
BRASSERIE & SEAFOOD BAR



SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE FRANÇAIS



NOUS SOUTENONS DES PROJETS INNOVANTS
POUR UNE AGRICULTURE PLUS DURABLE.

9 AGRICULTEURS
SOUTENUS EN 3 ANS



LEADER DU FINANCEMENT
PARTICIPATIF AU SERVICE DE
L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION.

SOUTIEN À LA CRÉATION
DE LEUR PLATEFORME
« OBJECTIF TERRE »



MOUVEMENT CITOYEN D'UTILITÉ
PUBLIQUE QUI PRÉSERVE LES TERRES
AGRICOLLES AFIN D'Y DÉVELOPPER
DES USAGES SOLIDAIRES
RESPECTUEUX DES PERSONNES
ET DE L'ENVIRONNEMENT.

AU BUREAU & HIPPOPOTAMUS
INVESTISSENT DANS LA
TRANSITION AGRICOLE



AU BUREAU ET HIPPOPOTAMUS SOUTIENNENT
16 FERMES FRANÇAISES (SITUÉES À 23KM DE
NOS RESTAURANTS) EN INVESTISSANT DANS DES
PROJETS DE TRANSITION AGRICOLE, LES SOLS
CAPTERONT DONC PLUS DE CARBONE
(ENVIRON 4825 TONNES).

PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

NOTRE DÉMARCHE :

- 1- Contrôle et référencement de nos fournisseurs alimentaires après un audit hygiène et test de traçabilité
- 2- Contrôle et analyse des produits référencés
- 3- Informations sur les allergènes contenus dans les produits et recettes
- 4- Un partenariat avec des laboratoires extérieurs qui mènent des audits d'hygiènes sur l'ensemble des restaurants selon un référentiel basé sur la réglementation permettant d'assurer l'application au quotidien des bonnes pratiques d'hygiènes.



DES OUTILS DIGITAUX :

- Des contrôles réalisés quotidiennement dans nos cuisines avec un suivi centralisé sur le logiciel **EEZYTRACE** déployé via des tablettes dans nos restaurants
- Un suivi des DLC et de la chaîne du froid dans nos cuisines grâce au logiciel **SATO**, qui permet d'optimiser nos stocks alimentaires et de réduire le gaspillage alimentaire

OBJECTIF 2023 : Des directeurs objectivés sur les résultats des analyses externes (produits et surfaces)

UNE SÉCURITÉ RENFORCÉE SUR LA FILIÈRE MOULES



- Un cahier des charges produits exigeant avec les producteurs référencés et le distributeur
- Une filière moules certifiée en amont sur la base d'un référentiel propre à Léon basé sur le cahier des charges :
 - Audits annuels des producteurs et du distributeur par un organisme indépendant (Eurofins)
 - Suivi permanent de la qualité produits (sélection des lots en amont, test à chaque arrivage, échantillonnage de tous les lots, suivi de la traçabilité en restaurant)
- Un partenariat avec notre grossiste : traçabilité, visites fournisseurs, tests quotidiens
- Un partenariat avec un laboratoire indépendant : test moules sur chaque arrivage + échantillon de tous les lots
- Une sélection hebdomadaire des moules au siège
- Un système d'enregistrement permettant une traçabilité de chaque lot en restaurants



UNE ÉQUIPE DE



7
PERSONNES

DÉDIÉE À LA QUALITÉ ET À
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

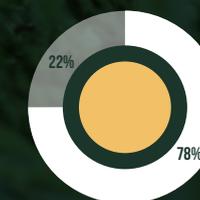
370 COLLABORATEURS

FORMÉS À L'HYGIÈNE ET
AU PLAN DE MAÎTRISE
SANITAIRE EN 2022



2515

ANALYSES PRODUITS
RÉALISÉES PAR AN
PAR UN LABORATOIRE
INDÉPENDANT



RÉSULTATS DES AUDITS EXTERNES

NOTE > 80
NOTE < 80



L'ALIMENTATION RESPONSABLE

VÉGÉTALISER NOS ASIETTES :

Afin de satisfaire tous nos clients et de décarboner nos assiettes, nos chefs travaillent sur des propositions gourmandes et végétariennes.

OBJECTIF 2025 : 15% des offres sur carte sont végétariennes





PRÉSERVER LES RESSOURCES
NATURELLES





RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

NOTRE DÉMARCHE :

- 1- Former les équipes au gaspillage alimentaire
- 2- Optimiser les préparations et les conditionnements en cuisine
- 3- Donner les invendus alimentaires à des partenaires.



PARTENARIATS :



APPLICATION QUI PERMET AUX CITOYENS DE RÉCUPÉRER LES INVENDUS ALIMENTAIRES DE LEUR QUARTIER



SOLUTION POUR QUE LES INVENDUS ALIMENTAIRES NE DEVIENNENT JAMAIS DES DÉCHETS

ZOOM SUR

Le Doggy bag est disponible sur demande depuis 2019 dans tous nos restaurants



18KG NOURRITURE JETÉE PAR JOUR PAR RESTAURANT



D'OU VIENT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS NOS RESTAURANTS ? CLIENT CUISINE

SENSIBILISATION DU PERSONNEL

E-LEARNING SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



VALORISATION DES DÉCHETS

NOS ACTIONS :

- 100% des huiles usagées sont transformées en biogaz
- 100% du papier des sièges sociaux est recyclé
- 50% des succursales font le tri des déchets organiques

OBJECTIF 2023 : 100% des restaurants ont mis en place le tri sélectif

OBJECTIF 2025 : - 20% de déchets alimentaires par convive par rapport à 2019

ZOOM SUR

LEON



PETIT VICTOR HUGO
BRASSERIE & SEAFOOD BAR

Au Pied de Cochon

les Alchimistes

Nous travaillons avec des partenaires innovants au savoir-faire unique. Dans trois restaurants Léon, Le Petit Victor Hugo et Au Pied de Cochon, Les Alchimistes récupèrent nos déchets organiques et les transforment en compost pour l'Agriculture.



100%



DES HUILES USAGÉES SONT
TRANSFORMÉES EN BIO-
GAZ ET BIOCARBURANTS

100%

DU PAPIER DES
SIÈGES SOCIAUX
EST RECYCLÉ





DIMINUTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

RÉDUIRE NOS CONSOMMATIONS EN EAU ET ENERGIE

NOS ACTIONS À DATE :

- Déploiement de chartes d'allumage
- Prime annuelle sur objectifs liée à la performance énergétique des restaurants
- E-learning sur les consommations énergétiques
- Audit énergétique sur certains restaurants
- Connexion de certaines régies d'eau à notre outil de pilotage de consommation énergétique

OBJECTIFS 2023 :

- Audit des équipements de cuisine les plus consommateurs

OBJECTIF 2025 : -16% DE CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES PAR RAPPORT À 2019

Nous travaillons avec la plateforme Citron® pour suivre les consommations énergétiques de l'ensemble de nos établissements. Cet outil nous permet un pilotage en temps réel.



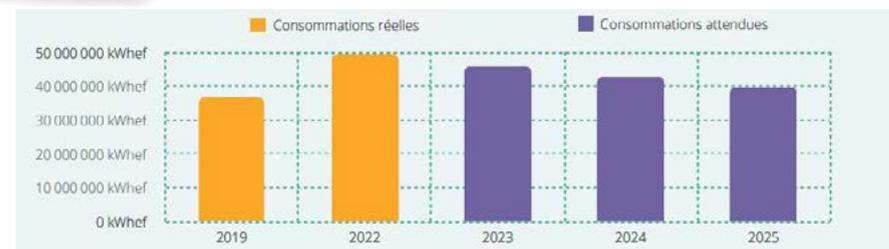
100%

D'ÉNERGIES
RENOUVELABLES
EN 2022.



ZOOM SUR

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES



L'année 2022 est supérieure à l'année 2019 car nous n'avons pas encore les données de consommation de la filiale Léon. Les années 2023-2025 sont des projections à conditions d'exploitations identiques.



DIMINUTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

LIMITER NOTRE IMPACT CARBONE

Bilan carbone (scope 1 et 2) 2022 = 6100 T de CO₂ émises par nos succursales

OBJECTIF 2025 :

15% d'émissions de CO₂ en moins par rapport à 2019 pour le scope 1&2.

CONTRIBUTION CLIMAT :

15% des émissions de CO₂ du Scope 1&2 sont compensées à travers une contribution climat.

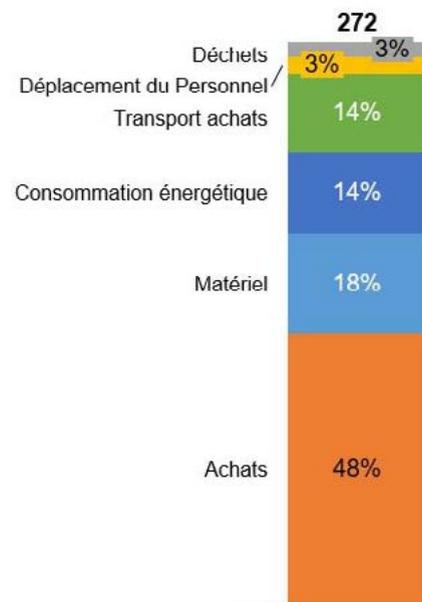


ClimateSeed

Nous soutenons un programme international de réduction d'émissions via notre partenaire ClimateSeed

EMPREINTE CARBONE CONSTRUCTION

EMISSIONS GES TOTALES | TCO₂E, 2021, FRANCE



La conception de nos bâtiments a un impact important sur nos émissions Scope 1&2. Les émissions totales du chantier sont en moyenne de 272 tCO₂ (hors lots forfaitaires) pour un nouveau bâtiment indépendant.



PLACER L'HUMAIN
AU COEUR DES PRIORITÉS



GARANTIR LA SÉCURITÉ & LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL



NOS COLLABORATEURS SONT NOS MEILLEURS AMBASSEURS

-30% sur l'addition dans tous nos restaurants (hors franchisés) pour l'ensemble des collaborateurs en CDI et des apprentis avec plus de 4 mois d'ancienneté.

DÉVELOPPER LE BIEN-ÊTRE FINANCIER AVEC ROSALY

Cette fintech à impact social nous permet de digitaliser l'acompte sur salaire via une application gratuite reliée à notre système de paie.

ACTIONS PRÉVENTIVES

- Document unique d'évaluation des risques par restaurant
- 150 collaborateurs formés aux « Gestes & postures » et 4 modules e-learning en 2022.
- Formations SST & incendie
- Tenues adaptées fournies pour le personnel en cuisine et en salle

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

- Programmes FeelGood (sport, naturopathe, massage, yoga...) déployés sur nos sièges et dans quelques restaurants
- Mise en place d'une charte de télétravail
- Partenariat avec Gymlib : accès plus avantageux et sans engagement à plus de 4 000 salles de sport et bien-être, partout en France, toute l'année.



FORMATION « GESTES & POSTURES »



-30% SUR L'ADDITION



AVEC LA CARTE COLLABORATEURS



ÉGALITÉ DES CHANCES & DIVERSITÉS

DÉVELOPPER L'EMPLOYABILITÉ DE NOS COLLABORATEURS :

- Proposition de CQP (Certificat de Qualification professionnelle) à nos collaborateurs
- Ecoles de formation & modules en e-learning pour tous
- 20 collaborateurs sont devenus entrepreneurs franchisés d'une de nos enseignes
- Cours de français pour certains de nos collaborateurs



FAVORISER L'INSERTION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

- Equipe dédiée à la Mission Handicap
- Actions favorisant le recrutement de nouveaux collaborateurs (salons, partenariats ESAT...)
- Formation et sensibilisation des managers / collaborateurs
- Actions de maintien dans l'emploi (étude de poste, aménagement, achat matériel...)

GARANTIR L'ÉGALITÉ HOMMES - FEMMES

- 34% de femmes
- 30% de femmes cadres
- 40% de femmes au Comité de Direction
- Signature d'un accord égalité hommes-femmes en 2020
- E-learning sur la lutte contre le sexisme et le harcèlement

ACCÈS À DES CQP ET FORMATIONS



INSERTION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

ÉGALITÉ HOMME FEMME



FOCUS INCLUSION



LES JEUNES :

*Accueillir, éduquer, former
en collaboration avec Apprentis d'Auteuil*

- Mécénat de compétences
- Challenge connecté
« Je Marche pour Apprentis d'Auteuil »
- Coaching CV & entretien auprès des jeunes
- Versement d'une partie de la taxe d'apprentissage
- Recrutement



*Lutter contre le décrochage scolaire
avec les Ecoles de la 2^{ème} chance*

- Accueil de jeunes en stage
« découverte »
- Coaching auprès des jeunes
- Versement d'une partie de la taxe d'apprentissage



*Offrir aux collégiens de quartiers
défavorisés la passion de nos métiers*

10 Interventions de collaborateurs dans des collèges de quartiers défavorisés pour présenter nos métiers et notre secteur et éveiller des vocations.





FOCUS INCLUSION



LES RÉFUGIÉS

Accélérer l'insertion professionnelle des personnes réfugiées dans la restauration avec le Refugee Food Festival

- Participation au festival annuel
- Soutenir l'association et ses actions
- Accueillir de stagiaires en formation CQP cuisine dans nos établissements
- Recrutement

Refugee*
FOOD
FESTIVAL

Favoriser l'insertion des réfugiés en formant et en employant des Chefs réfugiés avec la collaboration Les Cuisstots Migrateurs

- Recrutement et formation de stagiaires
- Soutien à l'association



© Guillaume Czerw

FOCUS SENSIBILISATION



LA SENSIBILISATION EST UN DES PRINCIPAUX LEVIER POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION :

- 10 e-learning sur des thématiques environnementales
- Intervention des équipes RSE aux CODIR, CSE, COMEX et autres réunions d'équipes.
- A date 135 collaborateurs ont participé à une Fresque du Climat.
- Des tests autour d'ateliers comme 2 Tonnes & La balance carbone sont en cours



DES MARQUES ENGAGÉES



DONS ET PARTENARIATS

AU BUREAU
& SPORT
DANS LA VILLE



LÉON & ACTION
ENFANCE



HIPPOPOTAMUS
& LE RIRE MÉDECIN



PARTENARIAT DEPUIS
10 ANS MÈCÉNAT
ACCUEIL DE JEUNE EN
RESTAURANTS

ANGELINA &
OCTOBRE ROSE



15 000€ REVERSÉS
SUITE À UNE
OPÉRATION DE
NOËL EN 2021

PARTICIPATION
ANNUELLE À UNE
COURSE SOLIDAIRE



UN GROUPE ENGAGÉ



MEMBRE
DEPUIS 2019



**GENERATION LE CLUB
RESPONSABLE**
RETAIL & DÉVELOPPEMENT DURABLE
ASSOCIATION LOI 1901

SIGNATAIRE DE LA
CHARTRE EN 2020



ParisActionClimat

MEMBRE
DEPUIS 2022



MEMBRE DU CLUB
DES ENTREPRISES
INCLUSIVES

T A B L E A U D E S O B J E C T I F S



PROPOSER UNE CUISINE RESPONSABLE

ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	2022	OBJECTIF À 2025
ALIMENTATION RESPONSABLE	Part de l'offre végétarienne	–	7%	10%	13%	15% des offres sur carte sont végétariennes
	Part des références de produits labellisés (bio, biodynamie, label rouge, AOP, AOC, commerce équitable, MSC...)	–	–	10,25%	4,15%	10% de produits labellisés
ACHATS DURABLES	Part de fournisseurs signataires de la Charte Bien-être animal	–	12,5%	67,7%	67,7%	90% des fournisseurs de viande signataires de la Charte Bien-être animal
	Part d'œufs plein air	17,2%	47,8%	99,4%	96,45%	100% d'œufs plein air
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	Part des analyses externes satisfaisantes (au-dessus de 80 sur 100)	93%	99,2%	93,7%	93,36%	90% des analyses (produits & surfaces) externes sont satisfaisantes
SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE	Montant des aides financières à destination d'agriculteurs français	0€	3500€	6000€	10700€	15 000€ versés à des agriculteurs depuis 2020

TAB LEAU DES OBJECTIFS



PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	2022	OBJECTIF À 2025
ÉCONOMIE CIRCULAIRE	Part des restaurants du Groupe ayant mis en place le tri des déchets organiques	15%	41,6%	44,3%	51,18%	Le tri des biodéchets déployé sur 100% de nos restaurants par rapport à 2019
	Consommation d'énergie par m ²	687 kwh/m ²	447 kwh/m ^{2*}	558 kwh/m ^{2*}	779 kwh/m ^{2*}	16% de consommations énergétiques en moins par rapport à 2019
EMPREINTE CARBONE	Emissions de gaz à effet de serre en scope 1&2 en tCO ₂ e	6 196 tCO ₂ e**	–	3 983 tCO ₂ e	6 100 tCO ₂ e	15% d'émissions de gaz à effet de serre en moins par rapport à 2019

*7 mois d'ouverture

TABLEAU DES OBJECTIFS



PLACER L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITÉS

ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	2022	OBJECTIF À 2025
ÉGALITÉ DES CHANCES	Part de collaborateurs en situation de handicap	4,14%	3,81%	4,02%	3,81%	6% de collaborateurs en situation de handicap
	Index égalité hommes femmes	-	-	91	89	Index égalité hommes femmes supérieur à 80 pour toutes les entités
BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL	Turnover	67%	37%*	69%	75,4%	Turnover réduit de 10% par rapport à 2019
	Taux de fréquence	40,9%	22,3%	23,3%	41,9%	Réduction de 5% des taux de fréquence par rapport à 2019
ACTIFS SUR LES TERRITOIRES	Nombre d'emplois créés sur les territoires	387	301	531	MAJ	Création de 3 000 emplois depuis 2019

* 7 mois d'ouverture

C O N T A C T

DIRECTION RSE

59 RUE DE TOCQUEVILLE - 75017 PARIS
C.LEGOUX@GROUPE-BERTRAND.COM
WWW.BERTRAND-RESTAURATION.COM

LES PHOTOS SONT ISSUES DE NOTRE BANQUE D'IMAGES ISTOCK SAUF P2 © F.JOUVAL - P5 © OSCAR HAUMANN - P3 © YANN DERET - P17 PHOTO ISSUE DU SITE REFUGEE FOOD FESTIVAL

