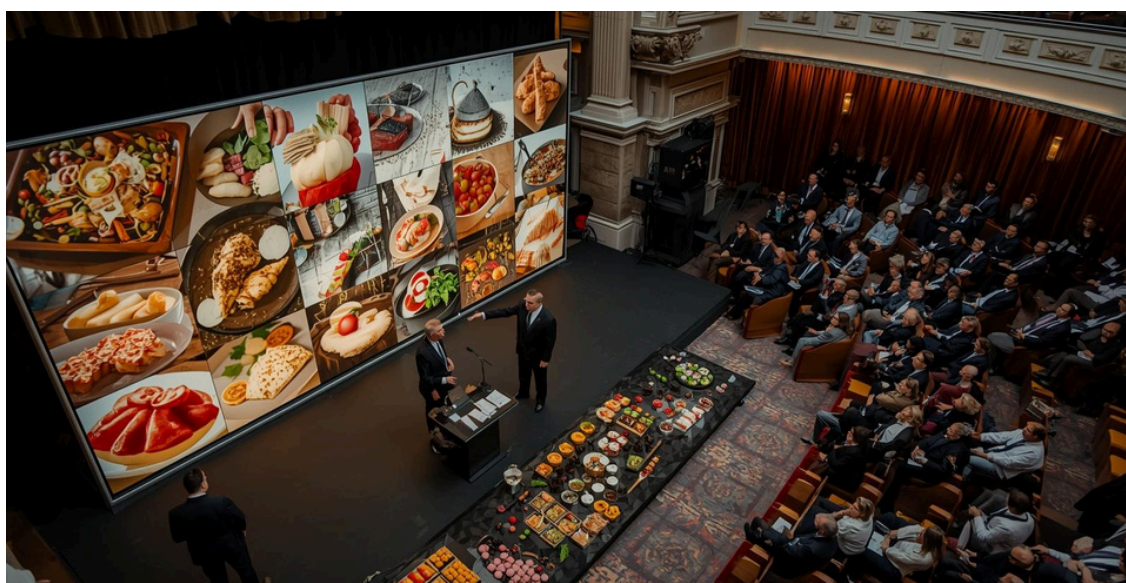


THINK GASTRONOMY

by Catapults.



Conférences & Ateliers gastronomiques

PAR JACQUES BALLY

ANCIEN PRÉSIDENT INTERNATIONAL
DU GUIDE GASTRONOMIQUE GAULT & MILLAU

POUR LES CULINARY & HOSPITALITY SCHOOL & UNIVERSITY

Notre objectif à travers cette collaboration est d'élever la valeur et l'image de chacun d'entre nous. Vous rayonnez par votre notoriété, vos enseignements, et surtout par les talents que vous faites émerger. Ensemble, nous avons l'opportunité de mettre en lumière notre savoir-faire commun, de valoriser le travail de tous, et de diffuser nos ambitions partagées par une fertilisation croisée des compétences et des communications.

C'est en unissant nos forces que nous pouvons créer un impact véritable, renforcer notre rayonnement, et écrire une nouvelle page d'excellence. Parce qu'aujourd'hui, plus que jamais, c'est la collaboration qui façonne l'avenir, et c'est ensemble que nous bâtissons les talents d'un monde en pleine révolution.

**PARCE QU'ENSEMBLE, PLUS FORT,
NOUS INSPIRONS, INNOVONS, ET PRÉPARONS DEMAIN.**

**LES GRANDS CHANGEMENTS NAISSENT
DE VRAIS ET BEAUX PARTENARIATS.**

PRÉAMBULE

**NOS CONFÉRENCES COMPLÈTENT L'ENSEIGNEMENT ACADÉMIQUE ET PRATIQUE EN
DONNANT AUX ÉTUDIANTS DE NOUVEAUX OUTILS POUR TRACER LEUR PROPRE VOIE ET
DES CLÉS POUR CONSTRUIRE UN AVENIR EN RUPTURE AVEC LE MONDE D'HIER.**

**ELLES LEUR OFFRENT UN ACCÈS DIRECT À L'EXPERTISE, À L'EXPÉRIENCE ACCÉLÉRÉE DE
PERSONNALITÉS INSPIRANTES, ET À DES PERSPECTIVES CONCRÈTES DU TERRAIN.**

POURQUOI LE FAISONS-NOUS ?

Pour tous ces étudiants : Pour transformer leur passion et rêves en compétence, puis en expertise. L'ensemble des cours de cuisine et de management que vous proposez développent leur savoir-faire. Nous souhaitons à vos côtés aller plus loin, en nourrissant leur vision, stimulant leur esprit critique et éveillant leur ambition. Nous vous proposons de vous accompagner dans cette mission et d'intervenir à vos côtés avec des conférences et ateliers dédiés.

C'est là que Think Gastronomy intervient : Des ateliers comme accélérateurs de conscience culinaire. Un concentré de savoirs, de tendances et d'enjeux autour de la planète FOOD. Un benchmark puissant de tout ce qu'il faut connaître, questionner ou réinventer. Un éveil des consciences pour révéler les talents.

En quelques demi-journées, ces ateliers offrent plusieurs tours du monde, abordant l'essentiel et le complexe, du food d'aujourd'hui à celui de demain : festif, bistronomique, créatif, street food, delivery, ethnique, nutrition, healthy, catering...

Comprendre. S'inspirer. Agir.

Ces formats immersifs font exceller les meilleurs... et réfléchir les très bons. Qu'il s'agisse d'un jeune cuisinier souhaitant intégrer une brigade, d'un futur chef rêvant de diriger la sienne, ou d'un manager ambitieux à construire son groupe ou un nouveau métier, ces conférences apportent les clés pour relever les défis de demain et révéler pleinement leur potentiel.

BIOGRAPHIE

Jacques Bally est un expert reconnu dans les domaines de la gastronomie, de l'hospitalité et de l'innovation. Ancien Président du guide Gault&Millau et ancien Vice-Président du Groupe Alain Ducasse, il accompagne aujourd'hui les écoles, institutions et marques dans le développement des compétences et l'épanouissement professionnel de leurs équipes.



À travers un cycle international de conférences et d'ateliers, il partage son expérience avec les étudiants et professionnels du secteur, autour de thématiques clés : restauration festive, food courts, identité culinaire, transformation des usages et création de valeur. Il œuvre pour une transmission engagée et inspirante des savoirs.

FAITS MARQUANTS

- Ancien Président international du guide gastronomique Gault&Millau (24 pays)
- Ancien Vice Président du Groupe Alain Ducasse, CEO du pôle Éducation & Transmission & Conseils
- Auteur de rapports stratégiques et prospectifs sur des sujets liés à la gastronomie, à l'hospitalité et à l'identité culturelle connectée à l'art de vivre
- Conférencier régulier sur des thématiques business, sociétales, technologiques ou prospectives dans l'univers de la gastronomie
- Ancien Conseiller de la directrice générale Hospitality & Restauration de Gazprom
- Créateur d'un laboratoire de concepts de restauration : restaurants festifs, bistronomiques, caves à vins, beach clubs, street food, food courts...

L'AVIS DU MAGASINE **ex**quis

*"Avec un parcours international au cœur de la gastronomie et de l'hospitality, Jacques Bally incarne l'excellence, la transmission et la vision stratégique des métiers de demain. Ancien Président international du guide Gault&Millau et Past VP du Groupe Alain Ducasse, **il met aujourd'hui son expertise au service de la formation et de l'inspiration des nouvelles générations.** Conférencier passionné, il intervient dans les écoles et institutions avec des formats courts, immersifs et percutants.*

Inviter Jacques Bally, c'est offrir à vos étudiants et vos collaborateurs une expérience marquante, à la croisée de l'expertise, du storytelling et de la transmission. Sa présence charismatique, son regard affûté sur le secteur et son énergie communicative font de chaque conférence un moment transformateur et inspirant."

LES CYCLE DES CONFÉRENCES

LEVEL I

Accessible à tous
–
Intérêt pour tous

LEVEL II

BBA & master
Changement de carrière
Formation continue des
professionnels en activité

LES FORMATS D'INTERVENTION



CONFÉRENCE

Un format intense et dynamique (1/2 ou 1j) pour explorer en profondeur un sujet stratégique, une thématique du "marché" ou une grande "opportunité" de la période.



ATELIER & DÉGUSTATION

Expériences immersives mêlant pratique, réflexion et découverte sensorielle. Toujours autour d'un grand sujet du métier au rayonnement ou à l'enjeu majeur



GRAND ENTRETIEN

Un échange structuré, inspirant et interactif autour de son parcours et de thématiques clés.



TABLE RONDE

Participation à des discussions avec d'autres experts pour enrichir les points de vue.



JEUX & ANIMATIONS

Formats pédagogiques favorisant l'engagement, l'intelligence collective et la créativité.

ACTIVITÉ PRINCIPALE

SUR MESURE

LES THÉMATIQUES DES CONFÉRENCES

LA RESTAURATION FESTIVE

2 L, ½ & 1D, M, Q&R

Depuis 20 ans, la restauration festive transforme l'expérience culinaire en véritable spectacle. Star des grandes destinations, elle capte l'attention... et les profits. Pourquoi séduit-elle autant ? Quels modèles, quels leviers, quels secrets ?

1

LE PAYS GOURMAND

Plus de documentation sur demande

Chaque territoire défend aujourd'hui sa culture culinaire comme un levier stratégique. Tourisme, emploi, agro-industrie, identité : la gastronomie devient enjeu économique majeur. Et si manger devenait aussi un acte de politique... et de puissance ? Comment organiser tout ceci et à quelle échelle ?

2

LA STREET FOOD & LA CUISINE DE FOOD COURT

1 L, ½D & 1D, M, Q&R

Après la gastronomie et la bistronomie, la street food s'impose partout. Accessible, créative, régressive : elle séduit gourmets et voyageurs. Quels sont ses codes, ses modèles gagnants, ses enjeux futurs ?

3

LE DELIVERY FOOD, LE CATERING & LE MICE

1 L, 1D, M, D, Q&R

Boostée par la Covid, la livraison révèle bien plus qu'un service rapide. Elle reflète une mutation sociale : temps, envies, goûts, habitudes changent. Entre standardisation globale et personnalisation extrême — où allons-nous ?

4

SOCIAL FOOD : MOMENTS PARTAGE & LEISURE

1 L, ½D, M, Q&R

Le repas n'est plus seulement un besoin, c'est un rituel social. Du snacking d'afterwork (aperitivo, mezze, kemia, ...) aux cantines réinventées, tout change. Jusqu'où ira cette quête de lien ? Quels enjeux pour la restauration ?

5

1 L = Niveau 1 ; 2 L = Niveau 2 ; ½ D = ½ Journée ; 1 D = 1 Journée ;
M = Cours magistral ; D = Débat ; Q&R = Questions/Réponses

LES THÉMATIQUES DES CONFÉRENCES

6

LA TECHNO, LA COMM FOOD & LE SALES MARKETING

2L, 1D, M, D, Q&R

En 5 ans, la technologie a bouleversé la restauration : commandes, paiements, réseaux sociaux... Opérations, image, relation client : tout s'est digitalisé à grande vitesse. Quels seront les prochains leviers ? Et comment les anticiper dès maintenant ?

FOOD OF THE FUTURE

2L, ½D, M, Q&R

Entre innovations technos et mutations sociétales, notre rapport à l'alimentation change profondément. Moins d'alcool ou différemment, moins de viande ou différemment, plus de sens, plus de santé, plus vite, fait maison ou réchauffé : les attentes évoluent. Quel rôle pour les chefs, les artisans et l'agroalimentaire dans ce futur à inventer ?

7

8

LES MARQUES CHEF & RETAIL CHEF (3 SAISONS)

1L, ½D, M, D, Q&R

Les chefs sont devenus des marques, des médias, des moteurs d'influence. Cuisine, pâtisserie, glace, sommellerie : qui sont les 50 leaders qui font rayonner la gastronomie ? Entre image, business et stratégie, décryptage d'un phénomène mondial.

LES VISAGES DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

1L, ½D, M, Q&R

Le monde regorge de cultures culinaires qui éveillent nos sens et notre mémoire. Douze cuisines dominent aujourd'hui la scène internationale, entre tradition et influence. Plongée dans leurs histoires, leurs saveurs, leurs recettes... et leur rayonnement global.

9

10

LA RESTAURATION GASTRONOMIQUE ET D'AUTEUR

1L, 2L, ½D, M, Q&R

Chefs, guides, médias, distributeurs... la haute cuisine est au croisement de tous les mondes. Entre art, business, transmission et influence, qui mène vraiment le jeu ? Plongée au cœur d'un écosystème aussi passionnant que complexe.

1L = Niveau 1 ; 2L = Niveau 2 ; ½D = ½ Journée ; 1D = 1 Journée ;
M = Cours magistral ; D = Débat ; Q&R = Questions/Réponses

EXEMPLE D'UNE CONFÉRENCE: LA RESTAURATION FESTIVE



OBJECTIF

Comprendre comment la restauration festive transforme l'acte de manger en spectacle et en outil de distinction. Analyser les modèles qui mêlent rentabilité, exclusivité et voyeurisme social. Décoder les stratégies qui sacralisent l'expérience tout en la rendant désirable. Explorer l'impact sur les codes classiques du restaurant et les dynamiques culturelles. Réfléchir à l'avenir d'une restauration où le rituel devient événement.



CONCEPT

Plus qu'un repas, c'est une expérience ultra-scénarisée, où visibilité et appartenance priment. Beach clubs, rooftops, lieux secrets : le luxe se vit dans l'instant et l'exclusivité. La culture du secret, du filtre social et du désir d'accès alimente un modèle en pleine croissance. L'assiette devient secondaire face à l'émotion, l'image et le storytelling. Un nouveau modèle socio-culturel du restaurant est né – et il attire tous les regards.



CONDITIONS

- Salle de conférences + grand écran
- Analyse de doc & interaction avec les participants
- Atelier encadré par Jacques Bally + Young Leader



DÉROULÉ DE LA CONFÉRENCE

1. Introduction, définition et histoires

Le monde d'aujourd'hui, la genèse – Une restauration vieille comme Hérode & Cléopâtre – Le périmètre concerné – Les 5 niveaux

2. Les marques de restauration festives redéfinissent-elles notre expérience et notre conception du restaurant?

- Le restaurant et la marque
- La promesse du divertissement haut-de-gamme et de l'"eatertainment"
- Le prix d'une atmosphère et de l'exclusivité
- La mise en œuvre de l'enchantement par le biais de l'hospitalité et du luxe

3. Luxe expérientiel et restauration haut-de-gamme : la fusion de deux modèles sociaux et culturels

- Le motif du secret : la capitalisation du refuge exclusif
- La culture d'une herméticité quasiment sacrée
- Le voyeurisme social et la distinction

Pourquoi cette conférence ?

Pour décrypter le phénomène de la restauration festive, anticiper un eldorado en pleine expansion, et stimuler une nouvelle façon de penser l'expérience culinaire. Une conférence pour éveiller l'analyse, l'audace... et l'envie d'innover.

FORMULES CONFÉRENCES

FORMAT AMPHITHÉÂTRE / GRANDE SALLE / CONFÉRENCE HALL
SANS LIMITE DE PARTICIPANTS

LES 10 POINTS CLÉS D'UNE CONFÉRENCE

- Intervention magistrale avec support media visuel projeté
- Interaction avec les participants et leur participations orales
- Un sommaire suivi et affiché toute la conférence
- Co-intervention (15 minutes) avec un membre de l'école
- Un co-intervenant permanent (voix off et punch, rappel...)
- Une pause de 15 minutes sur une durée de 4 heures
- Envoi d'un recap résumé de la présentation aux étudiants
- Envoi d'une attestation de participation
- Q&R pendant et après (tea time ou lunch time)
- Séance photos et vidéo avec le conférencier



1 500€



4 heures



Transmission percutante,
interaction dynamique,
vision sectorielle

Conférence
½ journée



2 200€



7 h (4 + 3 heures)
(matin + après-midi)



Immersion complète,
échanges approfondis,
étude de cas, Q&R

Conférence
1 journée

ATELIERS PRATIQUES & ANIMATIONS

ATELIER "OUVRIR UN RESTAURANT : 24H CHRONO"

L'illusion d'un vrai lancement, la pression d'un vrai service...



- 24 heures chrono pour ouvrir son restaurant : une immersion totale en mode startup.
- Par équipe, les étudiants créent leur concept de A à Z, jusqu'à la dégustation test.
- Un atelier intense pour penser, concevoir et pitcher comme de vrais restaurateurs.

ATELIER "DEVENEZ ENQUÊTEUR GASTRONOMIQUE"

"À table, rien n'échappe à l'œil d'un vrai enquêteur."



- Dans la peau d'un enquêteur gastronomique : observer, analyser, déguster, raconter.
- Un atelier immersif pour apprendre à décoder l'expérience culinaire comme un pro.
- Techniques, référentiels, storytelling : devenez le détective du goût et de l'émotion.

EXEMPLE D'ATELIER : DANS LA PEAU D'UN ENQUÊTEUR



OBJECTIF

Vivre de l'intérieur l'expérience unique d'un enquêteur gastronomique et découvrir les codes, outils et secrets de ce métier fascinant.



CONCEPT

Qui sont ces femmes et hommes de l'ombre qui décident de la réputation d'un restaurant ? Que cherchent-ils ? Comment jugent-ils ? Cet atelier vous plonge dans le quotidien d'un enquêteur d'un grand guide gastronomique (type Gault & Millau ou Michelin), entre expertise, discrétion, analyse sensorielle... et émotion.



CONDITIONS

- Jusqu'à 48 participants (4 équipes de 12)
- Espace restauration + cuisine pédagogique
- Atelier encadré par Jacques Bally + chef partenaire



DÉROULÉ DE L'ATELIER

1. Introduction et rôle d'un enquêteur

- Méthodologie d'évaluation
- Grille de notation professionnelle
- Enjeux de neutralité et de discrétion

2. Expérience de dégustation en conditions réelles

- Menu 4 plats élaboré par un chef invité (ex. Alejandro Cottoret)
- Analyse des cuissons, assaisonnements, produits, terroirs
- Évaluation du service, de l'harmonie et de l'expérience globale

3. Debrief collectif & échanges

- Partage d'impressions et restitution des évaluations
- Discussions autour du rôle de l'émotion, des tendances, du storytelling culinaire
- Focus sur les comportements attendus lors d'une enquête (prendre des photos, demander à visiter la cuisine, etc.)

Et plus encore, des anecdotes, des petits secrets, des astuces

Conclusion & remise d'un mini-certificat "Éclaireur de goût"

Pourquoi cet atelier ?

Pour développer son regard critique, comprendre les codes de l'hospitalité de haut niveau, affiner son goût et explorer les coulisses d'un métier mythique.

FORMULES ATELIERS EN IMMERSION

FORMAT INTERACTIF 24 HRS CHRONO JOUR ET NUIT EN ÉQUIPE
72 PARTICIPANTS MAX (48 IDÉALEMENT)

LES 10 POINTS CLÉS D'UN ATELIER BUSINESS

- Intervention en grands groupe & équipes
- Animation permanente avec esprit compétition & jeu
- Fournitures d'éléments de travail pour avancer par étape
- Un sommaire suivi et affiché toute la conférence
- Co-intervention avec un ou plusieurs membre(s) de l'école
- Envoi d'un récapitulatif résumé de la présentation aux étudiants
- Remise d'un certificat avec cérémonie de participation
- Soirée de clôture et de team spirit
- Séance photos et vidéo tout au long des 2 jours
- Remise d'une video et d'un CV de l'atelier



3 000€



2 jours
12h/j



Salle de travail + cuisine
pédagogique + espace
de simulation



6 équipes de
12 participants



Stratégie, concept, RS,
production, BP, RH, FF&E
opérationnel, pitch final

Atelier 1

**“Ouvrir un restaurant :
24h chrono”**



3 000€



2 jours
12h/j



Salle de travail + salle
restaurant + équipe de
cuisine



6 équipes de
12 participants



Analyse de terrain,
évaluation d'expérience
client, restitution –
histoires et anecdotes

Atelier 2

**“Dans la peau d'un
enquêteur gastronomique”**



Merci

Transmettre le goût, la culture et la passion de nourrir l'autre est une responsabilité autant qu'un privilège.

Think Gastronomy, c'est une aventure humaine et professionnelle, faite de rencontres, de savoirs partagés et d'inspiration.

Un cycle pour éveiller les vocations et nourrir l'envie de faire grandir ce métier d'hospitalité.



www.catapult-hospitality.com



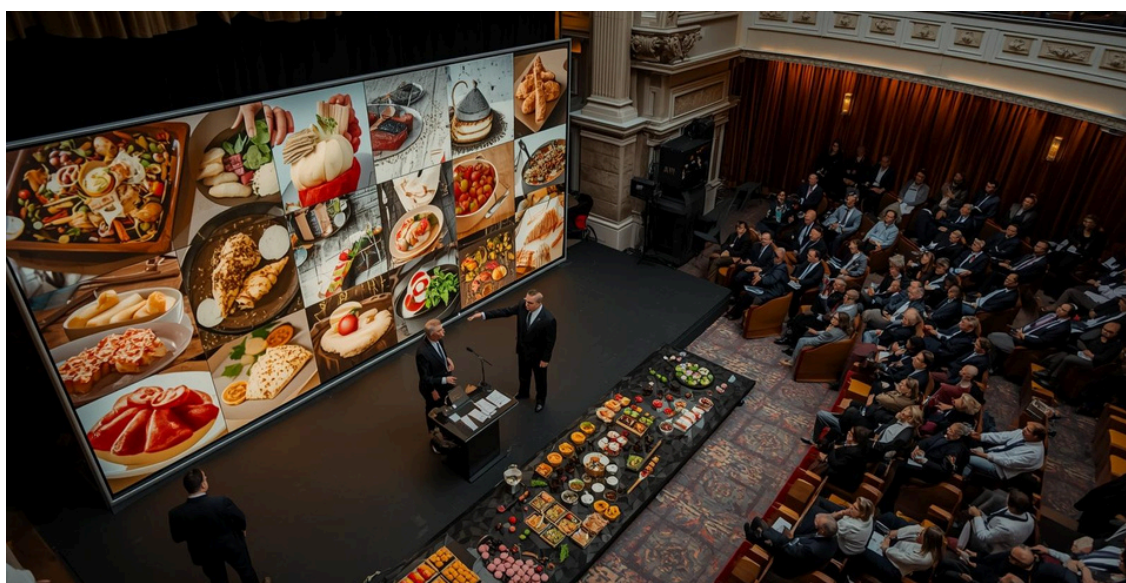
jacques.bally@gmail.com



+33 6 33 76 24 37

THINK GASTRONOMY

by Catapults.



Conferences and Culinary Workshops

BY JACQUES BALLY

FORMER INTERNATIONAL PRESIDENT OF
THE GAULT & MILLAU CULINARY GUIDE

FOR CULINARY & HOSPITALITY SCHOOL & UNIVERSITY

Our objective in this collaboration is to elevate the value and perception of each participant. Your brilliance is reflected in your reputation, your teachings, and, most importantly, the talents you cultivate. Together, we have the opportunity to highlight our collective expertise, to appreciate everyone's contributions, and to promote our shared aspirations through a synergistic exchange of skills and communication.

By uniting our efforts, we can effect meaningful change, enhance our influence, and forge a new chapter of excellence. Today, more than ever, collaboration is defining the future, and together we are cultivating the talent necessary for a world undergoing transformation.

**TOGETHER, WE ARE STRONGER
WE INSPIRE, INNOVATE, AND PREPARE FOR THE FUTURE.**

**SIGNIFICANT TRANSFORMATIONS ARISE FROM AUTHENTIC
AND MEANINGFUL PARTNERSHIPS.**

PREAMBLE

OUR CONFERENCES ENHANCE ACADEMIC AND PRACTICAL INSTRUCTION BY EQUIPPING STUDENTS WITH INNOVATIVE TOOLS TO NAVIGATE THEIR OWN PATHS AND PROVIDING INSIGHTS FOR CONSTRUCTING A FUTURE THAT TRANSCENDS THE LIMITATIONS OF THE PAST.

THEY PROVIDE DIRECT ACCESS TO EXPERTISE, EXPEDITED EXPERIENCES FROM INSPIRING FIGURES, AND TANGIBLE INSIGHTS FROM THE FIELD.

WHY DO WE ENGAGE IN IT?

For all these students: To convert their passion and aspirations into skills, and subsequently into expertise. All the culinary and management courses you provide enhance their proficiency. We aim to advance alongside you, fostering their vision, stimulating their critical thinking, and igniting their ambition. We offer our support in this endeavor and seek to collaborate with you through specialized conferences and workshops.

This is where Think Gastronomy plays a pivotal role: Workshops serve as catalysts for culinary awareness. They represent a synthesis of knowledge, trends, and challenges within the realm of food. A formidable reference point for all that must be understood, scrutinized, or reimagined. An awakening of consciousness that unveils talent.

In a matter of a few half-days, these workshops provide a variety of global tours, encompassing both the fundamental and the intricate aspects, ranging from contemporary cuisine to future culinary trends: festive, bistronomic, innovative, street food, delivery, ethnic, nutritional, healthy, and catering.

Comprehend. Be motivated. Take action.

These immersive formats enable the best to excel and prompt the very good to reflect. Whether it is a young cook aspiring to join a brigade, a future chef envisioning the leadership of their own, or an ambitious manager cultivating their team or embarking on a new career, these conferences offer the essential tools to confront tomorrow's challenges and fully realize their potential.

BIOGRAPHY

Jacques Bally is a distinguished authority in gastronomy, hospitality, and innovation. As the former President of the Gault&Millau guide and former Vice President of the Alain Ducasse Group, he currently assists schools, institutions, and brands in enhancing the skills and professional development of their teams.



Through a series of international conferences and workshops, he imparts his expertise to students and professionals in the field, focusing on key themes such as festive restaurants, food courts, culinary identity, the transformation of practices, and value creation. He is dedicated to fostering an engaging and inspiring exchange of knowledge.

KEY FACTS

- Former International President of the Gault & Millau culinary guide (24 countries)
- Former Vice President of the Alain Ducasse Group, Chief Executive Officer of the Education, Transmission, and Consulting division
- Author of strategic and forward-looking reports on topics pertaining to gastronomy, hospitality, and cultural identity associated with the art of living.
- Frequent speaker on business, societal, technological, and future-focused subjects within the realm of gastronomy.
- Former Direct Advisor to the Managing Director of Hospitality and Catering at Gazprom
- Former Direct Advisor to the Managing Director of Hospitality and Catering at Gazprom

THE MAGAZINE'S PERSPECTIVE *exquis*

"With a distinguished international career in gastronomy and hospitality, he exemplifies excellence, knowledge transfer, and a strategic vision for the professions of the future. As the former International President of the Gault&Millau guide and Past Vice President of the Alain Ducasse Group, he now devotes his expertise to training and inspiring emerging generations. A passionate speaker, he delivers presentations in schools and institutions through concise, immersive, and impactful formats."

Inviting Jacques Bally provides your students and colleagues with a memorable experience that lies at the intersection of expertise, storytelling, and knowledge transfer. His charismatic presence, incisive insights into the sector, and dynamic energy render each conference a transformative and inspiring occasion."

THE CONFERENCE SERIES

LEVEL I

Accessible to everyone
–
Interest for everyone

LEVEL II

BBA and Master's Degree,
Career Transitions, Continuing
Education for Working Professionals

INTERVENTION MODALITIES



CONFERENCE

A rigorous and dynamic format (1/2 or 1 day) designed to thoroughly examine a strategic topic, a “market” theme, or a significant “opportunity” of the moment.



WORKSHOP AND TASTING

Immersive experiences that integrate practical engagement, reflection, and sensory exploration. Consistently focused on a central theme within the profession, with considerable impact or implications.



SIGNIFICANT INTERVIEW

A well-organized, motivating, and engaging dialogue regarding his career and central themes.



ROUNDTABLE

Engagement in dialogues with fellow experts to enhance perspectives.



GAMES AND ENTERTAINMENT

Educational formats that foster engagement, collective intelligence, and creativity.

PRIMARY ACTIVITY

BESPOKE

CONFERENCE THEMES

FESTIVE RESTAURANT

2 L, ½D & 1D, M, Q&A

For two decades, festive dining has elevated the culinary experience into a remarkable spectacle. A highlight of prominent destinations, it garners attention... and generates profits. What accounts for its popularity? What models, what mechanisms, what insights?

1

THE "GOURMAND" COUNTRY

More documentation on demand

Today, every region is safeguarding its culinary heritage as a strategic asset. Tourism, employment, agribusiness, and identity: gastronomy is emerging as a significant economic concern. What if dining also transformed into an act of politics... and power? How can this be systematically organized, and on what scale?

2

STREET FOOD AND FOOD COURT GASTRONOMY

1 L, ½D & 1D, M, Q&A

Following gastronomy and bistronomy, street food is emerging as a ubiquitous staple. Accessible, innovative, and nostalgic, it captivates both gourmets and travelers. What are its defining characteristics, successful models, and future challenges?

3

FOOD DELIVERY, CATERING, AND MICE

1 L, 1D, M, D, Q&A

Accelerated by Covid, delivery encompasses far more than mere expedience. It signifies a societal transformation: our times, aspirations, preferences, and behaviors are evolving. Amidst global uniformity and heightened personalization—what direction are we taking?

4

SOCIAL CUISINE: SHARED MOMENTS & LEISURE

1 L, ½D, M, Q&A

Business & Leisure: Sharing Moments. Meals have transcended mere necessity to become a social ritual. From after-work snacks—such as aperitivo, mezze, and kemia—to reimagined canteens, the landscape is evolving. How far will this pursuit of connection extend? What challenges does the restaurant industry face?

5

1 L = Level One; 2 L = Level Two; ½ D = Half Day; 1 D = One Day;
M = Seminar; D = Discussion; Q&A = Questions/Answers

CONFERENCE THEMES

6

TECHNOLOGY, CULINARY COMMUNICATION, AND SALES MARKETING

2L, 1D, M, D, Q&A

In the past 5 years, technology has transformed the restaurant industry: orders, payments, social media... Operations, branding, customer relations: everything has rapidly transitioned to a digital format. What will the forthcoming catalysts be? How can we proactively prepare for them now?

CUISINE OF THE FUTURE

2L, ½D, M, Q&A

Amidst technological innovations and societal transformations, our relationship with food is undergoing a profound shift. There is a trend towards reduced alcohol consumption or alternative options, decreased meat intake or different choices, increased emphasis on meaning, healthier options, quicker meals, and a preference for homemade or reheated dishes: expectations are evolving. What role will chefs, artisans, and the food industry play in this future that must be shaped?

7

8

CHEF AND RETAIL BRANDS: CHEF (THREE SEASONS)

1L, ½D, M, D, Q&A

Chefs have evolved into brands, media entities, and influential figures. Cuisine, pastries, ice cream, and sommeliers: who are the 50 leaders illuminating the world of gastronomy? Amidst image, commerce, and strategy, we analyze a global phenomenon.

THE FIGURES OF GLOBAL GASTRONOMY

1L, ½D, M, Q&A

The world is replete with culinary cultures that stimulate our senses and evoke our memories. Twelve cuisines currently dominate the international landscape, harmonizing tradition with influence. Explore their narratives, flavors, recipes, and global impact.

9

10

GASTRONOMIC AND SIGNATURE DINING ESTABLISHMENTS

1L, 2L, ½D, M, Q&A

Chefs, guides, media representatives, and distributors... haute cuisine exists at the intersection of various domains. Straddling the realms of art, commerce, education, and influence, who truly holds the power? An exploration into the core of an ecosystem that is as captivating as it is intricate.

AN ILLUSTRATION OF A CONFERENCE: CELEBRATORY CATERING



OBJECTIVE

Comprehend how festive dining elevates the act of eating into a spectacle and a means of distinction. Examine the frameworks that integrate profitability, exclusivity, and social voyeurism. Unravel the strategies that sanctify the experience while rendering it appealing. Investigate the influence on traditional restaurant norms and cultural dynamics. Contemplate the future of a restaurant where ritual transforms into an event.



CONCEPT

More than a mere meal, it represents a meticulously curated experience where visibility and a sense of belonging are paramount. Beach clubs, rooftops, and hidden venues: luxury is experienced in the present and in exclusivity. The culture of secrecy, social stratification, and the yearning for access propels a swiftly expanding paradigm. The culinary offerings become secondary to emotion, imagery, and narrative. A novel socio-cultural model of dining has emerged—and it is capturing significant attention.



CONDITIONS

- Conference Room with Large Display
- Document analysis and participant interaction
- Workshop facilitated by Jacques Bally and Young Leader



CONFERENCE AGENDA

1. Introduction, Definition, and Narratives

The contemporary world, the origin – A revival as ancient as Herod and Cleopatra
– The relevant region – The five tiers

Are festive restaurant brands reshaping our experience and understanding of dining establishments?

- The establishment and the brand
- The allure of premium entertainment and "eatertainment"
- The cost of ambiance and exclusivity
- The execution of enchantment via hospitality and opulence.

Experiential luxury and premium catering: the convergence of two social and cultural paradigms.

- The rationale for confidentiality: leveraging a unique sanctuary
- The culture of an almost sacred exclusivity
- Social voyeurism and differentiation

What is the purpose of this conference?

To elucidate the phenomenon of festive dining, expect a swiftly growing market and inspire a novel perspective on the culinary experience. A conference designed to ignite analysis, audacity, and a passion for innovation.

CONFERENCE OFFERINGS

AMPHITHEATER / SPACIOUS VENUE / CONFERENCE HALL FORMAT ACCOMMODATING AN UNLIMITED NUMBER OF PARTICIPANTS

THE TEN ESSENTIAL POINTS OF A CONFERENCE

- Masterclass presentation accompanied by projected visual media support
- Engagement with participants and their verbal contributions
- A summary was presented and disseminated throughout the conference.
- Co-intervention (15 minutes) with a school representative
- A permanent co-narrator (voiceover and emphasis, reminders, etc.)
- A 15-minute respite during a 4-hour interval
- Distributing a summary of the presentation to students.
- Issuance of a certificate of participation
- Q&A sessions during and after tea or lunch.
- Photography and videography session with the speaker



1 500€



4 hours



Robust transmission,
dynamic engagement,
sectoral perspective

**Half-day
symposium**



2 200€



7 hours (4 + 3 hours)
(morning + afternoon)



Comprehensive
immersion, extensive
discussions, case
analyses, Q&A

**Conference
1 day**

PRACTICAL WORKSHOPS AND ACTIVITIES

WORKSHOP "LAUNCHING A RESTAURANT:" "24-HOUR COUNTDOWN"

The semblance of an authentic launch, the strain of genuine service...



- 24 hours to launch your restaurant: a complete immersion in startup mode.
- In teams, students develop their concept from inception to completion, including the tasting evaluation.
- A rigorous workshop focused on conceptualizing, designing, and presenting ideas as professional restaurateurs.

WORKSHOP "GASTRONOMIC INVESTIGATOR"

"At the table, nothing eludes the gaze of a genuine investigator."



- In the role of a culinary investigator: observe, analyze, taste, and narrate.
- An engaging workshop designed to master the art of decoding the culinary experience with expertise.
- Techniques, benchmarks, storytelling: assume the role of a connoisseur of taste and emotion.

EXAMPLE WORKSHOP: IN THE ROLE OF A GASTRONOMIC INVESTIGATOR



OBJECTIVE

Immerse yourself in the distinctive journey of a culinary investigator and uncover the codes, tools, and secrets of this captivating profession.



CONCEPT

Who are the individuals behind the scenes responsible for determining a restaurant's reputation? What criteria do they consider? How do they evaluate? This workshop immerses participants in the daily life of an investigator for a prominent gastronomic guide (such as Gault & Millau or Michelin), encompassing expertise, discretion, sensory analysis, and emotional engagement.



CONDITIONS

- A maximum of 72 participants (ideal target of 48)
- Culinary space and instructional kitchen
- Workshop led by Jacques Bally and a partner chef



WORKSHOP AGENDA

1. Introduction and Function of an Investigator

- Assessment methodology
- Professional evaluation matrix
- Concerns regarding neutrality and discretion

2. Real-world tasting experience

- Four-course menu curated by a guest chef (e.g., Alejandro Cottoret)
- Analysis of culinary techniques, seasonings, ingredients, and terroirs
- Assessment of service, cohesion, and overall experience

3. Group debriefing and discussions

- Exchanging insights and feedback on assessments
- Discussions regarding the role of emotion, trends, and culinary storytelling
- Concentrate on anticipated actions during an investigation, such as capturing photographs and requesting access to the kitchen, among others.

Additionally, anecdotes, insights, and recommendations.

Conclusion and issuance of a mini-certificate "Young Culinary Leader"

What is the purpose of this workshop?

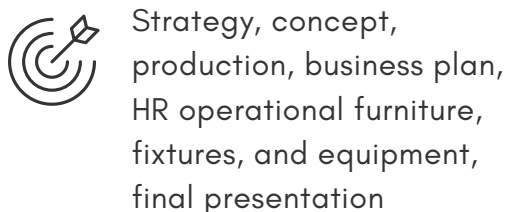
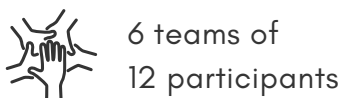
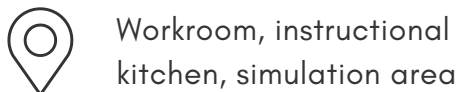
To cultivate your critical perspective, comprehend the principles of premier hospitality, enhance your discernment, and investigate the intricacies of a distinguished profession.

IMMERSION WORKSHOP OFFERINGS

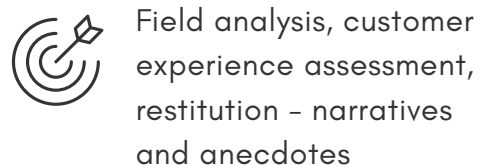
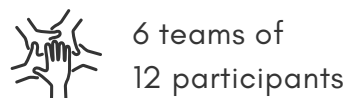
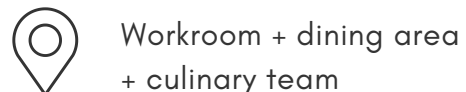
INTERACTIVE FORMAT 24-HOUR CYCLE, DAY AND NIGHT, WITHIN THE TEAM.
A MAXIMUM OF 72 PARTICIPANTS IS PERMITTED, WITH AN IDEAL TARGET OF 48.

THE TEN ESSENTIAL POINTS OF A BUSINESS WORKSHOP.

- Intervention in extensive groups and teams
- Enduring entertainment characterized by a competitive and playful ethos.
- Supplies of work components to advance incrementally.
- A summary was presented and disseminated throughout the conference.
- Co-intervention involving one or more members of the school
- Distributing a summary of the presentation to students.
- Presentation of a certificate during the participation ceremony
- Closing night and camaraderie
- Photography and videography sessions over the course of two days.
- Submission of a video and a curriculum vitae from the workshop



Workshop 1: "Launching a Restaurant"
"24-hour countdown"



**Workshop 2: "In the Role of a
Gastronomic Investigator"**



THANKS

Transmitting the flavors, culture, and enthusiasm for nourishing others is as much a duty as it is an honor.

Think Gastronomy represents a human and professional journey, characterized by encounters, shared knowledge, and inspiration.

A cycle designed to inspire vocations and cultivate the aspiration to advance within the hospitality profession.



www.catapult-hospitality.com



jacques.bally@gmail.com



+33 6 33 76 24 37