



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



**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**

- > Annuaires
  - > Matériels
  - > Installateurs
- LES ANNONCES**
- > Marché de l'emploi
  - > Fonds de commerces

**ACCES AU CLUB LE CHEF**

login ou mail

**OK**



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

- > Menus
- > Recettes
- > Recettes en Vidéos
- > Vidéos
- > Newsletter



**Horis créé Horis SAS**

Le groupe Horis regroupera au 1er décembre 2010 ses activités au sein d'une société juridique unique regroupant l'ensemble des activités Equipement et Services du Groupe (HMI Grande Cuisine et Bonnet Grande Cuisine) : " Horis SAS ". Horis maintient au sein de la société unique ses deux réseaux de distribution distincts correspondant à la vente de produits d'un côté sous la marque commerciale Thirode et de l'autre sous la marque commerciale Bonnet. Bonnet réaffirme son ambition de marque leader européenne en Cuisson (four, piano modulaire, fourneaux haut de gamme Maestro) et Thirode, généraliste ensemblier, se positionne comme leader de la restauration de l'éducation et du social avec une gamme de produits simples, robustes et de qualité. Horis Services et le grand SAV, c'est également le projet ambitieux de regroupement des activités services de Bonnet et de Thirode pour créer le leader français du service après-vente des équipements de grande cuisine professionnelles multimarques. Forte de ses 250 techniciens, la nouvelle entité servira plus de 21 000 clients sur le territoire. Quelques autres chiffres clefs en 2009 : 127 916 visites, 373 704 heures, 92 963 appels. Le développement de l'activité devra à terme apporter un service de proximité et une continuité de service (24/24 et 7/7) unique sur le marché grâce à une professionnalisation de ses équipes (experts, marketing, commerciaux...) et au développement de nouveaux outils. Au 1er décembre 2010, Bonnet Services et Thirode Services seront donc regroupés dans une Business Unit : Horis Services.

Le 21/07/2010  
28/08/2010 0 News\_rhf 1

**RETOUR**

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

21/07/2010

- > Horis créé Horis SAS
- > Outox accélère bien la chute de l'alcool dans le sang !
- > Report et aménagement des nouvelles normes incendie et handicap
- > Des éthylofestes dans les bars et restaurants
- > Nicolas Sale, chef ambitieux aux mille et un projets
- > La newsletter du chef.com prend des vacances !

20/07/2010

- > Un comité de pilotage des Etats Généraux de la nuit par la Ville de Paris
- > Crépiote, nouveau concept de crêpe à emporter
- > " Gard durable - manger Bio " : 2ème édition d'une opération à succès
- > Nouveau départ pour Philippe Jourdin
- > Georges Haushalter élu président du CIVB
- > " Cuisinier Gestionnaire de Collectivité " : un diplôme reconnu
- > Le CIVA présente sa journée de dégustation des vins d'Alsace

19/07/2010

- > Clickwear, la nouvelle gamme de vêtements signée Bragard
- > BRC: une nouvelle plateforme de produits bio pour les collectivités
- > Le Relais & Châteaux Saint Martin & Spa ouvre son Grill d'été
- > Le groupe traiteur Jean Stalaven se lance dans la restauration indépendante
- > Le label Qualité Sud de France pour les Restaurateurs de France
- > Iki Beer : une bière inédite aux saveurs asiatiques

16/07/2010

- > Premier bilan des activités Qualicuisines 2010
- > Les frais de restauration remis en cause à l'Elysée
- > Rougié présente sa nouvelle terrine de canard
- > L'hôtel Campanile Le Pontet classé trois étoiles
- > Columbus Café se met à l'heure d'été !
- > Nouvelle carte estivale pour Coeur de Blé

15/07/2010

- > La réforme des MIN adoptée et saluée par Metro Cash & Carry France
- > Les Papilles en fête présentent leur 3ème édition à la Vilette
- > La Tour d'Argent lance son site Internet
- > Première édition du Sial Middle East
- > Didier Le Calvez innove au Bristol
- > Ouverture d'un nouveau Columbus Café à Nice

13/07/2010

- > Changement de propriétaire au Café du Hâvre
- > Le Stube, fast-food de qualité version allemande
- > Nouvelle recette pour la mozzarella râpée Galbani
- > Polémique sur le prix des cigarettes en baisse
- > Avenir incertain pour la brasserie Flo Nice
- > La TVA à 5,5 % en danger ?
- > Installation du comité syndical du Syrec pour Gennevilliers, Saint-Ouen et Villepinte

12/07/2010

- > Nouvel esprit au restaurant Michel Sarran
- > Reprise de l'enseigne Bar à Huîtres par Garry Dorr
- > Ouverture d'une nouvelle Cantine des Tontons !
- > Raymond Cornélissens maître restaurateur
- > Des CV sous forme de sets de table
- > Relais & Châteaux et Potel et Chabot à la XXVe Biennale des Antiquaires
- > Le Ristretto, ou la reconversion réussie d'un passionné de café

09/07/2010

- > Restructuration de la cuisine de la Résidence Internationale d'Etudiants de Dijon
- > Fauchon invente les " Bébéclics " !
- > Sodexo motive les ados avec " Signé Sodexo Essentiel "
- > Le Festival Automne Gourmand à Bagnoles de l'Orne
- > " Choc made in F " : une nouvelle vision du chocolat à la française