

Au revoir 2025, place à 2026 : le FCSI France poursuit sa dynamique

Par Nelly Rioux le 01/02/2026

À l'occasion de son Assemblée Générale qui se tenait à la Cité Universitaire de Paris, l'association des professionnels du conseil et de l'ingénierie de l'Hôtellerie-Restauration a déroulé les thématiques et les actions qui seront menées en 2026.



©N.Rioux De nombreux adhérents se sont retrouvés à la Cité Universitaire de Paris à l'occasion de la dernière AG du FCSI France

C'est sur une minute de grande émotion que s'est ouverte l'Assemblée Générale du FCSI France. La salle, encore bouleversée par le drame qui a touché toute la filière de la cuisine professionnelle, a applaudi durant une longue minute le portrait de [Richard Demoncey](#) qui s'affichait sur l'écran.

Patrick Mauries, Executive Assistant de l'association, a ensuite repris son ordre du jour, avec l'approbation du rapport des co-présidents, **Nicolas Sadmi** et **Sylvain Caussignac**, et celle des comptes, passés et futurs, gérés de main de maître par **Nolwenn Laroche**, trésorière. L'association se porte bien, grandit et continue de s'investir dans des projets dont l'objectif est de faire rayonner le métier de consultant. Le message des présidents aux adhérents a été clair : « *L'objectif n'est pas de faire du « nombre » pour nous sentir plus pertinents, mais de*

rester à taille raisonnable pour continuer de proposer un équilibre toujours judicieux entre le contenu professionnel de nos échanges, une éthique forte et une convivialité authentique, et cela dans un vrai contexte international qui accroît nos connaissances et notre force ! ». Pour autant, l'association a comptabilisé 11 nouvelles adhésions en 2025 (5 nouveaux membres Professionnels, 5 nouveaux membres Partenaires et 1 nouveau membre Affilié) et enregistré d'ores et déjà l'arrivée de quatre nouveaux membres pour 2026 : **Anne-Laure Stehly** (ex-responsable du BE de la société Perrier durant 12 ans) qui vient de créer Studio Aroli, **Manoe Graftiaux** (ERM Project), **Fabien Darbon** (FD Consulting & Services) basé en Belgique et un partenaire fabricant, **Delrue Cuisson**, entreprise nordiste reprise il y a 9 mois par **Baptiste Bigo**.



©N.Rioux - Des "nouveaux" qui rejoignent l'association. De gauche à droite : Manoe Graftiaux (ERM Project), Baptiste Bigo (Delrue Cuisson), Anne-Laure Stehly (Studio Aroli) et Pierre Manternach (Pimant).

Un plan d'actions 2026 dynamique

Après être revenue sur les actions 2025, dont le fil rouge portait sur l'IA, l'association a présenté les défis 2026 qu'elle souhaitait relever cette année pour poursuivre le travail entamé en 2025. Sa priorité porte toujours sur la reconnaissance du métier et dans cette optique elle va renouveler sa présence à l'occasion de plusieurs événements majeurs qui se tiendront durant l'année. Elle participera dès le mois de mai au salon Re-Uze Economy Expo (19 et 20 mai 2026 à Paris) en prenant la parole à l'occasion de tables rondes. Le réemploi est un sujet auquel les consultants se trouvent régulièrement confrontés dans le cadre des missions de programmation ou d'AMO de la commande publique. Du 28 au 31 mai, une délégation française partira à Liverpool pour participer à la conférence annuelle de la section Europe du FCSI. La thématique n'a pas encore été définie mais le choix de Liverpool n'est pas anodin. Patrie des Beatles, célèbre aussi pour son club de foot, la ville est aujourd'hui un symbole de renaissance, notamment avec le projet immobilier Liverpool One. Du fait de cet événement, la

section française n'organisera qu'une seule Rencontre cette année, elle se tiendra à Nice du 23 au 25 septembre. Au mois d'octobre, le FCSI France participera au Forum Agores qui se tiendra du 14 au 16 octobre à Louviers. Puis elle enchaînera avec le salon EquipHotel (du 2 au 5 novembre) où elle tiendra un stand avant de démarrer 2027 avec la Sirha Lyon (du 21 au 25 janvier 2027).

Tables ouvertes et partenariats se poursuivent

Démarrées il y a deux ans, les Tables ouvertes mensuelles, organisées en visioconférence, vont se poursuivre car elles rencontrent un franc succès. Après avoir traité de sujets pertinents comme l'impact du digital en restauration d'entreprise, l'inox et les matériaux dans la cuisine professionnelle, ou les écolabels et la RSE dans la commande publique, un nouveau programme est en cours avec notamment une thématique « chimie et nettoyage » et un volet sur les assurances.

L'association poursuit également ses partenariats avec un grand nombre d'acteurs de la filière cuisine pro comme l'ISTHIA, l'UDIHR, la CINOV Restauconcepteurs, notamment sur le volet formation TFP – qui n'a finalement pas pu démarrer à la rentrée 2025 -, ou encore sa participation aux commissions Syntam, Snefcca et Qualicuisines.

Enfin, 2026 verra la finalisation d'un nouveau site internet, plus ergonomique et plus dynamique.

De chaleureux remerciements ont aussi été adressés à l'ensemble des membres du bureau qui ont fait preuve d'investissements et de dynamisme pour contribuer au rayonnement de cette association qui s'impose de plus en plus dans notre univers par la qualité de son travail.

Bravo !