

**JOURNÉE D'ÉTUDE INTERDISCIPLINAIRE**  
**JEUDI 17 MARS 2022 – Site universitaire de Gennevilliers**  
**PROGRAMME**

**« Post-Covid : quelles évolutions pour les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration ? »**

**9h00 – 9h30 : Accueil des participants – Café de bienvenue**

**9h30 – 10h00 : Ouverture de la journée d'étude**

- **Présentation des résultats d'une étude qualitative réalisée par les étudiants du M2 Management des Services en Restauration et Hôtellerie Internationale sur le thème de la journée**  
Thomas LEFEIVRE

**10h00 – 11h :**

- **Le tourisme de revanche en temps de crise sanitaire : vers une première approche**  
Ossama LHACHIMI, ISC Paris
- **Du « moins mais mieux » à Popote. Le modèle d'affaires de la restauration collective en entreprise à l'épreuve du Covid.**  
Magali AYACHE, Alexandre VIARD, CY Cergy Paris Université

**11h00 – 11h15 : Pause café**

**11h15 – 12h15 : Table ronde**

- **Débat autour du thème de la journée en présence de professionnels des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration**

**12h15 – 13h45 : Déjeuner**

**13h45 – 15h30 :**

- **L'innovation business model, une forme de résilience organisationnelle : le cas de la Haute Gastronomie Française face à la crise de la Covid-19**  
Calypso COUDEVILLE, IAE Lille
- **Analyse de la communication des chefs cuisiniers de restaurants 2 et 3 étoiles au *Guide Michelin* sur leurs comptes Twitter durant la première période de confinement en France (du 17 mars 2020 au 11 mai 2020) liée à la pandémie de Covid 19**  
Kahina AIT ABBA, Rym BABA AISSA, Lamine DAHAS, Julien LONGHI, Vincent MARCILHAC, CY Cergy Paris Université
- **Pratiques et résilience alimentaire à l'ère de la covid 19 : un premier cadre d'analyse par la Théorie des Pratiques Sociales**  
Widiane FERCHAKHI, IUT de Colmar