



Faites-vous livrer un Chef sur plateau !

Quand le beau à rendez-vous avec le goût...
Le déjeuner au bureau se transforme en un véritable instant de convivialité,
d'échanges et de plaisirs partagés !

Contact presse

Agence Bonne Réponse : 04 72 40 54 10
Nathalie Pradines - n.pradines@bonne-reponse.fr - 06 09 42 15 18



Sommaire

Page 4 :	Le Concept
Page 8 :	Les « Plus »
Page 10 :	Les Chefs
Page 15 :	La carte, quelques exemples
Page 16 :	Les fondateurs / Les dirigeants / Le Groupe FLIC
Page 18 :	Zoom sur le marché

Le Concept

nosbonsplatschezvous.com, un goût d'avance

La livraison de coffrets-repas gastronomiques en entreprises, voilà le concept novateur pensé et mis en place par le jeune et talentueux **Lucas Florentin** (24 ans), soutenu par **Philippe Florentin et Bruno Metzlé**, professionnels de la restauration avec plusieurs établissements à Lyon et à Paris.

Avec **nosbonsplatschezvous.com** : le restaurant gastronomique va à la rencontre des consommateurs adeptes de la qualité et du bon goût et livre des plats imaginés par de grands chefs.

Depuis 3 ans, nosbonsplatschezvous.com s'inscrit dans le paysage des deux métropoles françaises avec une ambition originale, résolument en phase avec les nouveaux modes de consommation et les attentes de plus en plus exigeantes d'un marché de consommateurs actifs :

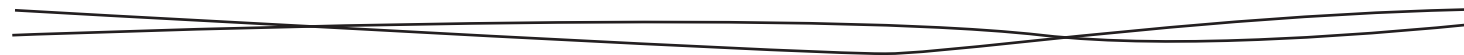
Le goût, le bon, rapidement, pour partager des repas plaisir et de qualité même au bureau, sans se déplacer. Déjeuner vite et de manière très pratique, sur son lieu de travail, une évidence qui se renforce... Mais déjeuner bien, une volonté des consommateurs qui se développe et s'affirme !



Si le repas gastronomique des français est inscrit au patrimoine immatériel mondial de l'UNESCO, notre société ne cesse toutefois de changer, d'évoluer : pouvoir d'achat qui s'affaiblit, temps passé sur le lieu de travail de plus en plus long, pauses accordées aux déjeuners trop souvent réduites, implantations des bureaux parfois excentrées, problématiques des transports accrues... Les priorités, les attentes évoluent !

Le concept **nosbonsplatschezvous.com** est parti d'un constat simple et tellement évident, souligne **Lucas Florentin** (Créateur du concept et Directeur Général de la structure)

« Les repas d'affaires sont en recul, tout comme le ticket moyen, quant au temps consacré au repas, il est passé d'une heure trente à trente minutes en vingt ans. Aujourd'hui les entreprises privilégient le déjeuner au bureau sans pour autant que cela s'envisage au détriment des fondamentaux : un repas équilibré, de qualité à un prix accessible pour une vraie pause plaisir et conviviale. »



Voilà tout le pari engagé en 2010 et désormais remporté par **Lucas Florentin** - conseillé par de grands chefs français et entouré d'une brigade particulièrement opérationnelle - qui par le concept même de son entreprise, propose une alternative pratique, innovante et qualitative aux managers et collaborateurs des entreprises.

En attente de davantage de goût et d'équilibre pour leurs repas sans se ruiner. Ils boudent de plus en plus les pauses déjeuners pauvres en saveur, qui ne stimulent ni la curiosité, ni l'intérêt gustatif ...

Ils sont désireux de vraies solutions différentes. Soigner la forme, la qualité et le service de la « pause repas », **nosbonsplatschezvous.com** bouleverse les habitudes, chamboule les vieux réflexes, révolutionne le fameux et traditionnel « plateau-repas » et s'impose avec succès sur Lyon et maintenant sur Paris.

En 2013, l'enseigne s'est lancée sur le marché parisien et projette à court terme de développer son concept dans d'autres grandes métropoles françaises et étrangères.

Révolutionnaire le concept **nosbonsplatschezvous.com** ?

Le principe est simple et terriblement efficace :

Livrer sur le lieu de travail, le savoir-faire de Grands Chefs sur un plateau !



L'espace d'un déjeuner ou d'un dîner, étonner, ravir les papilles par des mets à la fois équilibrés, goûteux et surprenants, présentés dans des bocaux de verre très qualitatifs et accompagnés d'un service haut de gamme...

nosbonsplatschezvous.com se positionne sans conteste comme le pionnier de la livraison de coffrets-repas authentiques et savoureux.

Parce que le temps manque bien souvent pour se déplacer, que les contraintes professionnelles, les besoins et les envies changent, se transforment... **nosbonsplatschezvous.com** propose une alternative au restaurant, à la fois dans l'air du temps, rapide et délicieuse.

La marque portée par **Lucas Florentin** offre, en un tour de main, toute une palette de saveurs préparées à partir de produits frais selon des recettes spécifiques et signées de Grands Chefs.



Le concept **nosbonsplatschezvous.com**, en bref :

- Des mets raffinés et délicats livrés chauds, présentés dans des bocaux en verre traditionnels, afin de conserver toutes les saveurs et les qualités nutritionnelles des plats
- Des couverts en inox et des boîtes noires élégantes, au design épuré et efficace.
- Des livreurs en cravates et en chemises blanches
- Des véhicules rapidement identifiables, aux couleurs de **nosbonsplatschezvous.com**

Le service soigné et haut de gamme des grandes tables, dans des coffrets-repas élégants à des prix très compétitifs, le tout en quelques clics ...



Trois ans après son lancement, **nosbonsplatschezvous.com** emploie déjà plus 20 personnes et affiche un volume de 280 repas livrés quotidiennement.

Confiants et enthousiastes, les fondateurs, qui estiment avoir un "marché conséquent" devant eux, innovent encore et toujours avec de nouvelles offres, recettes, collaborations et se lancent sur de nouveaux marchés. **Lucas Florentin**, ses élégantes boîtes noires et ses délicieuses recettes gastronomiques partent à la conquête des grandes villes, avec des implantations envisagées en 2014 sur Toulouse, Marseille, avant d'exporter la « french touch » à Londres et Outre-Atlantique (New-york).

« Pour ce qui est du marché parisien, d'ici quelques mois nous devrions livrer près de 400 repas par jour, en nous appuyant notamment sur les sièges sociaux et les succursales de nos clients lyonnais, qui ont rapidement adopté notre gamme de coffrets-repas, conclut Lucas Florentin. »



Les Plus

nosbonsplatschezvous.com est soucieux de proposer de nouvelles solutions malines et bien sûr savoureuses. L'entreprise ne cesse en effet de travailler dans le sens de la recherche et de l'innovation avec des prestataires référents dans leurs segments d'expertises.

Le plateau-repas, trop souvent synonyme de malbouffe, a été revisité entièrement pour décliner ce concept, soutenu par de grands noms de la restauration lyonnaise et parisienne. De nombreux tests, dignes d'un laboratoire de recherche, ont permis d'optimiser les process et proposer une offre inédite.

De cette démarche professionnelle et efficace est né un concept unique, bénéficiant d'avantages et de « plus » différenciants, qui positionnent en force dans son segment **nosbonsplatschezvous.com**



Le + innovant

«Le Créa», cabinet d'ingénierie culinaire, reconnu dans les plus hautes sphères gastronomiques, collabore avec **nosbonsplatschezvous.com** en lui apportant son expertise et ses compétences, pour travailler à la mise au point d'outils novateurs pour encore plus de services et une meilleure gestion des contraintes « qualité ».

Résultat :

l'élaboration et la création d'un « pochon isotherme », totalement révolutionnaire, qui permet de maintenir le plat et ses saveurs à température idéale pendant 3 heures. La livraison est ensuite proposée dans un coffret qui mixe élégance et fonctionnalité et se décline en set de table.



Le + authentique

Des produits frais, entièrement travaillés de façon artisanale, servis avec élégance dans des bocaux en verre, fidèles à la tradition gastronomique d'antan, qui outre l'esprit terroir, rappellent celui de nos grands-mères et l'univers authentique et savoureux de leurs bonnes recettes. Les menus changent au fil des mois, se déclinent selon l'inspiration des Chefs et s'adaptent aux produits de saison.

Deux suggestions chaque quinzaine, viennent agrémenter les menus proposés. Tous les coffrets-repas sont composés d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert. Pain, verre et couverts en inox accompagnent le tout.



Le + haut de gamme

Des chefs lyonnais et parisiens de renommée, confectionnent et signent des menus d'une qualité incomparable. Quand le savoir-faire se mixe avec la qualité et l'originalité, les plats se font mets d'exception.



Le + Intelligent

Un coffret malin, où tout est compris, qui se transforme en set de table à l'ouverture. Praticité et astuce pour une présentation intelligente et fonctionnelle, qui en surprendra plus d'un. Le premier contact avec le coffret marque immédiatement la différence, avant même la dégustation.



Le + respectueux

Des contenants totalement recyclables, des bocaux réutilisables, pour une véritable démarche éco-responsable.

Outre l'esthétique, le plaisir et le charme de leur design traditionnel et parce qu'ils sont en verre, les contenants pourront être utilisés par la suite, pour de nouveaux menus. Soucieux du respect optimal de son environnement et pour toujours plus de services **nosbonsplatschezvous.com** propose à ses clients, qui ne souhaitent pas conserver les bocaux, de venir les récupérer (coût du service premium défini en fonction de la zone géographique).

Des grands chefs aux fourneaux...

Et la gastronomie s'invite au bureau !



Pour garantir un service et une qualité optimale des plats proposés et pour répondre au succès grandissant du concept, **Lucas Florentin** a fait construire une cuisine ultra moderne dirigée d'une main de maestro par **Thomas Lemaire**.

Bien plus qu'un chef, **Thomas Lemaire** est comme dans un grand restaurant, un véritable chef d'orchestre en cuisine :
il veille à la bonne préparation des plats, au choix des meilleurs ingrédients et anime avec passion, enthousiasme et talent brigade de cuisiniers, tous issus d'écoles et de restaurants de renom.

La cuisine implantée à Nanterre (350m²) accueille des chefs parisiens qui ont rejoint les lyonnais pour partager leur savoir-faire et leurs recettes.



Thomas LEMAIRE



Frédéric BERTHOD

Cuisinier Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis, **Thomas Lemaire** est avant tout homme de partage et de transmission. Il quitte sa Normandie natale pour intégrer l'école de cuisine Ferrandi à Paris... Puis c'est sur les routes de son tour de France de compagnonnage que le grand chef fait ses armes.
De Amphyclès (Chef Philippe Groult 2 étoiles Paris), au **Plazza Athénée** (Chef Eric Briffard 2 étoiles Paris), de **chez Pic** (Chef Anne-Sophie Pic 3 étoiles Valence), au **Martinez** (La Palme d'Or Chef Christian Willer 2 étoiles Cannes), ou au **Parc des Eaux Vives** (2 étoiles Chef Fabrice Vulin Genève), **Thomas Lemaire** a été formé dans des restaurants arborant plusieurs macarons Michelin.
Il entre ensuite au prestigieux **Institut Paul Bocuse** à Ecully en 2006, comme chef de cuisine et professeur.

Aujourd'hui, Chef exécutif de **nosbonsplatschezvous.com**, toujours soucieux de transmettre son esprit d'exigence, comme il le faisait en tant qu'enseignant, il n'est pas homme de concession sur la qualité, la fraîcheur et le service et apporte un soin particulier à chacune des recettes pour **nosbonsplatschezvous.com**.

Frédéric Berthod a fait ses armes à l'instinct. Il s'est toujours fié aux étoiles.
Comme celles de **Paul Bocuse** qu'il rejoint en 1994. Son mentor lui confie 4 ans après, la création et l'ouverture de l'une de ses brasseries lyonnaises : **La brasserie du Nord**. Puis, suivront celles de l'Est et de l'Ouest. **Frédéric Berthod** s'associe ensuite avec 2 autres chefs reconnus, **Mathieu Viannay** et **Christophe Marguin**, pour ouvrir le **33 Cité**, adresse montante à Lyon. Dans un décor résolument post-moderne, le trio réinvente ainsi la brasserie lyonnaise. Osez, créer, inventer, revisiter les concepts, **Frédéric Berthod** a toujours été guidé par l'audace et les challenges.

Avec son « **coffret 33 Cité** » (froid), **Frédéric Berthod** apporte son talent et son imagination au service des clients de **nosbonsplatschezvous.com**.



Hervé RAPHANEL

Hervé Raphanel fait son apprentissage au restaurant **Pierre** à Mâcon.
Il débute sa carrière comme commis de cuisine à Genève, au **Fin Bec**, puis au restaurant **Arc en Ciel**, à Lyon auprès de **Jean Fleury** (meilleur ouvrier de France).
Après une collaboration dans le restaurant de **Pierre Orsi**, il prend la responsabilité des cuisines du **Pullman** à Lyon, où il obtient une étoile au Michelin en 1992.
Trois ans plus tard, c'est à l'**Hôtel Conrad International Brussels** qu'il obtient une autre étoile. Il acquiert le restaurant **la Clé des champs** à Halluin, qu'il cédera en 2008.
Puis, c'est le retour dans la cité des gones, où il devient chef des brasseries **Paul Bocuse**, en charge des standards de qualité, pour intégrer par la suite l'équipe de l'**Institut Paul Bocuse**.

Une longue amitié unie **Hervé Raphanel**, et **Guy Lassausaie**, qui ouvrent **Le Belooga**, une brasserie élégante, attenante à leur tout nouvel hôtel **Ici&là**, au cœur même de Villefranche sur Saône.
Hervé Raphanel, passionné, amoureux de la bonne cuisine, propose des recettes inédites et saveurs pour **nosbonsplatschezvous.com** avec son « **coffret Belooga** » (froid).



Christophe Marguin Hervé Raphanel Joseph Viola Frédéric Berthod Mathieu Viannay Patrick Henrroux Guy Laussausaie Alain Vigneron Keler Nikolla Guillaume Raviart
le Belooga Daniel et Denise 33 cité la Mère Brazier La Pyramide Zinc Zinc Lyon Zinc Zinc Paris
Abel

Aujourd'hui, ce sont 10 chefs partenaires qui collaborent avec **nosbonsplatschezvous.com**.

Quelques uns des plus grands Chefs lyonnais ont ainsi accepté de livrer leurs meilleures recettes et concoctent chaque mois des Coffrets-menus inédits, pour toujours plus de nouvelles découvertes culinaires.



Guy LASSAUSAIE **

Issu d'une longue lignée de cuisiniers, **Guy Lassausaie** a débuté à l'Oasis de La Napoule puis à **la Pyramide** à Vienne. Il a côtoyé quelques géants et peaufiné l'art de recevoir, en cuisine comme en salle.

Après un passage à Pontchartrain chez **Lucien Ogier**, il se retrouve très jeune derrière les fourneaux à Chasselay. Aux portes du Beaujolais, le Chef doublement étoilé, représente la quatrième génération de ces cuisiniers qui ont fait la tradition d'excellence culinaire, du restaurant familial. A Chasselay, le Guide attribue à **Guy Lassausaie** sa deuxième étoile en 2009.

Meilleur Ouvrier de France en 1993 et Président des **Toques Banches Lyonnaises** (1991 à 2006), **Guy Lassausaie** reçoit bon nombre de distinctions honorifiques qui témoignent de son talent et de son excellente cuisine française, basée sur un équilibre maîtrisé, entre innovation et tradition.

« L'idée est de travailler le produit comme dans un restaurant gastronomique, la prétention en moins », précise **Guy Lassausaie**, évoquant sa collaboration avec nosbonsplatschezvous.com.



Mathieu VIANNAY **

Après un parcours totalement atypique au sein de grands groupes de restauration (**Chardenoux, Faugeron, Apicius** à Paris), **Mathieu Viannay** reprend en 1998 le restaurant **Les Oliviers**.

Trois ans après, il ouvre son restaurant éponyme Avenue Foch, à Lyon. Il y obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004 et sa 1ère étoile au guide Michelin l'année suivante.

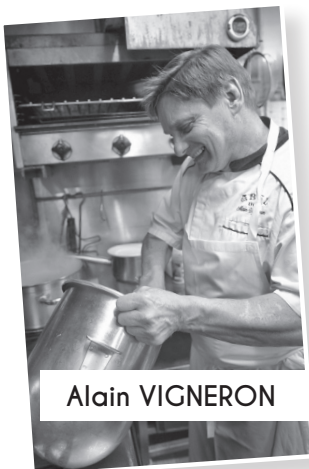
En 2007, il ouvre avec ses amis **Christophe Marguin** et **Frédéric Berthod** le restaurant **33 Cité** (à la Cité Internationale de Lyon).

En 2008, **Mathieu Viannay**, l'enfant surdoué de la cuisine lyonnaise, reprend l'établissement mythique de **la Mère Brazier** et décroche très rapidement deux macarons au guide Michelin.

S'il a conservé les recettes emblématiques de cette institution lyonnaise fondée en 1921, **Mathieu Viannay** a su renouveler, avec un sens artistique qui lui est tout particulier, un répertoire gastronomique légendaire.

« Par temps de crise les gens ont d'autant plus besoin de se faire plaisir » d'ajouter **Mathieu Viannay**, comme pour souligner combien nosbonsplatschezvous.com rend accessible au plus grand nombre les saveurs de la gastronomie française, en quelques clics.

Pour nosbonsplatschezvous.com, il propose le coffret "**la Mère Brazier**" (chaud).



Alain VIGNERON

C'est dans un lieu où combien chargé d'histoire et de passion, qu'**Alain Vigneron** a écrit les plus beaux chapitres de la sienne... Dans cette maison emblématique, véritable empreinte de la gastronomie traditionnelle et authentique lyonnaise, créée par la « **Mère Abel** » en 1928, son talent et son goût pour la tradition culinaire lyonnaise font mouche depuis plus de 30 ans! Il y entre 1976 comme simple commis de cuisine et ne quittera plus cet authentique bouchon lyonnais, gravissant un à un les échelons, tour à tour second, puis chef de cuisine.

Tel un gardien des secrets d'antan, un passeur du temps, « L'esprit Abel » est entretenu avec talent et énergie, depuis plus de 40 ans par **Alain Vigneron**. Il incarne le savoir-faire d'autrefois et la générosité du bouchon lyonnais. Porteur d'un tour-de-main, et d'une responsabilité quasi historique Le **Café Comptoir Abel** est garant de la tradition des Mères lyonnaises et de leurs fameuses spécialités. Fidèles à la culture de la table lyonnaise, tous les mets sont amenés dans leur plat de cuisson.

Pour nosbonsplatschezvous.com, **Alain Vigneron** propose le coffret « **Café Comptoir Abel** ».



Joseph VIOLA

Après une collaboration de dix ans avec Jean-Paul Lacombe, le chef de **Léon de Lyon** qui aspire à plus d'indépendance et d'identité, prend son envol en rachetant un fameux petit bouchon lyonnais. L'élève devenu maître a trouvé en **Daniel & Denise** une occasion rêvée de dévoiler au plus grand nombre ses fins talents de Chef Cuisinier...

Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France 2004, est aujourd'hui à la tête d'un véritable bouchon lyonnais de renom! « *Je n'ai aucunement l'intention de changer les habitudes des clients de Daniel et Denise, je désire cependant apporter petit à petit mes spécialités culinaires* » déclare alors modestement le Grand Chef. Depuis il y perpétue la passion du goût et un sens unique de la convivialité. Héritier incontesté de la tradition des « Mères lyonnaises », son restaurant **Daniel & Denise**, dans lequel il réconcilie terroir et avenir, reprend tous les grands classiques de l'esprit «Bouchon», en leur apportant une touche de raffinement et de subtilité, pour les inscrire dans la modernité.

Les cuivres, les nappes à carreaux rouges et blanches, la cuisine savoureuse, rigoureuse et authentique, confèrent à ce lieu une atmosphère chaleureuse et typique des grands « bouchons lyonnais ».

A noter que le fameux magazine **BBC Good Food**, référence des magazines gastronomiques en Hongrie, a rendu honneur au talent de **Joseph Viola** en le consacrant « Chef du mois » à Budapest, dans l'une de ses parutions.

La coffret « **Daniel & Denise** » (chaud), une cascade de saveurs pensées selon la recette de **Joseph Viola**.



Christophe MARGUIN

La maison Marguin aux portes de la Dombes, c'est avant tout une histoire de famille qui a commencé il y a plus de 100 ans, avec l'arrière grand-mère **Pierrette**. Comme toutes les femmes au tempérament bien trempé de cette époque, elle a su donner un souffle et une âme à la **Maison Marguin**. Dès les années 30, c'est **Catherine**, la grand-mère, qui reprend le flambeau avec ses fameuses cuisses de grenouilles. Dans les années 60, Jacques, le père, se met au piano et transmet ensuite à son fils **Christophe** sa passion pour ce lieu et sa cuisine.

Christophe Marguin, figure de la gastronomie rhônalpine, promu chevalier de la Légion d'Honneur en septembre dernier, lauréat du prix culinaire Taittinger et du Prosper Montagné en 1996, perpétue la tradition et prend la tête de la maison éponyme dans les années 90. La **Maison Marguin** c'est l'histoire exceptionnelle d'un fleuron de la gastronomie lyonnaise où pas moins de quatre générations de cuisiniers se sont succédées. **Christophe Marguin** continue aujourd'hui encore d'écrire les pages de cette incroyable aventure familiale et de perpétuer les valeurs qui font de ce restaurant gastronomique et hôtel de charme, un lieu si particulier.

Président des Toques Blanches du Monde, il a souhaité par sa collaboration, apporter son savoir-faire et son empreinte si spécifique à nosbonsplatschezvous.com.



Patrick HENRIROUX

Fils d'agriculteurs de Haute-Saône, **Patrick Henririoux** (Vice Président des Relais & Châteaux, en charge des Relais Gourmands), commence à s'intéresser à la cuisine, dès l'âge de 10 ans, avec son oncle qui travaillait alors au sein du célèbre **Negresco**, avant de devenir professeur de cuisine à Luxeuil-les-Bains. « *Il est celui qui m'a enseigné des normes élevées et l'amour des bonnes choses* », déclare le Grand Chef, toujours aussi reconnaissant pour cette initiation précoce, qui l'a immédiatement immergé dans les exigences et l'amour de ce métier.

Passionné, travailleur insatiable et ultra créatif, **Patrick Henririoux** est le plus ancien Chef doublement étoilé de France. A Vienne, il reprend **la Pyramide** en 1989 - rendue célèbre par **Fernand Point**. Un grand défi pour ce jeune Chef, alors âgé de 29 ans, qui avec beaucoup d'enthousiasme et d'énergie a su relever ce défi, en compagnie de sa famille et d'une équipe fidèle, depuis le premier jour. **La Pyramide** : Maison historique qui offre la possibilité de savourer des instants d'évasion et de détente privilégiés. Aujourd'hui, sa cuisine est résolument moderne mais garde toujours un lien avec les produits traditionnels et tout particulièrement avec les légumes de la vallée du Rhône.

« *Une bonne recette s'appuie sur peu de produits* » de souligner **Patrick Henririoux** qui, fidèle à son éthique et à ses aspirations créatives, propose avec son coffret « **La Pyramide** » pensé pour nosbonsplatschezvous.com, des recettes à la fois simples, goûteuses et empreintes d'authenticité.



Ghislaine Arabian

Ghislaine Arabian, cuisinière autodidacte d'origine belge est arrivée au sommet parce qu'elle en avait envie, car si vous n'avez pas envie, dit-elle vous serez toujours « une chèvre » ! Voilà qui est dit.

L'histoire commence au **Restaurant** (c'est son nom) à Lille. Alors qu'elle n'est pas du tout cuisinière, son mari recrute **Thierry Cambier** comme chef de cuisine dans leur établissement. Ce dernier lui donne le goût de la cuisine.

Jusque là elle n'a pas fait d'école et n'a pas de vocation particulière; Elle fait son apprentissage auprès de lui, et progresse rapidement en développant son propre style, une cuisine authentique d'inspiration nordiste et flamande jusqu'à obtenir deux étoiles Michelin en 1989.

« *Mon meilleur souvenir a été de voir la tête ahurie de la cuisine quand nous avons eu la 2ème étoile* », se souvient elle.

Après cette consécration, elle poursuit sa belle aventure chez **Ledoyen** à Paris, puis, après un rapide passage au **GA** (Paris), elle devient Directeur de Production chez **Passion Traiteur**, où elle dirige 140 cuisiniers !

Installée maintenant dans son restaurant **Les Petites Sorcières**, elle est épaulée par deux chefs de cuisine, le fidèle **Thierry Cambier** et **Toni Verardo**.

Ghislaine Arabian est aussi l'emblématique cuisinière membre du jury de **Top Chef** sur M6.

Elle porte un regard à la fois professionnel et humain sur cette émission, véritable phénomène de société.

Pour nosbonsplatschezvous.com, elle proposera dès l'hiver prochain le coffret « **Petites sorcières** ».

A la carte... Quelques exemples de coffrets...



Coffret la Pyramide

Entrée : Quinoa de pamplemousse et citron, crevettes de Madagascar marinées

Plat : coup de coeur végétarien, lasagne de légumes au curry noir

Dessert : Comme une tarte crumble aux abricots et pêches



Coffret Guy Lassausaie

Entrée : Marbré de foie gras et poulet poché chutney de poires et pommes acidulées

Plat : Duo de gambas et saumon, étuvée de salsifis et crosnes parfumés aux baies de Sancho

Dessert : Cheesecake au gingembre, figues rôties à la vanille

Les fondateurs, les dirigeants, le Groupe FLIC



Lucas Florentin
Directeur Général

nosbonsplatschezvous.com

Après un parcours au sein d'une école de commerce (l'IPAG à Paris), Il effectue son stage de fin d'études aux Etats-Unis, dans la ville de New-York et s'aperçoit rapidement de l'importance **du marché de la restauration livrée, lié aux changements de comportements des consommateurs** : Moins de temps accordé à la pause déjeuner pour plus de productivité et d'économie et pourtant, une offre de restauration livrée au bureau très limitée (pizzas, sushis, sandwiches)

Après son retour en France en 2010, il convainc son père qui investit depuis 2 ans dans la restauration classique, que l'avenir réside dans la restauration livrée au bureau et à domicile. Ils lancent ainsi ensemble, dès janvier 2011 un nouveau concept révolutionnaire nosbonsplatschezvous.com.

A 24 ans il devient Directeur Général de la société qui emploie 22 collaborateurs et vient tout juste d'ouvrir ses portes à Paris, après deux années de succès à Lyon.



Philippe Florentin
Président Directeur Général
Groupe FLIC

Après avoir fait ses armes à l'EDHEC (Lille), **Philippe Florentin** crée la SDCC (Société de Développement et Conseil en Clubs), pionnier de la création de clubs d'entreprise. En 1984, il devient Directeur Général d'ITC (International Travel Card - Groupe Accor), avant de lancer, en 1987, avec son associé **Bruno Metzlé**, l'agence « Kouro Sivo », dont il est alors Président. Ensemble, ils inventent « le coffret cadeau » à destination des professionnels », dont le succès sera exponentiel. De 2007 à 2008, **Philippe Florentin** occupe le poste de Vice président du Groupe « Initiatives et Développement » qui a notamment racheté « Kouro Sivo ». Dès 2009, avec son associé **Bruno Metzlé**, il se lance pleinement dans la restauration du groupe **FLIC** (Food and Leisure Investment Company). **Philippe Florentin** en prend la Présidence durant 3 ans. La même année, le fils aîné de **Philippe Florentin**, **Baptiste**, alors élève à l'**Institut Paul Bocuse**, sera à l'origine de **BIEH**, le bistrot New-yorkais qui compte désormais 4 établissements. Lucas, le second fils de **Philippe Florentin**, sera quant à lui, à l'initiative de nosbonsplatschezvous.com.



Bruno Metzlé
Directeur Général
Groupe FLIC

Diplômé d'une Maîtrise de droit (Paris II Assas et CPA) il sera Directeur Général de **Kouro Sivo** de 1987 à 2008.

Il prend la Direction Générale du Groupe **FLIC** (Food and Leisure Investment Company) un an après.

Avec ses associés, **Lucas et Philippe Florentin**, il fonde en janvier 2011 nosbonsplatschezvous.com.

Philippe Florentin et Bruno Metzlé, deux hommes totalement complémentaires qui ont construit ensemble leurs parcours professionnels depuis 30 ans.

Incroyable itinéraire de deux passionnés :

- 1987 :** Création de **Kouro Sivo**, qui devient rapidement **le numéro 1 français de l'animation et de la communication de réseaux**.
- 1989 :** Invention du coffret cadeau et création de la **Carte Cadeau Kouro**, invitation aux plus grandes tables du monde.
- 1992 :** Création de **Courant Chaud**, agence événementielle et de tourisme d'affaires.
- 1993 :** Fondateurs et animateurs de **Grands Boulevards**, première agence dédiée à la communication des marques enseignes (Ligne Roset, Cinna, Mobalpa, Zolpan, Centre commercial Parly 2, Centre commercial les 4 temps, Pizza del Arte, etc)
- 2000 :** Création de **Zinc Zinc**, à Neuilly-sur-Seine, un bistrot dans l'air du temps.
- 2007 :** Le groupe **Initiatives et Développement** rachète **Kouro Sivo**. (**Kouro Sivo** réalise alors 32 000 000 € de CA, et emploie 160 salariés sur Paris et Lyon).
- 2008 :** **Philippe Florentin et Bruno Metzlé** rachètent **Abel**, restaurant emblématique et le plus vieux « bistrot bourgeois » de Lyon (1928).
- 2009 :** Ouverture du **Zinc Zinc** à Lyon 2ème et création du **Bieh, le bistrot New-yorkais** en zone piétonne, dans le second arrondissement de Lyon.

Suite à la création en 2000 du concept **Zinc Zinc** et après la vente de **Kouro Sivo**, **Philippe Florentin et Bruno Metzlé** créent le pôle de restauration : **FLIC** (Food and Leisure Investment Company).
- 2010 :** Création du bistrot italien **Itavola** à Lyon.
- 2011 :** Création de **l'Aile ou la Cuisse** (bistrôisserie) dans le 6ème arrondissement de Lyon.

Naissance de nosbonsplatschezvous.com, le meilleur du coffret-repas.

Ouverture d'un deuxième **Bieh** à Lyon 9ème
- 2012 :** Ouverture du **Zinc Zinc** dans le nouveau centre de commerces et de loisirs de Lyon Confluence.

Ouverture de deux nouveaux **Bieh**, dans le second et le 6ème arrondissement de Lyon.

Zoom marché

Une particularité française qui se démocratise...

S'il semble rester le privilège des réunions de cadres en entreprises et une spécificité française, le plateau-repas en entreprise se démocratise de plus en plus pour résister à la crise. Entre 2,5 et 3 millions de ces repas sont livrés chaque année en France, un marché d'environ 60 millions d'euros, selon les professionnels du secteur.

Cette démarche reste une «particularité française», souligne l'un des pionniers du secteur : «il n'y a qu'en France qu'on recherche une telle qualité, même pour un déjeuner au bureau pendant une réunion de travail».

Nés à la fin des années 80, «ces plateaux-repas ne pouvaient se développer que s'ils baissaient leurs prix», de préciser **Bernard Boutboul**, directeur de Gira Conseil. Aujourd'hui, les attentes ont évoluées et l'offre va de 10 à 45 euros (sans boissons), avec un cœur de marché entre 19 et 25 euros.

Un marché très concurrentiel, au sein duquel les stratégies de développement passent par l'investissement, notamment dans les sites Internet et les outils de production. Au delà, élargir la couverture géographique, s'adapter au renforcement des exigences des clients sur les prix et la qualité des produits proposés... tels sont les enjeux d'avenir d'un marché encore en croissance, là où la restauration d'affaire traditionnelle tend à stagner dangereusement.



Le boom des plateaux-repas livrés, depuis quelques années :

Que cela soit pour un séminaire, un déjeuner d'affaires, ou un déjeuner au bureau, le plateau repas peut se substituer judicieusement et efficacement au déjeuner au restaurant.

Pour un prix équivalent, les salariés peuvent se retrouver dans un cadre dédié, loin du brouhaha d'une salle de restaurant et éviter de perdre un temps précieux, en sortant du bureau. Face à cet état de fait, les grands acteurs de la livraison de plateaux-repas enregistrent actuellement une très forte progression en France.

La livraison de repas au bureau est en effet en plein essor actuellement sur le territoire. Si les consommateurs sont habitués à ce nouveau mode de restauration (le marché de la pizza semble arriver à saturation, celui des sushis continue de progresser), aujourd'hui, ils ne demandent qu'à voir l'offre s'étoffer encore davantage.

Pour les professionnels de la restauration, l'heure est à la diversification et à la recherche de nouveaux marchés porteurs qui répondent aux envies des consommateurs, sans cesse en quête de nouveautés.

Si la tendance est au haut de gamme, certains développent une offre à mi-chemin entre les offres bon marché, destinées principalement aux particuliers et les offres très qualitatives, mais parfois plus onéreuses, destinées aux entreprises. La livraison de repas rapides traditionnels séduit de plus en plus les salariés des PME et les comités d'entreprises. Produits bio, recettes de grands chefs, assiettes... La qualité des plateaux-repas livrés au bureau s'est nettement améliorée.

Les modifications structurelles qui touchent à la pause déjeuner, sont des moteurs de croissance pour ce secteur, notamment le raccourcissement des pauses déjeuner, ainsi que la demande accrue pour cette offre.

Ces restructurations sont par conséquent un levier pour le secteur, dont la tendance positive est de +4%. Un enjeu de taille s'impose désormais : adapter l'offre, tout en faisant face au renforcement de la concurrence. Une concurrence parfois difficile à contrer au regard de son hétérogénéité.



Informations pratiques

Passer commande en quelques clics ou par téléphone,
avec nosbonsplatschezvous.com le choix est varié, de qualité,
la commande est rapide, la livraison est prestige
Tel : 01 41 19 28 03 (Paris - 04 37 42 68 24 (Lyon)
www.nosbonsplatschezvous.com