

# FRANCHISE

---

Par

**CUIZINES**  
DES CHEFS ET DES IDÉES

**Dossier de présentation**

JUIN 2016

Contact :

Yann FERRAND [dassault@cuizines.fr](mailto:dassault@cuizines.fr)

Laurent BATTARD [anjou@cuizines.fr](mailto:anjou@cuizines.fr)

Hervé GOGNY [anjou@cuizines.fr](mailto:anjou@cuizines.fr)



## SOMMAIRE

<b>1. PRESENTATION DE CUIZINES .....</b>	<b>3</b>
<b>1.1 Qui sommes nous ? .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2 Le concept Cuizines .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Notre politique de développement .....</b>	<b>6</b>
<b>2. DESCRIPTION DETAILLE DE NOTRE OFFRE.....</b>	<b>7</b>
<b>2.1 Offre culinaire &amp; services associés.....</b>	<b>7</b>
<b>3. VALEUR AJOUTEE DE CUIZINES ET FACTEURS CLES DE SUCCES .....</b>	<b>9</b>

## 1. PRESENTATION DE CUIZINES

### 1.1 Qui sommes nous ?

Créée en 2007 par Nathalie PELIGRY, CUIZINES propose à sa clientèle urbaine ou de passage une cuisine du déjeuner créative et gustative, sur place ou à emporter.

2016, tournant pour la société CUIZINES, Nathalie PELIGRY, vend la marque CUIZINES à ses collaborateurs historique, Yann FERRAND, Laurent BATTARD, Hervé GOGNY.

La volonté des trois associés est de faire perdurer la marque et de développer ce concept porteur dans le monde de la restauration rapide haut de gamme.

CUIZINES compte aujourd'hui deux adresses en IDF :

- Restaurant, 4 rue de la ville l'évêque, 75008 Paris
- Restaurant, 73 rue Marcel Dassault, 92100 Boulogne-Billancourt



Cuizines en quelques chiffres :

- 1 000 000 € de CA en 2015
- Près de 3500 clients fidélisés et actifs titulaires de la carte de fidélité et de paiement Cuizines

- 400 à 490 repas servis par jour,
- Une trentaine de professionnels livrés régulièrement en mode traiteur

## **1.2 Le concept Cuizines**

### **Un concept original**

Cuizines propose une offre culinaire gourmande alliant tradition et modernité, centrée autour du plat cuisiné, ainsi qu'une offre plus générique (salades, sandwiches, soupes) revisitée de façon cuisinée et goûteuse.

Cuizines se démarque ainsi par son positionnement sur le segment peu exploité de la restauration rapide cuisinée, à mi-chemin entre la restauration traditionnelle et la restauration rapide classique.

Ce positionnement original concilie l'efficacité de la sandwicherie-saladerie et la qualité de l'offre culinaire de la restauration traditionnelle.

C'est en remettant la cuisine, ses chefs et leur savoir faire au cœur du concept que Cuizines se différencie des concepts de restauration urbaine actuels.

### **3 valeurs fondatrices**

Notre positionnement repose sur trois valeurs fortes :

- une qualité élevée des produits qui repose sur un choix d'approvisionnement exigeant, calqué sur le monde de la grande restauration.
- un processus d'enrichissement continu de l'offre matérialisé par le développement permanent de nouvelles recettes.
- l'importance accordée au service qui se traduit par une démarche active de connaissance et de fidélisation de nos clients.

### **Une stratégie produit et marketing ambitieuse**

Le développement de notre concept repose sur une stratégie caractérisée par :

- Un sourcing de qualité :
  - ✓ fournisseurs en produits frais essentiellement,
  - ✓ réel soutien des fournisseurs, qui garantit la spécificité du concept
  - ✓ développement de produits spécifiques, des plats cuisinés aux desserts
  - ✓ gammes exclusives
  - ✓ maîtrise de la qualité, une réactivité et une adaptation à la demande de la clientèle
- Une logistique adaptée :
  - ✓ livraisons en flux tendus sur de produits frais

- Un mode opérationnel permettant d'optimiser l'exploitation sur site des points de restauration :
  - ✓ assemblage à froid sur les produits simples : salades, sandwiches, desserts lactés et fruits ;
  - ✓ approvisionnement externe sur tous les produits nécessitant une expertise et un savoir faire culinaire (soupe, plats cuisinés, desserts élaborés), soutenu par une logistique en ultra frais.
  
- Une stratégie marketing fondée sur :
  - ✓ le développement d'action de marketing direct auprès de la clientèle de quartier ;
  - ✓ la constitution d'une base de données d'entreprises clientes sur laquelle s'effectuent les actions de développement et de promotion récurrentes ;
  - ✓ le développement de partenariats pour le référencement internet auprès de distributeurs / prescripteurs (Chef en ville, Allo Resto, Vous avez choisi) ;
  - ✓ une approche structurée de fidélisation des clients à travers la carte de paiement et de fidélité Cuizines.

### **1.3 Notre politique de développement**

Outre le développement de point de restauration en propre, Cuizines intègre nativement dans sa stratégie de développement la mise en œuvre de partenariats visant l'exploitation d'espace de restauration au sein d'établissements public ou privés.

Le développement en franchise fait partie de la stratégie de croissance externe de la marque CUIZINES

## 2. DESCRIPTION DETAILLE DE NOTRE OFFRE

### 2.1 Offre culinaire & services associés

#### 2.1.1 La carte Cuizines

##### **Une offre alliant qualité, équilibre et diversité**

La carte des restaurants Cuizines : une offre mixte, chaude et froide, centrée autour de plats cuisinés en accord avec les tendances gastronomiques du moment. Une restauration rapide et gourmande qui propose la qualité de la cuisine des chefs en version contemporaine et « décomplexée ».

A titre d'exemple non exhaustif, quelques exemples du registre culinaire de la carte :

##### **Plats chauds :**

- risotto Saint-Jacques : asperges, brunoise de légumes et parmesan,
- marmite de colin en piperade, mousseline de fenouil confit, courgettes à l'huile d'olive,
- risotto artichaut : ragout d'artichaut à la tomate et risotto crémeux,
- marmite de cabillaud rôti, fondue de tomate au chorizo, écrasée de pomme de terre,
- marmite de gambas et Saint-Jacques aux deux courgettes, concassée de tomate au citron confit,
- marmite de brochette de volaille pate de curry jaune, quinoa et petits pois, fèves et carottes,
- marmite de veau au basilic en cannelloni, effiloché de veau tomate et basilic, courgettes à l'huile d'olive et au thym.

##### **Salades, sandwiches et soupes**

- salade Gabrielle : nouilles de riz, chou chinois, carottes râpées, écrevisses, cacahuètes, sauce soja, huile de sésame,
- salade Grand Bleu : pâtes, thon au pesto, tomates confites, cœur d'artichaut, olives noires, coriandre fraîche,
- club façon Palace : tomates fraîches, poulet, bacon grillé, mesclun,
- club Thaï : écrevisses, tomates concombre, coriandre et citronnelle.

##### **Soupes chaudes ou froides**

- velouté de châtaigne et champignon,
- tomate poivron paprika
- crème de fenouil et aneth
- soupe de fraise et tomate au balsamique...

### **Desserts**

- classiques ou nostalgique : riz au lait, mousse au chocolat
- sages : fromage blanc et coulis, marmelades de fruits, salades de fruits
- créatifs : mousse légère sur lit de spéculos et framboises, fondant marron et compotée de pommes au beurre salé.

### **Boissons**

- Sélection de boissons chaudes et froides et vins au verre.

L'ensemble des produits sont dressés dans une élégante vaisselle jetable, pouvant être emportés facilement par la clientèle, mais aussi pour un acheminement facilité depuis le site de production.

### **Une offre économique et attractive**

Notre carte propose une offre de prix attractifs qui comporte, outre les produits à la carte, des formules allant de 8,20 € à 12,30 € pour le déjeuner en semaine.

#### a - Offre tarifaire à la carte pour le Grand Public

Les prix de vente TTC se détaillent comme suit :

- Plats cuisinés de 8 à 9,20 €
- Salades de 3,50 à 8,90 €
- Soupes de 3,50 à 5,20 €
- Sandwiches de 3,50 à 5,60 €
- Desserts de 0,90 à 3,20 €

Le ticket moyen de Cuizines se situant aux alentours de 10,90 € HT

### **2.1.2 Prestations Traiteur**

Outre la consommation sur place et à emporter, Cuizines propose à ses clients professionnels des prestations de type traiteur : pour les déjeuners ou dîners de travail, les cocktails et séminaires d'entreprise.



### **3. VALEUR AJOUTEE DE CUIZINES ET FACTEURS CLES DE SUCCES**

En synthèse, Cuizines une valeur ajoutée unique :

- un concept unique et différenciant dans un marché porteur mais de plus en plus encombré,
- offre culinaire de qualité haut de gamme alliant modernité et tradition, pour une restauration sur place ou à emporter,
- expérience réussie de lancement et de gestion d'un point de restauration en propre ou en concession,
- professionnalisme dans la mise en place de partenariats réussis avec de grandes institutions publiques comme le montre notre collaboration avec le musée du Jeu de paume,
- l'opportunité d'attirer et de fidéliser un nouveau public, a la recherche de qualité

#### **En conclusion ....**

Le choix de Cuizines offre l'assurance d'un partenaire jeune et dynamique, ainsi que d'un concept de restauration moderne et porteur.