

# REFECTORY

Le 1er food market en ligne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Refectory renforce son savoir-faire culinaire en rachetant l'atelier de fabrication de la Maison Hebel, traiteur-organisateur de réception nantais**

Marcq-en-Barœul, le 05 décembre 2024. Refectory, le restaurateur d'entreprise des territoires, annonce aujourd'hui le rachat de l'atelier de fabrication de la maison Hebel, traiteur-organisateur de réception bien connu des gastronomes de la région nantaise. Refectory intègre en outre 11 des salariés de la maison dont la production sera livrée partout en France. Ce faisant, la pépite des Hauts de France va plus loin dans sa maîtrise de l'ensemble de sa chaîne de valeur, en renforçant ses compétences culinaires aujourd'hui plébiscitées de ses convives.

## **Refectory développe son savoir-faire grâce aux compétences culinaires des équipes nantaises**

Offrant déjà la carte la plus variée du secteur avec 30 recettes dans six univers distincts proposés chaque jour à ses dizaines de milliers de convives, Refectory renforce encore son savoir-faire culinaire unique avec le rachat de l'outil de production et l'intégration de 11 salariés de la maison Hebel dont les préparations seront livrées partout en France. Les nouvelles équipes feront bénéficier aux convives de Refectory d'une offre enrichie, notamment en pâtisserie, avec par exemple des kouign amann et des cheesecakes qui ont fait la renommée de la maison.

Ce rachat s'inscrit dans la stratégie de Refectory de maîtriser l'ensemble de sa chaîne de valeur, avec une offre culinaire goûteuse et inventive et une production internalisée pour mener à bien sa mission de restaurateur offrant une solution de qualité à un coût accessible pour les salariés sur leur lieu de travail.

*« Proposer des repas savoureux, faits à partir de produits de qualité, respectant les humains et les ressources de la planète et à un prix accessible pour les convives est au cœur de la mission de Refectory. Notre ambition est d'inventer la restauration d'entreprise de demain, en établissant des relations durables avec tous les acteurs, du champ à l'assiette. L'acquisition de l'outil de production de la maison Hebel, membre du réseau Traiteurs de France et figure historique de la gastronomie nantaise est une étape décisive dans le déploiement de notre stratégie puisque nous renforçons la maîtrise de notre chaîne de valeur en internalisant une part significative de notre production. Je souhaite la bienvenue aux 11 salariés qui rejoignent l'aventure Refectory, ce sont nos équipes qui, par leur expertise et leur engagement, font de Refectory un restaurateur innovant et robuste. »*  
**déclare Vincent Dupied, fondateur et directeur de Refectory.**

---

## **À propos de Refectory**

Fondé en 2015 par Vincent Dupied, Refectory est aujourd'hui l'acteur le plus innovant de la restauration d'entreprise en France, avec une solution digitale (cantine digitale) et physique (frigo connecté), facile à mettre en place pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille et leur localisation géographique. Véritables "façonneurs du bien manger", les équipes Refectory proposent la carte la plus profonde du marché, avec des plats produits chaque jour dans son atelier et ses ateliers partenaires. Pleinement ancrées sur les territoires, les équipes Refectory ont pour vocation à développer des partenariats durables et justes avec agriculteurs et producteurs de nos terroirs, afin de créer la restauration d'entreprise de demain.

Forts d'une équipe de 600 collaborateurs et collaboratrices, Refectory régale plus 30.000 convives quotidiennement. En 2024, Refectory réalisera environ 70 millions de chiffre d'affaires

Plus d'informations : [www.refectory.com](http://www.refectory.com)