

creative food talent

by APSYS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
MAI 2023



LA CRÈME DE LA CRÈME

LA CRÈME DE LA CRÈME

BOOM
BOOM
VILLETTE

écotable

LE FRÉGATE

LE GUIDE
ULTIME
de PARIS

LIVE NATION

APSYS LANCE LE CREATIVE FOOD TALENT

UN PRIX DESTINÉ À RÉCOMPENSER LES CONCEPTS
DE RESTAURATION LES PLUS PROMETTEURS

Apsys, acteur passionné de la ville et du commerce, a le plaisir d'annoncer la création d'un prix dédié à l'univers food & beverage, le CREATIVE FOOD TALENT. Avec ce prix, Apsys et ses partenaires Boom Boom Vilette, Ecotable, Le Guide Ultime, La Frégate et Live Nation France souhaitent offrir pour la 1^{re} fois un véritable tremplin aux futures stars de la food en les accompagnant dans le développement de leur concept de restauration, un concept qui se voudra à la fois créatif, audacieux et inédit. À la clef pour les lauréats, plusieurs prix dont une résidence de 6 mois dans le futur food market de Boom Boom Vilette et la mise à disposition d'un stand au sein du réputé Main Square Festival organisé chaque année par Live Nation France.

Alors que la part de la restauration n'a jamais été aussi importante dans les lieux de commerce et que les chefs deviennent des stars des réseaux sociaux, innovation et expérience client sont aujourd'hui au cœur des challenges que rencontrent les acteurs du retail et de la restauration pour accueillir leurs clients dans des lieux tendance et attractifs. C'est en partant de ce constat qu'Apsys a créé le CREATIVE FOOD TALENT, un concours qui

pour la 1^{re} fois donnera la possibilité à des jeunes talents de lancer leur premier concept grâce d'une part à l'accompagnement personnalisé de plusieurs experts aux compétences variées (concept, business plan, marketing...) et d'autre part la remise de prix permettant de tester leur concept dans des lieux reconnus.

Pour cette toute première édition, Apsys s'est associé à plusieurs partenaires : **Boom Boom Vilette**, premier food & leisure market de France développé par Apsys qui ouvrira à l'automne 2023 à Paris, **Écotable**, entreprise qui accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique, **La Frégate**, incubateur d'entrepreneurs food aux concepts innovants, **Le Guide Ultime**, le média food préféré des jeunes parisiens et **Live Nation France**, le leader du divertissement, de l'organisation d'événements et de concerts. **Pour participer, les candidats pourront s'inscrire du 31 mai au 31 juillet 2023** sur le site dédié [creative food talent-apsys.com](https://creativefoodtalent-apsys.com). Après différentes étapes, **5 candidats** seront **retenus pour présenter leur concept à un jury de professionnels lors d'un événement exceptionnel organisé** au sein du food market de Boom Boom Vilette.





UN VRAI TREMPLIN POUR LES JEUNES TALENTS CRÉATIFS

Pour cette première édition, le jury sera composé de chefs (leurs noms seront révélés dans les prochaines semaines), de **Maurice Bansay, Président et fondateur d'Apsys, d'Angelo Gopee, Directeur général de Live Nation France et d'Anissa Costes, CEO EtMerci et COO Guide Ultime.**

Parmi les récompenses proposées, le 1^{er} lauréat remportera une mise à disposition d'un **kiosque** au sein de **Boom Boom Vilette, premier Food & Leisure Market de France** durant 6 mois **ainsi que la réalisation d'une identité visuelle impactante de son concept par l'agence Et Merci.** Un autre candidat se verra offrir la mise à disposition d'un triporteur au sein du food market pour une durée de 6 mois. **Live Nation France** offrira quant à lui à un kiosque de restauration lors de l'édition 2024 du Main Square Festival à la Citadelle d'Arras.

Tandis que **La Frégate** offrira aux **lauréats un accompagnement personnalisé de concrétisation de leur concept à l'ouverture.**

Pour participer au Creative Food Talent,
cliquez ici !

À PROPOS

APSYS

Acteur passionné du commerce et de la ville, Apsys conçoit, réalise, anime et valorise, depuis 1996, des opérations à forte valeur ajoutée dans toutes les fonctions (pôles urbains mixtes, lieux de shopping, bureaux, logements, hôtels...). Parmi ses réalisations emblématiques figurent Manufaktura à Łód (Pologne), Beaugrenelle à Paris, Posnania à Pozna (Pologne), Muse à Metz et Steel à Saint-Etienne ou encore Le Dix Solférimo à Paris. En cours de développement, Apsys porte les projets Canopia à Bordeaux, Neyrpic dans la métropole grenobloise, La Maison du Peuple à Clichy et désormais la reconversion du Centre d'Échanges Lyon Perrache à Lyon et du siège de l'AP-HP à Paris. Grâce à des gestes architecturaux à la fois audacieux et respectueux, des espaces de sociabilité généreux, des programmes architecturaux et commerciaux « cousus-main », des engagements environnementaux et sociétaux concrets, les réalisations et les projets d'Apsys portent une vision créative, responsable et généreuse de la ville et des lieux de vie, au profit de tous. Apsys assure la performance et la pérennité de ces projets au travers d'une gestion attentive et d'une animation innovante, qui en font des lieux de vie attractifs et plébiscités. Apsys gère 35 centres en France et en Pologne et son portefeuille d'actifs détenus est valorisé à 2,24 Mds €. Ensemble, une autre ville est possible ! En savoir plus :

www.apsysgroup.com



Conçu par le groupe Apsys, acteur passionné du commerce et de la ville, Boom Boom Villette est le premier "Food & Leisure Market" de France et le plus grand espace de loisirs indoor parisien situé au cœur du parc de La Villette. Lieu expérimentiel, créatif et généreux, il allie restauration et divertissement sur 25 000m². Les espaces de loisirs Play & Chill, répartis sur 21 000m², regrouperont un cinéma Pathé, I Fly, Quizroom, Batman Escape, un laser game, une salle d'arcade, un minigolf interactif connecté, un kids parc ou encore un trampoline parc. De son côté, le Food Market étendu sur 4 000m² concentrera le meilleur de la streetfood avec une vingtaine de kiosques des triporteurs aux côtés de trois bars (bières, vins, cocktails). Quant à l'offre Live & Event incarnée par une scène événementielle, sa programmation, orchestrée par Live Nation France, accueillera concerts, DJ sets, spectacles, stand-ups... Ouverture prévue à l'Automne 2023.

Dossier de presse



Écotable est une entreprise de l'économie sociale et solidaire qui accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique. Pour remplir sa mission, elle a créé la première plateforme de mesure d'impact environnemental à destination des restaurateurs, mais également des formations sur l'écoresponsabilité en restauration, un label qui permet aux clients d'identifier les restaurants engagés, ainsi qu'un podcast « Sur Le Grill d'Écotable » qui sensibilise les professionnels et les citoyens sur les questions sociales et environnementales liées à l'alimentation. Pour en savoir plus :

<https://ecotable.fr>





EtMerci s'engage à faire briller les marques grâce à un accompagnement ultra personnalisé sur des sujets stratégiques et créatifs liés à l'image. Forte d'une équipe jeune et à l'affût des tendances, l'agence s'adapte au marché pour rendre votre concept attractif ! Plus d'infos sur :

www.etmerci.co



Live Nation Entertainment (NYSE : LYV), producteur du Main Square Festival est la première entreprise de divertissement au monde, composée des leaders du marché mondial : Ticketmaster, Live Nation Concerts, et Live Nation Sponsorship. Pour plus d'informations, rendez-vous sur :

www.livenationentertainment.com
www.livenation.fr



Le média préféré des jeunes parisiens : food, drinks, expérience, activités, lifestyle. Avec plus d'un million d'audience cumulée, la passion du Guide Ultime de Paris est de mettre en lumière le travail des commerçants grâce à des vidéos virales et des événements fédérateurs. Plus d'infos sur :

www.leguideultimedeparis.fr



La Frégate est née du constat « qu'être restaurateur c'est être entrepreneur ». La Frégate est le premier écosystème de formations dédiées aux aspirants restaurateurs-entrepreneurs en France ! Notre objectif : les accompagner dans la concrétisation de leur rêve d'ouvrir un restaurant, street food, café... en ayant toutes les cartes en main. Pour plus d'informations, rendez-vous sur :

www.lafregate.co



