



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARCQ-EN-BARŒUL, LE 24 FÉVRIER 2023

Cher(e)s journalistes, amateurs de bonne cuisine et de nouveaux concepts food,

Nous sommes ravis de vous annoncer l'ouverture, à la fin du mois de mars 2023, de Marmites à Marcq-en-Baroeul : une nouvelle expérience food en livraison et à emporter.

Le groupe Marmites, créé en 2021 par Benjamin Tack et Sébastien Descamps, propulse, depuis sa première cuisine située à Lille (30, rue d'Amiens), 8 restaurants digitaux dont les plats 100% faits maison se dégustent là où le consommateur le souhaite : chez lui, chez des amis, au bureau, au parc ou sur un trajet, on emporte ou on se fait livrer ses plats préférés à Lille et bientôt à Marcq-en-Baroeul.

Depuis ses débuts, la société s'emploie à relever le défi du mix entre le concept de dark kitchen et la restauration traditionnelle avec en ligne de mire la qualité de la cuisine maison, contrairement à beaucoup d'enseignes "junk food" sur les grandes plateformes de livraison.

Rien à cacher dans cette kitchen, bien au contraire ! Le site de Marcq-en-Baroeul offrira d'ailleurs une vue panoramique sur une brigade de cuisiniers en action pendant les services.

Au sein de Marmites, 3 métiers :

1

LES FOODCOURTS DIGITAUX EN LIVRAISON

Les cuisines de Lille, via les plateformes de livraison Ubereats et Deliveroo, desservent déjà les villes de Lille, La Madeleine, Saint-André-lez-Lille, Mons-en-Baroeul, Loos et Lambersart. Grâce à la nouvelle cuisine de Marcq, ajoutez Marcq-en-Baroeul, Marquette-lez-Lille, Wambrechies, Bondues, une partie de Villeneuve d'Ascq, Wasquehal et Mouvaux.

Une majorité de la Métropole lilloise à régaler avec les 8 enseignes à retrouver sur les 2 grandes plateformes de livraison.

2 LES FOODCOURTS RETAIL

1 lieu, des restos, 1 seule commande

Là où Marmites Lille, en plein cœur de la ville, accueille ses clients dans un petit kiosque avec 1 borne de commande, **Marmites Marcq-en-Baroeul voit les choses en plus grand et promet une expérience innovante et confortable !**

En effet, dans un immeuble remis à neuf, au cœur d'une déco chic et stylée, les consommateurs auront à leur disposition 2 bornes de commande dernier cri, dont une accessible PMR, avec vue sur les cuisines de 200m2.

La promesse : on passe, on commande et on emporte, le tout en moins de 10 minutes !

En effet, des espaces d'attente bien agencés sont prévus et les plus pressés auront aussi l'option de se servir dans les frigos en libre-service.

Autre possibilité : planifier sa venue grâce au Click&Collect sur le site [Marmites.co](https://www.marmites.co)

Avec plus de 25 000 passages de voitures par jour sur cette grande rue de Menin, Benjamin et Sébastien misent sur un trafic assuré dans leur nouveau Foodcourt.

3 MARMITES SOLUTIONS

La première solution "Plug & Play" qui permet aux restaurateurs traditionnels de propulser sur les plateformes de livraison, dans leur zone de chalandise, les restaurants virtuels créés et approuvés par Marmites, en parallèle et en plus de leur activité habituelle. Toutes les infos sur notre site [Marmites.co](https://www.marmites.co)

Deux entrepreneurs qui ne chôment pas et qui gardent toujours à l'esprit **le point commun qui les unis : la passion de la bonne cuisine !** L'histoire commence donc en janvier 2021, en plein confinement, avec un premier resto : Bassecour !



Bassecour Fried Chicken, contre-pied total aux grandes enseignes "spécialistes" en la matière. **Pour eux, le poulet sera fermier, élevé en plein air, dans le respect de la condition animale et sourcé dans les Hauts-de-France. Un poulet frit et free donc, ultra-fondant et croustillant**, mariné au buttermilk et frit minute avec des sauces et accompagnements tout aussi gourmands.

Suivra une marque de burger pleine d'humour : **Super Sympa Smash Burgers. Les vrais smash burgers à la new-yorkaise, avec un steak de boeuf Français smashé à la plancha dans un potatobun moelleux**, accompagné de cheddar, d'une sauce maison secrète, de cornichons en pickles et de bacon.



Ils créent ensuite l'enseigne **Gilbert : des tartares de bœuf dressés minute, en collaboration avec la boucherie Lesage à Lille.** Là encore, le sourcing local est mis au premier plan.

Besoin de réconfort franchouillard ? **Hashtag Blanquette, c'est le vrai bistrot dont la carte redonne toutes ces lettres de noblesse à la "bonne bouffe", au terroir, aux traditionnels plats français qui nous rappellent ceux de nos grand-mères.** Blanquette de veau Hauts-de-France, carbonade flamande à la bière de la brasserie Tandem à Wambrechies, saucisse de Méteren et purée, œufs mimosa de plein air. **L'authenticité locale garantie.**



Di Lumé, Sunny Bowl & Salads propose des plats sains et frais puisants leur ADN dans la cuisine méditerranéenne où légumes, fruits, salades, burratas, avocats et herbes fraîches s'en donnent à coeur joie.

Suivront **Koko Asian Chicken, Elephant Smash Burger** et **Hunny Bunny** lancés fin 2022.



A Marcq-en-Baroeul en take-away, les fondateurs de Marmites ont pris la décision de donner "pignon sur rue" aux 4 enseignes les plus appréciées de leur portefeuille.

Ainsi, Bassecour, Super Sympa, Hashtag Blanquette et Di Lumé offriront une offre variée et qualitative à des prix raisonnés.

Situé au 51 bis, rue de Menin à Marcq-en-Baroeul, Marmites sera ouvert toute la journée, tous les jours sauf le dimanche midi et les services seront assurés de 11h30 à 14h30 et de 19h à 21h30. Entre deux, les clients pourront toujours passer choisir des plats en libre-service entre 11h30 et 21h30.

Prêt à découvrir cette ovni de la food ? Rendez-vous dès la fin du mois de mars !

Découvrez en plus sur [Marmites.co](https://marmites.co) et sur les comptes Instagram de nos restos.

[@Marmites.co](https://www.instagram.com/marmites.co)

[@Bassecour_fried_chicken](https://www.instagram.com/bassecour_fried_chicken)

[@SuperSympa_smashburgers](https://www.instagram.com/supersympa_smashburgers)

[@HashtagBlanquette](https://www.instagram.com/hashtagblanquette)

[@Di_Lume](https://www.instagram.com/dilume)