



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS, LE 23 JUIN 2022

LA STARTUP FOODTECH BAOBAB LAB LANCE BLOOM, SA NOUVELLE MARQUE DE RESTAURATION B2C



Baobab Lab, acteur en pleine croissance sur le secteur de la cantine connectée, s'attaque au marché B2C avec une nouvelle marque de restauration basée sur un concept de cuisine méditerranéenne maison, responsable et bas carbone : Bloom by Baobab Lab.

Baobab Lab met les pieds dans le plat de la restauration B2C

Suite à un appel d'offres lancé par [HOBA](#), le nouveau lieu de vie dédié à la cuisine durable et joyeuse niché au cœur du parc Martin Luther King (Paris 17^{ème}), [Baobab Lab](#) est un des 5 restaurateurs sélectionnés pour rejoindre le **food court engagé** autour d'une **charte éthique**, de la **sobriété carbone** et de la réduction des déchets. La start-up a profité de cette opportunité pour lancer sa **nouvelle marque de restauration B2C** : [Bloom by Baobab Lab](#). L'objectif commun : proposer une **alternative d'alimentation plus responsable** mais toujours aussi gourmande en tenant des **engagements concrets**.

Une cuisine méditerranéenne maison, responsable et engagée

Au menu chez **Bloom** : **bowls ou pitas à composer & mezze à partager**. Chakchouka de poivron, feta AOP aux zestes de citron vert, porc mariné effiloché, fèves à la sauce chermoula ou encore keftas de sardine sont à la carte de ce nouveau corner de **street food méditerranéenne**.

Dans la lignée des recettes que la startup propose au sein des entreprises, les chefs de Bloom utilisent exclusivement des **produits locaux issus de circuits courts et en partie bio. Aucun contenant à usage unique** n'est proposé : vaisselle sur place et contenants en verre consignés pour la vente à emporter. La carte évolue en fonction des saisons pour **limiter au maximum l'impact environnemental** et toutes les recettes respectent un **seuil carbone maximal de 2,2 kg de CO2**, comme l'impose la charte d'Hoba.

« Cela faisait un moment que nous avions ce concept en tête. Nous l'avons d'ailleurs proposé de façon éphémère à nos clients, au sein des corners food de nos cantines connectées. Quand nous avons découvert l'appel d'offres lancé par Hoba, nous nous sommes immédiatement reconnus dans les critères exigés et dans l'identité du lieu. Nous avons donc saisi cette chance pour lancer Bloom by Baobab Lab. »

Salim Lahlou, CEO & fondateur de Baobab Lab et Bloom

Bloom by Baobab Lab veut mettre les bouchées doubles pour 2023

Comme le dit Elora Charasson, Responsable Communication de Baobab Lab :

« Au-delà d'être une source de revenus complémentaire, nous aimions beaucoup l'idée que nos clients, qui dégustent et apprécient nos plats sur leur lieu de travail, puissent retrouver un peu de Baobab Lab ailleurs lors de leurs sorties privées. Avec Bloom, on leur propose de retrouver la cuisine de nos chefs dans un autre cadre mais avec les mêmes engagements, les mêmes valeurs et les mêmes saveurs. »

Au vu du succès et des nombreux retours positifs, Bloom by Baobab Lab, ouvert depuis à peine 3 semaines chez Hoba, a déjà pour projet de développer sa présence dans d'autres lieux références de la food à Paris et, à moyen terme, d'ouvrir ses propres restaurants dans la capitale.

Infos pratiques

Adresse : HOBA – 44 rue Bernard Buffet, 75017 Paris (Parc Martin Luther King)

Jours & horaires d'ouverture Bloom : lundi-dimanche, 12h-14h30 / 19h00-23h00

A propos de Baobab Lab :

Baobab Lab, acteur de la foodtech et du mieux manger fondé en 2017, propose une cuisine créative sur-mesure mêlant tradition de la gastronomie française et originalité inspirée de la cuisine du monde.

C'est une véritable aventure humaine, menée par une équipe passionnée, engagée et solidaire, partageant cet amour pour la bonne nourriture et ce désir d'œuvrer positivement pour la planète. Elle combine son expertise de la food autour de deux activités : traiteur B2B et cantine connectée maison & responsable.

A travers une sélection rigoureuse des meilleurs produits locaux et de saison, Baobab Lab souhaite rendre le bien manger en entreprise accessible à tous, conformément aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en prônant l'anti-gaspi, le zéro déchet et les circuits courts et en visant un réel impact social et environnemental.

Quelques références :



Contact :

