

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Poitiers, le 17 janvier 2021

Evénement, Class'croute ouvre à Poitiers

Christophe Lefevre et Pierre-Xavier Laury rejoignent le réseau Class'croute et ouvrent, en franchise, le 151^{ème} restaurant de l'enseigne à Poitiers. Idéalement situé entre l'avenue de Paris et la zone du Futuroscope, le lieu propose à la fois de la restauration sur place, à emporter et en livraison grâce à une équipe de 4 collaborateurs.

Class'croute Poitiers, un restaurant idéalement situé

Class'croute poursuit son développement partout en France et s'installe à Poitiers. Une ville très dynamique qui offre des perspectives de développement fortes pour une offre de restauration de qualité. Fidèle à sa clientèle de professionnels et de particuliers, le restaurant est implanté dans une zone à fort trafic à mi-chemin entre la ville aux cent clochers et le Futuroscope !

Le 12 janvier, Christophe Lefevre et Pierre-Xavier Laury, nouveaux franchisés ont pu accueillir leurs premiers clients.



Une équipe Poitevine au service de ses clients

C'est un duo entrepreneurs qui prend la tête de ce nouveau restaurant. Originaire de Picardie **Christophe Lefevre** jouit d'une expérience déjà riche dans les univers du tourisme et de la restauration. Christophe a notamment été directeur d'un hotel restaurant « Logis de France » pendant plus de 30 ans. Son co-franchisé, **Pierre-Xavier Laury**, a lui-même été à la tête d'un bar restaurant dans le Maine-et-Loire pendant 10 ans.

Cette nouvelle direction peut compter sur ses 4 collaborateurs recrutés à Poitiers pour satisfaire les particuliers et les entreprises à la recherche d'une offre à la fois responsable et savoureuse.

Fidèle à sa qualité et son originalité, le restaurant propose tous les ingrédients pour 'bien manger' et faire une pause déjeuner savoureuse et gustative. Class'croute propose de se régaler au **rythme des saisons** : à chacune d'entre elles l'enseigne propose de nouvelles recettes élaborées par la Cheffe autour de saveurs qui incarnent au mieux chacune des périodes de l'année.

Pour toujours plus de fraîcheur, les sandwiches sont préparés à la minute, le pain est cuit en petite fournée **sur place** et les recettes sont réalisées chaque jour en restaurant. Et parce que la meilleure des recettes ne serait rien sans un produit de qualité, Class'croute privilégie les **appellations certifiées** et chaque ingrédient utilisé est minutieusement sélectionné, l'origine est strictement contrôlée et tracable : baguette à base de farine Label Rouge, pâtés d'Italie, fromage AOP... Le restaurant propose

également une offre variée de coffrets repas, cocktails et buffets, petits-déjeuners en livraison pour organiser vos réceptions et vos réunions professionnelles.

Les flexitariens ou végétariens ne sont pas en reste puisque l'enseigne offre un large choix : du salé au sucré, **des saveurs originales**, aux produits naturellement sans gluten. Enfin, Class'croute varie les plaisirs avec plus de 150 recettes à la carte.

Un restaurant...dédié au bien-être de ses actifs.

Conçu comme un intérieur accueillant, ce restaurant offre une décoration contemporaine et chaleureuse. D'une superficie de 80m², Class'croute Poitiers propose une terrasse semi couverte en extérieure de 20 places et une salle de 50 places en intérieur.

Adresse :

Class'croute Poitiers
219 avenue de Paris
86000 Poitiers

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi de 7h30 à 15h

Class'croute, l'enseigne au service des actifs

Implantés majoritairement en zone d'activité commerciale, l'enseigne de restauration rapide à destination des actifs s'appuie sur un réseau de près de 150 restaurants. Class'croute propose une offre de qualité avec des produits soigneusement sélectionnés et préparés chaque matin. L'offre Class'croute est disponible :

- **Sur place ou à emporter**
- **En click & collect**
- **Via l'e-cantine** : un service de livraison groupée qui permet aux entreprises de proposer une solution de restauration optimale et aux salariés de bénéficier de tous les avantages négociés par leur employeur (abondement, titres restaurants...)
- **Ou dans les frigos connectés Class'croute** : une solution pratique et digitalisée dédiée aux salariés d'entreprises équipées.

La RSE, au cœur du dispositif

Véritable stratégie de l'enseigne, l'engagement en faveur du bien-manger s'étend à tous les volets de la RSE : des plateaux 100% biodégradables (100 tonnes de plastique économisé grâce aux emballages éco-conçus), des couverts en bambou, des produits bio, des fromages AOP, du pain préparé avec de la farine Label rouge française, et un engagement anti-gaspi de longue date qui valorise les invendus avec 15 000 repas sauvés en 2019 grâce à des plateformes comme TooGoodToGo ou Phénix.