

DĒVOR®

DĒVOR nomme Baptiste Aubour, Directeur de création du Food Lab DĒVOR



Baptiste Aubour, ex ChefClub et Vice, mais aussi rédacteur d'épreuves pour Top Chef et Masterchef, rejoint les équipes de DĒVOR en tant que Directeur de création du Food Lab DĒVOR.

Grâce à cette arrivée, DĒVOR souhaite affirmer un peu plus son image à contre-courant des start-ups de la restauration virtuelle : une dimension fondamentalement food, issue de la restauration traditionnelle, qui sait se réinventer sans oublier ses racines. Avec l'arrivée de Baptiste, c'est le meilleur des deux mondes qui se rencontrent.

”

Pour moi l'univers alimentaire est un langage complexe où je base mes réflexions en mixant la data, mes propres expériences et mes observations. En 2019, avec Chefclub, j'ai créé du contenu pour l'une des 1ère communautés food du monde, active dans plus de 10 pays. Mais en 3 ans, le consommateur a changé, a évolué et la livraison a « explosé ». Avec ses points positifs mais aussi négatifs. DĒVOR c'est un modèle éprouvé qui est né avant la crise et qui a fortement accéléré depuis celle-ci. Avec le nombre grandissant d'acteurs sur le sujet, le consommateur est perdu et ne souhaite plus commander simplement pour se nourrir : il veut une expérience globale et de la qualité, comme dans un restaurant. Pour moi la consommation chez soi doit être évangélisée et gamifiée. Mais cette éducation doit être progressive et elle doit passer dans un premier temps par le produit au sens noble du terme. C'est mon objectif pour DĒVOR

Baptiste Aubour,
Directeur de création du Food Lab DĒVOR

”

Aujourd'hui, le client n'est plus dupe, il sait faire la différence. On ne veut pas industrialiser DĒVOR, on veut que ça reste humain et « artisanal » dans l'assiette mais aussi dans l'approche et l'image. C'est pour cela que nous nous associons avec des acteurs locaux et des hommes et des femmes qui ont cette approche, comme Baptiste. Chez DĒVOR, on est tous passionnés de gastronomie. Il est important pour nous de travailler sur un projet de restauration livrée sans logique industrielle. En gardant notre savoir-faire de restaurateurs. Pour nous la livraison de repas est un enjeu de la ville de demain qui va se pérenniser, s'inscrire dans la durée chez les urbains actifs. C'est un métier à part entière qui se crée, complémentaire de l'activité de restauration traditionnelle. Il a ses enjeux mais il se doit de respecter les mêmes valeurs que la restauration traditionnelle : modernité, créativité et qualité.

Jean Valfort,

Restaurateur et co-fondateur de DĒVOR

Baptiste rejoint donc l'équipe de DĒVOR, au sein de son Food Lab, pour réécrire l'histoire des restaurants virtuels existants, mais aussi pour dénicher les tendances, s'inspirer du reste du monde, créer des partenariats avec les meilleurs marques. Bref, inventer le monde de la restauration livrée de demain, avec tout ce qu'elle offre comme opportunités de création. Toute une ambition qui mettra le digital au service d'une passion largement avouée et partagée avec Charles et Jean, les fondateurs : la restauration et les expériences food. Que ce soit au resto ou à la maison. Bienvenue Baptiste !

A propos de DĒVOR

DĒVOR cofondé par Jean Valfort et Charles Drouhaut, restaurateurs (Astair, Zola, Bocca Nissa...) est une start-up française spécialisée dans la préparation de repas pensés exclusivement pour la livraison et le click-and-collect.

Elle réunit 7 marques sur 5 segments de « confort food » : Fat Fat, Saint Burger, Squeeze Burger, Mama Tacos, Holy Chick, Green & Wild et Tealer Munchies et est présente à la livraison à Paris, Courbevoie, Bordeaux, Lille et Le Havre.

**DELIVERED
TO YOUR
DOOR.**



D
Ē
V
O
R