MAPIÈCE
MAISONS D'HÔTES POUR ENTREPRISES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

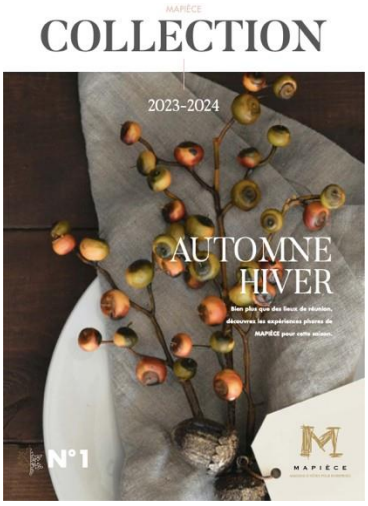
Communiqué de presse
À Lyon, le 29 septembre 2023

ÉVÈNEMENTIEL

MAPIÈCE créée sa collection Automne-Hiver d'expériences signatures et d'inspirations de saison pour ses lieux

Après plus de 10 ans à entreprendre, à anticiper et créer les codes du marché de l'événementiel d'entreprise, Céline Paravy-Atlan, fondatrice et dirigeante de MAPIÈCE, a présenté sa collection Automne-Hiver d'expériences phares et d'inspirations de saison le 28 septembre, en présence de quelques partenaires privilégiés : les chefs Tabata et Ludovic Mey, Lello, Du Biscuit à la cuillère, les vins Oé et Jérémie Masurel, le fondateur de la Galerie Slika. En s'affranchissant des codes B2B et en s'inspirant des tendances mode et lifestyle, cette nouvelle collection, qui repense complètement la location de lieux de réunion, est à découvrir dans **un magazine en ligne**.

Une façon inédite de repenser la location de lieux professionnel



Céline Paravy-Atlan a créé son concept de Maisons d'hôte pour entreprises à Lyon il y a plus de 10 ans, qui atteint, pour la première fois, **le million d'euros de chiffre d'affaires.** Elle propose **des évènements sur-mesure dans ses 7 lieux** (Bellecour, Jacobins, Fontanières, La Table Rose, la Tour Rose, La Maison Verdière et la galerie Slika), pour faire naître des idées, booster la créativité et fédérer les équipes. Le but est d'offrir un cadre de travail privatisé, des attentions personnalisées, qui vont favoriser l'échange, le partage, la productivité, car l'émotion et le ressenti influencent la performance.

« Notre démarche a su trouver un écho particulier dans l'après COVID : les entreprises ont pris conscience, par le télétravail et la poursuite des modes de travail hybrides, qu'il est nécessaire de se retrouver en présentiel, mais surtout de mieux se retrouver, autour de temps de qualité, grâce à de petits évènements, sur mesure », **explique Céline Paravy-Atlan, fondatrice et dirigeante de MAPIÈCE.**

Pour mobiliser et engager leurs directeurs, managers, et donc leurs équipes, les dirigeants, qui représentent plus de 50 % de la cible MAPIÈCE, ont bien compris la nécessité de sortir de l'entreprise et de proposer des lieux « comme à la maison » qui sont les « nouveaux lieux de vie des entreprises », avec une offre et des services dédiés.

Un écosystème de partenaires engagés et privilégiés pour faire vivre des expériences sur mesure

Avec en moyenne 450 évènements réalisés par an, la différence de MAPIÈCE sur le marché des lieux évènementiels réside dans **sa capacité à fédérer et engager un vivier de partenaires pour répondre aux enjeux des clients.** La gastronomie tient par exemple une place essentielle dans les évènements professionnels, et MAPIÈCE a à cœur de travailler avec des Chefs de renom, pour faire vivre des expériences culinaires innovantes et conviviales. MAPIÈCE travaille notamment en exclusivité avec Jean-François Têtedoie (Café Terroir), Antonello Cabras (Lello), Rémi Addo (Dealer de Cook) sur leur offre Trip Tik et une offre traiteur sur mesure « made in MAPIÈCE », Florian Rémond (Bistrot du Potager), Maxime Dubois & Auriane Leclef (Duclef) et François Marchenay (Gastrohoming).

Depuis cet été, MAPIÈCE collabore avec Tabata et Ludovic Mey (ex. Les Apothicaires) **en exploitant en exclusivité La Table Rose pour les évènements des professionnels.**

Le plateau-repas s'est fait détrôner par les mets alléchants des Chefs, pour des moments sincères qui laissent place au partage d'informations informelles et à la cohésion d'équipe. Avec un Chef étoilé ou non, MAPIÈCE imagine différents types de formules gourmandes pour permettre aux dirigeants de rencontrer et retrouver différemment leurs équipes. Partager un bon repas est un moment privilégié qui permet de sortir du cadre formel de l'entreprise et de développer d'autres types de relations.

Les inspirations de la collection Automne·Hiver 2023 : un mois, une expérience

- **SEPTEMBRE** : une réunion d'équipe de rentrée pour définir les feuilles de route ou un atelier créativité à Coloriaj
- **OCTOBRE** : une *Pumpkin party* : un team building pour développer la cohésion avec des activités autour de la citrouille
- **NOVEMBRE** : un grand bol d'inspiration avec différents experts pour prendre le temps de réfléchir : François Pinochet, auteur de *L'Entreprise Végétale, le management à l'école du bonsaï* ; Cécile Gilbert, experte de l'image personnelle en entreprise ; Jean Mathy, philosophe et fondateur de Noetic BEES (HappyGovAcademy)
- **DÉCEMBRE** : redécouvrir la Fête des Lumières façon MAPIÈCE et dîner de Noël

Avec cette collection, MAPIÈCE propose des expériences à l'image du travail des maisons de haute-couture dont les collections rythment l'année. Ces évènements sont le miroir de la créativité et du professionnalisme des équipes MAPIÈCE, dessinés et pensés sur mesure pour les dirigeants et leurs collaborateurs. **Deux fois par an, MAPIÈCE dévoilera les expériences saisonnières qu'elle propose à travers un magazine lifestyle qui s'affranchit des codes B2B.**

Pour consulter et partager le magazine, **cliquez ici**.

À propos de MAPIÈCE

Bien plus que des lieux de réunion, les Maisons d'hôtes pour entreprises MAPIÈCE sont de véritables espaces de réflexion, d'expression, d'émotion et d'adéquation. Céline Paravy-Atlan a créé son concept à Lyon en 2013. Elle propose des évènements sur-mesure dans ses 7 lieux (Fontanières, Bellecour, Jacobins, La Table Rose, Tour Rose Mia Stanza, La Maison Verdière et la galerie Slika), pour faire naître des idées, booster la créativité et fédérer les équipes. En 2023, MAPIÈCE dépasse pour la première fois le million d'euros de chiffre d'affaires.