

QUAND LA GASTRONOMIE DEVIENT LE LEVIER DE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Face aux enjeux croissants de qualité de vie au travail, Le Vélo du Soir, traiteur événementiel parisien, lance une offre encore émergente en France : un service de restauration en entreprise "comme au restaurant" directement servi sur le lieu de travail.

Pensée pour soutenir la bonne santé des salariés avec des repas équilibrés, favoriser la convivialité, fidéliser les talents ou encore améliorer l'attractivité des entreprises, cette nouvelle approche séduit un nombre croissant d'organisations en quête de solutions concrètes pour renforcer l'engagement des équipes.

Porté par une forte dynamique de développement (+80 % de chiffre d'affaires en un an), Le Vélo du Soir s'appuie sur une cuisine saine et responsable, imaginée par une cheffe issue de Top Chef. Et si demain la gastronomie devenait le nouveau levier de bien-être et de performance au travail ?

LE SERVICE 'COMME AU RESTO'...MAIS AU BUREAU : NOUVEAU LEVIER RH ?



Guillaume Iskandar, à la tête du Vélo du Soir en est convaincu : « *Le retour du collectif au bureau passe aussi par la table !* ».

Dans un contexte où les entreprises cherchent à (ré)inventer l'expérience collaborateur, le traiteur propose un service émergent en France : une offre de restauration saine et équilibrée "à table", pensée pour s'intégrer naturellement dans le quotidien des équipes.

Petits-déjeuners, brunchs, déjeuners ou pauses gourmandes deviennent ainsi des temps structurants de la journée favorisant la convivialité, la concentration et l'énergie des collaborateurs et limitant ainsi stress, coups de fatigue et irritabilité.

Plus qu'un simple service, cette approche s'impose comme un véritable levier RH et une alternative durable à « la cantine » : elle renforce la cohésion des équipes, valorise la marque employeur et contribue à attirer de nouveaux talents, dans un contexte de forte concurrence sur le marché de l'emploi.

LE VELO DU SOIR : UNE BELLE COURSE ENTREPRENEURIALE

Fondé en 2014 et repris en 2024 par Guillaume Iskandar, entrepreneur fine bouche, Le Vélo du Soir a explosé les compteurs en 2025 avec une progression du CA de 80% vs 2024.

Aujourd'hui, Le Vélo du Soir c'est :

- Plus de 75 000 repas servis par an,
- Plus de 400 entreprises clientes,
- Plus de 40 producteurs et artisans partenaires emblématiques du territoire,
- 6000 repas redistribués en 2025 via Le Chaînon Manquant⁽¹⁾

⁽¹⁾ Le Chaînon Manquant est une association solidaire qui collecte les surplus alimentaires des professionnels et les redistribue localement à des associations.



LA SIGNATURE TOP CHEF !

Aux commandes de la carte : Nastasia Lyard, ancienne candidate de Top Chef, qui imagine des créations culinaires à partir de produits frais, de saison tous issus de producteurs français.

À partir de septembre 2026, elle passera le relais à Thibaut Spiwack, chef étoilé et figure engagée d'une gastronomie durable, lui aussi ancien candidat de Top Chef.

Une continuité qui affirme le positionnement du Vélo du Soir : proposer une cuisine exigeante et responsable, en phase avec les attentes des entreprises.

UN MODÈLE EN MATIÈRE DE RSE ET D'ÉCO-RESPONSABILITÉ

Loin d'être un argument marketing, l'engagement responsable est au cœur du modèle du Vélo du Soir, référent en la matière. Certifié ISO 20121⁽²⁾, reconnaissance internationale en matière d'événementiel durable, le traiteur déploie une démarche globale qui irrigue l'ensemble de ses prestations.

Les 4 piliers de son engagement :

- Un sourcing exigeant : produits frais, de saison, issus de circuits courts auprès d'artisans & de producteurs français pour la plus grande diversité de régimes alimentaires,
- Une pédagogie active : valorisation des producteurs et sensibilisation aux pratiques responsables auprès des clients,
- Une gestion responsable des déchets : tri, zéro plastique et solutions innovantes,
- Des actions solidaires concrètes : redistribution des invendus alimentaires via des associations comme *Le Chaînon Manquant* ou *Les Restos du Coeur*.

« *Manger bon et juste peut changer le monde. Valoriser le terroir, soutenir les producteurs locaux et proposer une alternative engagée à l'industrie agroalimentaire font partie de notre ADN. Et c'est cet esprit que nous insufflons chaque jour en entreprise* », conclut Guillaume Iskandar.

⁽²⁾ La norme ISO 20121 offre aux structures événementielles des outils pour instaurer un système de management responsable et vertueux. Elle a été conçue pour mettre en avant les acteurs qui promeuvent une consommation responsable et qui cherche à atténuer les effets négatifs de chaque événement.