

DOSSIER DE PRESSE

 **Monsieur T**
invest



QUI EST MONSIEUR T INVEST ?

Monsieur T Invest est un groupe de restauration qui développe des concepts innovants et porteurs, fondé en 2017 par Michael Sanhes, fort de ses expériences en restauration.

À la fois acteur et conseiller, le Groupe couvre l'ensemble des besoins de la restauration : • Gestion d'établissements traditionnels ou virtuels,

- Production déportée,
- Service traiteur,
- Cabinet de conseils,

En 2020, Monsieur T Invest se lance dans de gros travaux en aménageant un ancien garage en atelier de cuisine de 500m² en plein coeur de Paris. En pleine période de Covid, il lance cinq marques de restauration en livraison. Début 2022, Cilune traiteur voit le jour ainsi que Coeur de Paname : un service de production déportée. En Mars 2022, c'est l'espace Grand Paris à Créteil qui choisit de faire confiance à Monsieur T Invest en confiant la gestion des espaces de restauration - Cup of Coffee et Summum Rooftop - ainsi que l'organisation de tous les évènements.

BIOGRAPHIE -MICHAEL SANHES

Né le 10 août 1990, à Perpignan, Michael Sanhes est un entrepreneur optimiste qui s'autorise à rêver en grand.

Très tôt, le petit garçon aux origines modestes manifeste sa débrouillardise et son ambition. À 12 ans, il cuisine quotidiennement pour les siens, lit religieusement Capital auquel il a été abonné à Noël, et décroche – pour quelques pièces – son premier job saisonnier de mini-serveur.

À 15 ans, il intègre un BEP restauration, option cuisine, avant de poursuivre avec un bac en sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration et, de terminer par un BTS Arts et Métiers de la Table en alternance.

Michael est énergique. Entre 12 et 19 ans, il ne connaît ni la notion de congés, ni la notion de ménagement. En 2011, son BTS en poche, il s'octroie une semaine d'évasion à New-York et y tente son rêve américain.



Il trouve une place à l'hôtel Americano. Michael gravit les échelons, passant des cuisines en sous-sol à la direction du nouveau rooftop de cet hôtel devenu "The Place To Be".

En 2013, visa expiré, il trouve une place chez les frères Costes au Café Marly à Paris et créer sa première entreprise "Monsieur T - designer de moments" où il propose notamment du consulting dans l'hôtellerie restauration à Milan.

En 2015, Michael prend avec succès la gérance de "Chez Ma Belle Mère", avenue Daumesnil à Paris (XII). Fort de ses expériences, il fonde en 2017 Monsieur T Invest, qui lui permetta alors de couvrir l'ensemble des besoins de restauration. En 2019, Michael Sanhes prend la gestion de La Favorite, une brasserie en vue de Saint-Paul (Paris IV). En 15 ans, ce passionné de cuisine aura expérimenté tous les métiers d'une entreprise de restauration, de l'opérationnel à la structuration financière, pour muscler son savoir-faire, son savoir-être et sa vision 360.

Début 2020, alors que plusieurs idées de développement lui trottent dans la tête, il se lance dans la rénovation d'un garage de 500m² en atelier de cuisine pour soutenir ses activités en plein coeur de Paris.

GESTION D'ÉTABLISSEMENTS TRADITIONNELS OU VIRTUELS

MONSIEUR T ET L'ESPACE GRAND PARIS

En mars 2022, Monsieur T Invest signe un bail commercial avec l'Espace Grand Paris situé à Créteil pour gérer l'ensemble des espaces de restauration. Centre de séminaire et congrès, ce lieu de plus de 5000 m2 permet à Monsieur T

Invest d'implanter un coffee shop/snacking "Cup of Coffee", de lancer "Summum", un rooftop de plus de 1000 m2 et de prendre en charge la restauration de tous les évènements (Gala, séminaires...) ayant lieu dans l'espace Grand Paris grâce au service Cilune Traiteur.

Un nouveau challenge pour les équipes de Monsieur T Invest qui vont pouvoir exercer l'ensemble de leurs professions dans l'enceinte même de l'espace Grand Paris.



CUP OF COFFEE

Ce Coffee Shop / snacking propose une restauration tout au long de la journée avec une cuisine généreuse, équilibrée et 100% faite maison.

Un délicieux café, un bon plat du jour, un croque, un sandwich ou de savoureuses pâtisseries : sur place ou à emporter, à base de produits frais de qualité et 100% maison.

ADRESSE
1 RUE MARTIN LUTHER KING,
94000 CRÉTEIL
MÉTRO LIGNE 8 – STATION POINTE DU LAC



SUMMUM ROOFTOP



Le Summum Rooftop est un lieu hybride où gastronomie, lifestyle et espace vivant cohabitent afin de répondre aux attentes du plus grand nombre - jusqu'à 450 couverts.

Côté restauration, on retrouve une cuisine de saison, avec une carte courte mélangeant tradition et modernité élaborée par le Chef Benjamin Grandclément. Un four au feu de bois complète l'offre avec une carte courte de pizzas 100% maison et dans le respect des traditions.

Également un Beer Garden, spécialement aménagé pour recevoir tous les afterworks, soirée entre amis ou événements spéciaux : un mur à bières où chacun peut se servir grâce à une carte magnétique, des assiettes à partager ou encore des pizzas, dans la plus grande convivialité.

Et, au top, les 3 terrasses extérieures permettent au choix (et sans limite) de diner, picorer, jouer ou bien simplement danser.

ADRESSE
1 RUE MARTIN LUTHER KING,
94000 CRÉTEIL
MÉTRO LIGNE 8 – STATION :
POINTE DU LAC



L'ATELIER PARISIEN DE MONSIEUR T INVEST

MONSIEUR T INVEST, ET SON ATELIER PARISIEN DE 500M2

Grâce à son atelier de 500 m2 en plein cœur du 18ème arrondissement, Monsieur T Invest exploite plusieurs activités.

- KÛto : Des restaurants virtuels
- Coeur de Paname : solution de professionnel à professionnel pour la production déportée
- Cilune : service traiteur

Sa cuisine ultra moderne et sa situation centrale permettent des temps de livraison considérablement réduits ainsi qu'une réactivité maximale en cas d'imprévu.



KÛTO - Une cuisine 100% digitale

Monsieur T Invest a développé 5 marques pour une cuisine 100% dédiée à la livraison :

- Hikyo Sushis (les sushis premium),
- Chez ta Mère,
- Toster Burger,
- Honi Poki
- Thaio Thaio.



LES RESTAURANTS VIRTUELS

HIKYO INITIATION AUX VRAIS BONS SUSHIS

Hikyo offre de découvrir le goût véritable des sushis, dans une offre réservée à la livraison (moins de 30 min) ou le pick-up (moins de 10 min.).

Préparés par un chef spécialisé japonais avec des produits d'exception (poissons et riz ancestral bios) et assaisonnés bouchée par bouchée pour un accord parfait, ces sushis sont une initiation à un art ancestral extrêmement complexe.



CHEZ TA MÈRE DE BONS PLATS FRANÇAIS CUISINÉS COMME TA MÈRE !

Parce qu'on sait qu'il n'y a pas meilleur que les plats de Maman, on la remplace en proposant des bons plats cuisinés comme ta mère.

TOSTER LES BURGERS ZERO CULPABILITÉ

Toster propose d'incroyables hamburgers de chef, spécialement conçus pour une restauration de livraison (moins de 30 min.) et le click&collect (moins de 10 min.).

La cuisine propose d'épais burgers, savoureux et réconfortants, préparés «minute», avec des ingrédients ultra-frais et 100% français.



LES RESTAURANTS VIRTUELS

HONI POKI LES GRANDS BOWLS DE VITALITÉ

Honi Poki propose le meilleur de la cuisine hawaïenne en delivery (moins de 30 min.) via les plateformes ou en click&collect (moins de 10 min.).

La cuisine, dirigée par un chef au parcours étoilé, prépare, «minute » et chaque jour, d'excellents poke-bowls et de succulents saimins, pleins de saveurs et exotiques à souhait, à partir d'ingrédients extrêmement sains et particulièrement bienfaisants.



THAÏO THAÏO LE THAÏ QUI VA BIEN

Thaïo Thaïo offre une cuisine saine et 100% naturelle ! Des goûts savoureux et dépaynants, à venir chercher (click & collect en moins de 10 min) ou à se faire livrer (moins de 30 min).

Dans nos cuisines, pas de glutamate ni de sucres raffinés, on préfère les méthodes longues et les techniques ancestrales.

SERVICE TRAITEUR CILUNE

ENTRE EXCELLENCE ET SÉRÉNITÉ



Cilune, c'est le service traiteur et clef-en-main, avec pour objectif d'offrir et promouvoir l'excellence de la cuisine de réceptions.

Cilune accompagne tous les moments importants avec l'objectif permanent d'apporter notre valeur ajoutée : faire vivre une expérience unique aux convives en leur laissant un souvenir gustatif ! Cilune propose une cuisine vive, moderne, en adéquation avec les envies contemporaines. Grâce à la technicité et la créativité hors-pair des équipes de cuisine formées dans les plus grands restaurants étoilés, chaque demande est une opportunité d'impressionner !

Grace à atelier parisien, au cœur du 18^e arrondissement, Cilune prépare l'intégralité de ses réalisations : ici, pas d'externalisation, tout est fait maison ! La cuisine ultra moderne de 500 m², est totalement dédiée à la gastronomie, et sa situation centrale permet des temps de livraison considérablement réduits ainsi qu'une réactivité maximale en cas d'imprévu.

L'équipe commerciale dynamique et expérimentée se place aux côtés des clients et garantit disponibilité, proactivité et sérénité. Une seule idée : faire des événements du client de vrais moments de partage et de convivialité qui laisseront leur empreinte !

Cilune, du 100% sur-mesure, avec modernité, finesse et savoir-faire, garantit le succès de toutes les idées d'événements :

- Les réceptions clef-en-main : (Petits déjeuners et goûters ; Cocktails ; Buffets ; Déjeuners d'affaires et dîners de prestige)
- Prêt à servir : (Plateaux composés ; Assortiments charcutiers et fromagers ; Plateaux repas ; Lunchbox)
- Animations culinaires : (Mini Lobster Rolls ; Pizzas soufflées surprises ; Pavlova en banquise ; Flair bar sur mesure)



COEUR DE PANAME

UNE SOLUTION DE PROFESSIONNELS POUR LES PROFESSIONNELS

Cœur de Paname est une solution de production déportée à destination des professionnels qui couvre l'ensemble de la chaîne de production : préparations préliminaires, plats préparés, pièces cocktails, boulangerie-pâtisserie. Faire appel à Coeur de Paname, c'est l'assurance de recevoir des préparations (sucré et/ou salé) de qualité et livrés ultra frais tous les jours grâce à un service adapté à chaque situation.

Au delà du catalogue qui propose une large gamme de produits sucrés et salés, les équipes de Coeur de Paname s'adaptent entièrement aux besoins et envies, afin de réaliser les propres recettes des chefs, ou en imaginer de nouvelles 100% sur-mesure.

 **Monsieur T**
invest