



La gastronomie, point d'orgue d'une journée chez Metafore

Lorsque les clients arrivent chez Metafore le matin, ils sont accueillis par l'odeur des croissants et du café. Tout au long de la journée, ils se voient proposer une offre gastronomique d'exception, signée par le chef Stéphane Laruelle, ancien chef d'un restaurant 12 fois étoilé. La carte des pâtisseries, elle, est signée par la cheffe pâtissière bien-être et championne du monde des arts sucrés Johanna le Pape.

« Lorsque l'on interroge des organisateurs d'événements ou des invités sur leurs récentes expériences, la première réponse est presque invariablement "j'ai bien, ou mal mangé". Tout le reste va découler de ce fait », explique Romain Magri, fondateur et CEO de Metafore. Depuis 2020, l'entreprise s'est donné pour mission de répondre à une nécessité : embellir les rencontres B2B. Metafore propose donc des lieux haut de gamme, dédiés à la rencontre et à l'échange, où l'hospitalité est le maître-mot.

La pause est un moment incontournable dans une journée de travail. Aujourd'hui plus que jamais, les gens ont besoin de recréer du lien. La cuisine étant le pilier de la réunion et du partage, Metafore a décidé de proposer à ses clients une offre gastronomique pointue. Petit-déjeuner, déjeuner, pause dans l'après-midi, puis afterwork, cocktail et dîner... La carte s'adapte à chaque moment de la journée. Tous les mois, deux nouveaux menus font leur apparition et changent d'un jour à l'autre, avec toujours une alternative végétalienne et sans gluten pour les entrées, les plats et les desserts.

C'est le chef Stéphane Laruelle, ancien chef du Chiberta, un restaurant 12 fois étoilé, qui est aux commandes des cuisines. Chaque matin, il reçoit des produits frais, locaux, et en majorité issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. En effet, Metafore s'engage à réduire son impact écologique en limitant les plastiques à usage unique, l'utilisation de produits exotiques et de viandes rouges.

La carte des pâtisseries est signée par la cheffe bien-être et championne du monde des arts sucrés Johanna le Pape. L'objectif de la cheffe est de séduire les clients jusqu'à la dernière bouchée de leur pause, grâce à des préparations qui plaisent aux papilles tout en faisant du bien au corps et à l'esprit. « Nous misons sur des super-aliments, des ingrédients riches en fibres, des sucres à IG bas et des textures légères et aériennes. C'est la touche finale du repas : elle se doit d'être équilibrée, tant dans les textures que dans le profil nutritionnel des ingrédients, afin de booster les équipes pour la suite de leur journée », explique Johanna Le Pape.

Le beurre est choisi chez la maison Bordier, les pains chez Giovanni Bianco, le chocolat vient de chez Valrhona, le sirop de chez Bacanha... Tout le reste est fait maison. De quoi régaler les clients venant travailler sur leurs projets et fédérer les équipes autour de l'un des plus grands plaisirs de la vie : manger.

Depuis 2020, Metafore conçoit des lieux de vie modernes, inspirés et inspirants, révolutionnant les séminaires et événements professionnels. La jeune entreprise qui compte notamment parmi ses actionnaires Aglaé Ventures (Agache, Groupe Arnault), Fimalac ou encore Michael Benabou, a pour vocation de placer l'hospitalité au premier plan, tout comme le bien-être de ses clients. Ceux-ci évoluent alors dans des espaces modulables, innovants et accueillants, imaginés pour tous les événements d'entreprise. Metafore s'inscrit sur un plan durable, avec une attention particulière portée sur l'environnement. Cela se développe aussi dans les cuisines de Metafore, menées par le chef Stéphane Laruelle, ancien étoilé, où les recettes sont conçues dans l'optique de produire le moins de déchets possibles. Les entreprises peuvent ainsi fédérer leurs collaborateurs autour d'une bonne table