



°FC

**THE
ORIGINAL
FOOD
COURT**

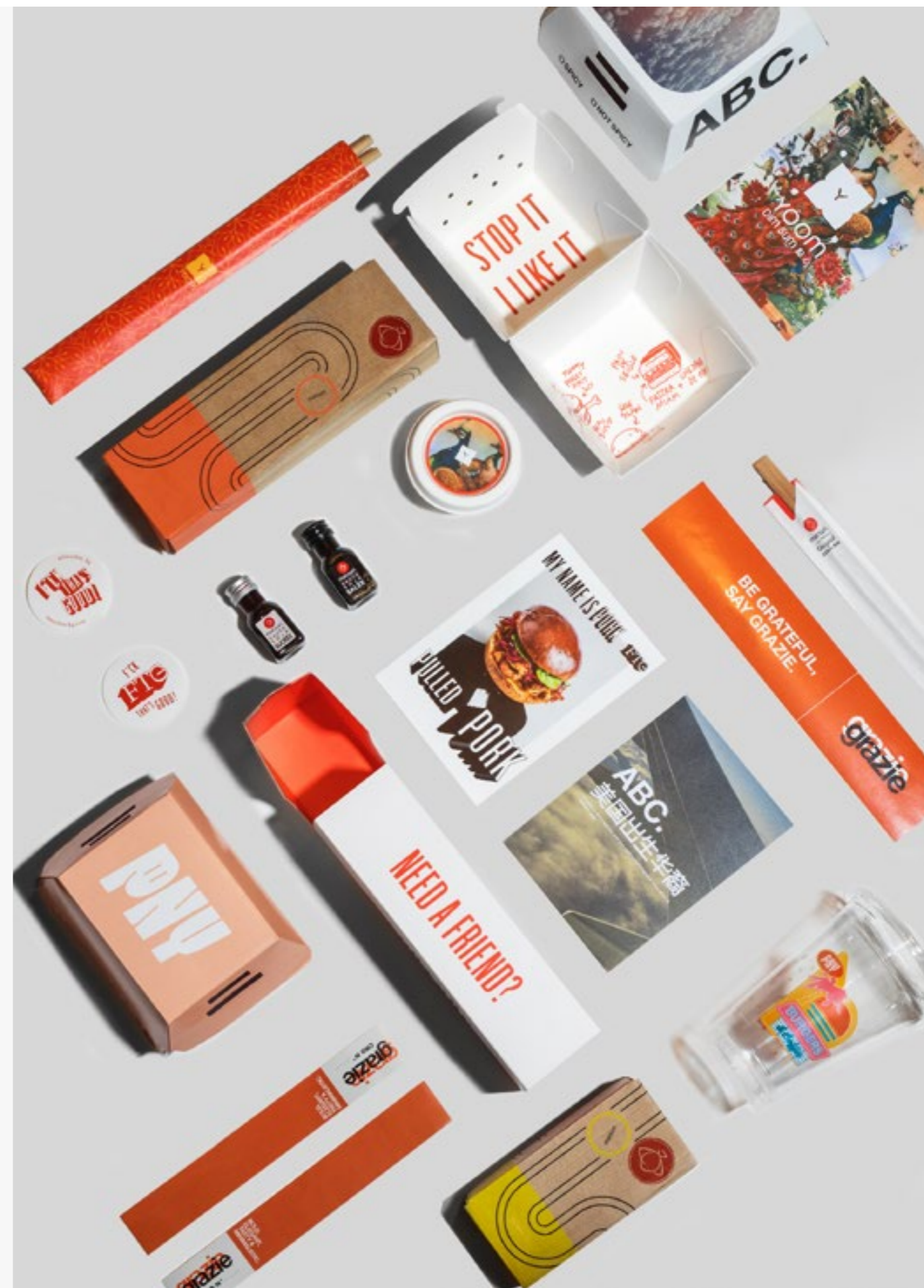
WWW.ORIGINALFOODCOURT.COM

OFC DÉVOILE SON CONCEPT DE FOOD COURTS DIGITAUX ET CREE THE ORIGINAL FOOD COURT !

A l'opposé du phénomène « dark kitchen » et la création de « marques food virtuelles » entièrement dédiées à la livraison, OFC fait le pari de rassembler des restaurants renommés au sein d'un tout nouveau concept, et devient le premier food court digital en France, www.originalfoodcourt.com.

Dès à présent, on peut retrouver la crème de la confort food sur OFC : FTG (par le chef étoilé Grégory Marchand), PNY, Bambou Kitchen, Matsuri, Grazie, WAJ Californian Food, Pizz'Aria, ABC. Fried Chicken, YOOM, Clasico Argentino, Fabbrica, FYA by Gims et très bientôt Bricktop et OTOTO by Onii-San .

Aujourd'hui disponibles dans l'ouest et l'est parisien ainsi qu'à Lille, les cartes de ces restaurants le seront également et très prochainement à Bordeaux, Nancy, Lyon, Marseille, Nice ou encore Nantes dans des food courts totalement innovants.



Loin des clichés des cuisines-labo cachées qui ne sont pas destinées à accueillir du public, les food courts d'OFC invitent au click & collect et à la vente à emporter spontanée. Le design extérieur et intérieur de chaque OFC a été créé par le célèbre studio international d'architecture Crosby Studios. Les façades colorées et les espaces d'accueil sont conçus comme des lieux de vie urbains et s'inscrivent au cœur des villes.

Sur son site internet, OFC permet non seulement de se faire livrer les créations d'un restaurant parmi les 14 disponibles, mais aussi de se faire livrer son propre assortiment de produits parmi les différents menus du food court en une seule et même commande !





OFC A PARIS ET EN PROVINCE

OFC se révèle avec déjà cinq food courts en activité à Paris, proche banlieue et province : Paris 16ème, Paris 12ème, Boulogne-Billancourt, Levallois-Perret et Lille. Pour la livraison, OFC s'appuie sur les plateformes telles que Deliveroo, Uber Eats, Just Eat, Eatic, ou encore d'autres acteurs locaux et éthiques en province. Chaque food court peut ainsi livrer dans un rayon de 3 à 4 km.

En 2022, OFC sera présent dans plusieurs grandes villes de France. Les food courts de Nice et Nancy ouvriront courant mars. Les food courts de Bordeaux, Rennes, Lyon, et Strasbourg ouvriront courant avril et le food court d'Aix en Provence ouvrira fin mai.

LES RESTAU RANTS D'OFC



OFC choisit de travailler avec des restaurants renommés et continue de dénicher les nouvelles pépites food de demain. Leur cœur de métier reste et restera de créer leurs cartes, de sélectionner les meilleures matières premières, et de servir leurs clients dans leurs établissements d'origine. OFC les accompagne pour rendre accessibles leurs cartes en livraison, click & collect et vente à emporter partout en France, et ainsi régaler tous les foodies où qu'ils soient.

Pour ce faire, OFC s'occupe de tout! De la conception des food courts, aux équipes de cuisiniers dédiées à chaque carte, en passant par l'achat des matières premières et du packaging, OFC intègre l'ensemble du cahier des charges de chaque restaurateur pour en délivrer toute l'authenticité et l'impeccable qualité qui a fait sa réputation d'origine.

Chaque équipe de cuisiniers OFC dédiée à la réalisation de la carte d'un restaurant doit y être formée durant plusieurs semaines et le sourcing produits respecte scrupuleusement celui des restaurateurs. Ces derniers se rendent eux-mêmes régulièrement dans les cuisines d'OFC afin de contrôler la qualité de leurs cartes et s'assurer que leurs plats arrivent parfaitement livrés.

C'est un travail minutieux, main dans la main avec les chefs et les restaurateurs, qui fait d'OFC le premier food court digital à rassembler une pluralité de marques food reconnues et les rendre disponibles aux quatre coins de l'hexagone.



14 RESTAURANTS L'OFFRE DES FOOD

COMPOSENT COURTS OFC

PNY
BAMBOU KITCHEN,
FTG (PAR LE CHEF ÉTOILÉ
GREGORY MARCHAND)
MATSURI
GRAZIE
WAJ CALIFORNIAN FOOD
PIZZ'ARIA
ABC. FRIED CHICKEN BY PNY
OTOTO BY ONII-SAN
YOOM
CLASICO ARGENTINO
FABBRICA
FYA BY GIMS
BRICKTOP

Depuis le 25 octobre, le site www.originalfoodcourt.com permet de commander dans le restaurant de son choix, de se faire livrer ou de venir récupérer son menu en click & collect dans le food court de son choix. Mais OFC ne s'arrête évidemment pas là et dévoilera très prochainement son service de « multi-commande ». Jusqu'alors, aucune plateforme de livraison ne permettait de commander les plats de différents restaurants, avec une seule et même livraison. OFC proposera ce service unique, permettant ainsi aux familles et groupes d'amis de choisir ce qui fait réellement envie à chacun en une livraison unique.

SERVICE INÉDIT DE MULTICOMMANDE

BAMBOU KITCHEN

Depuis quelques années, le restaurant Bambou, niché dans la rue des Jeuneurs, fait courir les Parisiens gastronomes à l'affut d'une cuisine thaïlandaise de tradition. Les mets raffinés et pointus, réalisés avec d'excellents produits de saison sourcés consciencieusement, émoustillent les papilles et font voyager jusqu'à Bangkok en une bouchée. Le cadre aux mensurations majestueuses et à la décoration cossue, ainsi que l'élégant jardin, font de Bambou un restaurant unique à Paris.

Avec Bambou Kitchen, les fondateurs Thomas Delafon et Jean-Pierre Lopes ont investi l'échoppe attenante à leur restaurant afin de proposer leurs saveurs envoûtantes pour une dégustation à domicile, au bureau ou même nomade. La carte se concentre sur des spécialités pouvant se transporter, se réchauffer, et se déguster dans les règles de l'art. Les pad thaï, un beau choix de curry et les soupes Tom Yam ou Tom Kha remportent un large succès et fédèrent les amateurs de cuisine thaïlandaise. Bambou Kitchen est devenue l'antenne « take away » et livraison de Bambou.



**Bambou
Kitchen.**
It's Thai for Love!

FRENCHIE TO GO

F*CK
FTG
THAT'S GOOD!

On ne présente plus FTG, qui signifie Frenchie To Go. En 2013, bien avant la déferlante « quality street food » à Paris, le chef étoilé Greg Marchand, inspiré par ses expériences à New York et Londres, décide de créer un restaurant dédié aux sandwiches, à côté de son restaurant gastronomique. Dès son ouverture, FTG devient incontournable à Paris et dévoile l'authenticité de sandwiches US alors inédit dans la capitale française comme le Reuben (au pastrami), le Pulled Pork ou le Bacon, Egg & Cheese. Même le Hot Dog est un modèle du genre. Greg Marchand twiste ces recettes, qu'il maîtrise à la perfection, avec des produits triés sur le volet, issus d'un sourcing gastronomique et des préparations maison grâce à un fumoir qui lui permet de réaliser son propre pastrami et ses saucisses. Du pastrami à la saucisse du hot dog, tout est évidemment fait maison. En cela, FTG est bel et bien le pionnier de la street food premium telle qu'on l'aime aujourd'hui.

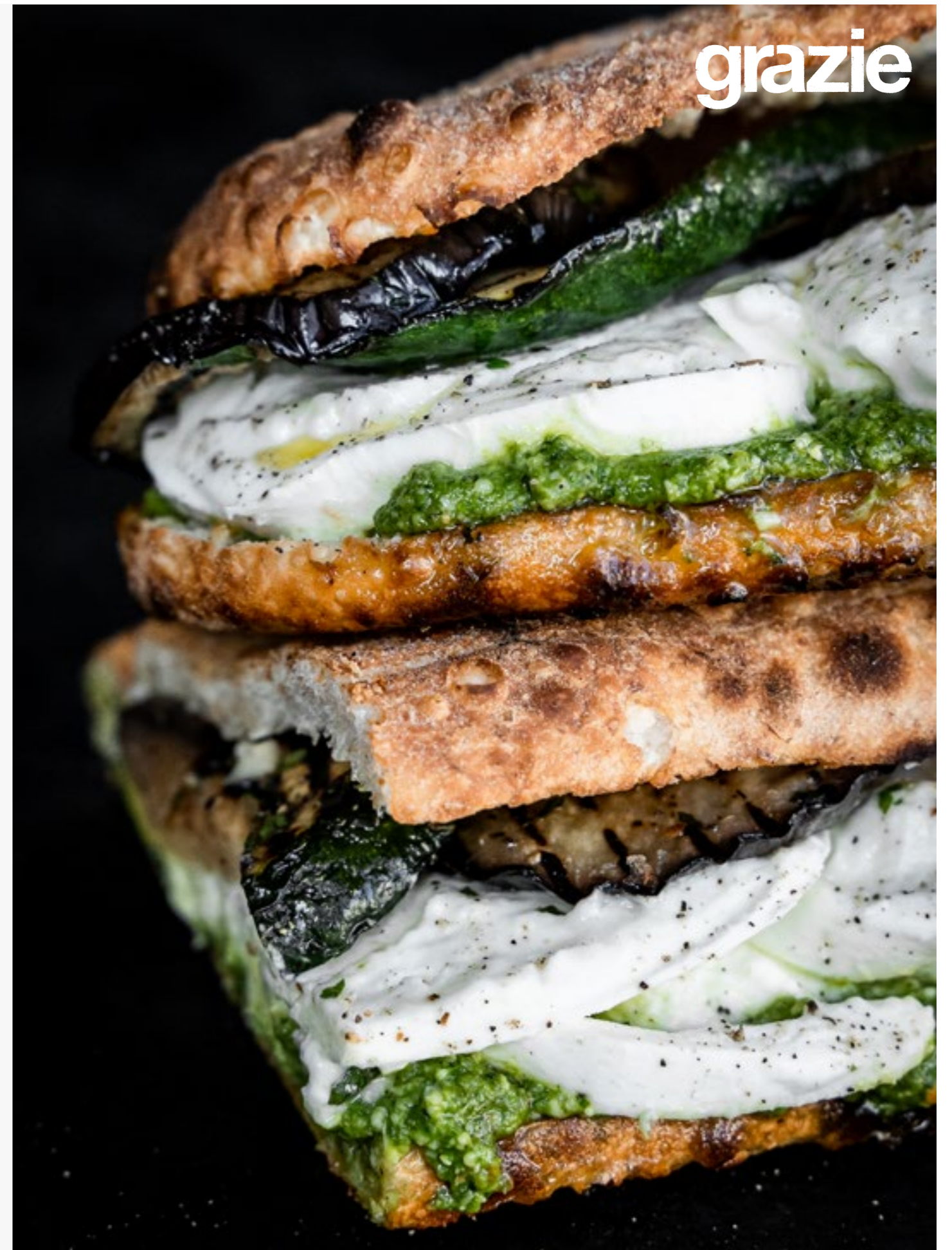
Toujours à l'affût de nouvelles créations, Greg Marchand a mis l'accent sur un Fried Chicken d'exception, réalisé à base de poulet noir fermier, mariné au lait ribot et saisi dans une panure maison. C'est aujourd'hui la star de FTG qui se décline en sandwich, en beaux morceaux, en César salad ou encore en bouchées addictives.



GRAZIE

Créé en 2011, Grazie est l'un des précurseurs des pizzerias contemporaines parisiennes où une attention toute particulière a été portée à la confection de la pâte et au sourcing des produits. Contrairement à la majorité des pizzerias les plus courues de Paris, qui ont mis la Napolitaine sur un piédestal, Grazie propose une pâte signature aux origines romaines. La recette, qui a demandé de longs mois de recherches et de dégustations, est aux confins d'une authenticité italienne et d'une inspiration issue de nombreux voyages à New-York où la pizza est aussi une « master piece ». Réalisée à base de farines et levures importées d'Italie, la pâte est maturée durant cinq jours pour atteindre la juste adéquation de moelleux, croustillant et finesse.

Tous les produits sont sélectionnés au travers d'un écosystème vertueux auprès de petits producteurs et privilégient les circuits courts. Seuls la sauce tomate et la mozzarella rentrent dans le four à bois, les autres ingrédients sont disposés à cru afin de préserver leurs saveurs et qualités nutritionnelles.



PNY

Débarqué à Paris en 2012 et créé par Rudy Guenaire et Graffi Rathamohan, PNY est ni plus ni moins que l'un des meilleurs restaurants à burgers de France. Une recette simple, inchangée depuis le premier jour du tout premier restaurant, rue du Faubourg Saint-Denis : de vrais burgers américains ultra gourmands, aux antipodes des fast food, réalisés à partir d'excellents produits issus du terroir français. Puristes du burger US, amateurs avisés, simples gourmands, gastronomes, tous se sont retrouvés chez PNY.

Depuis, l'enseigne s'est développée et s'est attachée à soigner l'expérience sur place en proposant toujours des lieux très différents, avec des signatures design reconnues. Chaque PNY est unique. La dizaine de burgers à la carte est devenue indétrônable et certains sont même passés au rang d'icône comme le Return of the Cowboy, le Vintage Cheeseburger ou encore le Morning California.



MATSURI

Fondé en 1986 à Paris, Matsuri fut le tout premier restaurant « kaiten-zushi » en Europe. Le style kaiten-zushi, qui se traduit littéralement par « sushi tournant », consiste à proposer des petites assiettes de sushi et makis en libre-service, à table, grâce à un tapis mécanisé installé au comptoir ou pouvant même traverser l'ensemble du restaurant. A cette époque, la spécialité sushi n'était pas démocratisée en France et ne bénéficiait pas de sa popularité actuelle mais Matsuri pris une nouvelle décision avant-gardiste, la livraison à domicile dès 1988.

Aujourd'hui, The Original Sushi Bar reste une référence incontournable à Paris grâce à la vision traditionnelle et noble de son CEO Eric Woog. L'art du sushi y est déployé avec un sourcing impeccable des poissons. 35 ans après sa création, Matsuri regroupe 13 restaurants et 2 boutiques en France qui tous préservent l'excellence et la créativité des débuts.



WAJ CALIFORNIAN FOOD



Créé à Paris en 2013 par Mélanie Eram, WAJ, contraction de We Are Juice, est inspiré des cantines californiennes qui font rimer « healthy food » avec « funky food ». Pensé par une nutritionniste, ce bar à jus est aussi un véritable restaurant où l'on mange sainement, sans complexe. WAJ c'est évidemment un large choix de jus maison, réalisés avec des fruits de pleine saison. Si les apports nutritionnels des fruits et légumes pressés à la minute n'ont aujourd'hui plus de secrets pour personne, la particularité de WAJ est d'y associer de nombreux « super aliments » aux vertus insoupçonnées : coup de fouet, belle peau, amincissant, relaxant... Le plaisir d'un repas équilibré est également au centre de la réflexion de WAJ.

Co-créés avec un chef, les petites entrées légères, sandwiches toastés, burritos, soupes du jour, Buddha-bowls et desserts sans gluten, offrent une énorme gourmandise. WAJ a le don de faire passer sa « healthy food » pour de la « comfort food ».

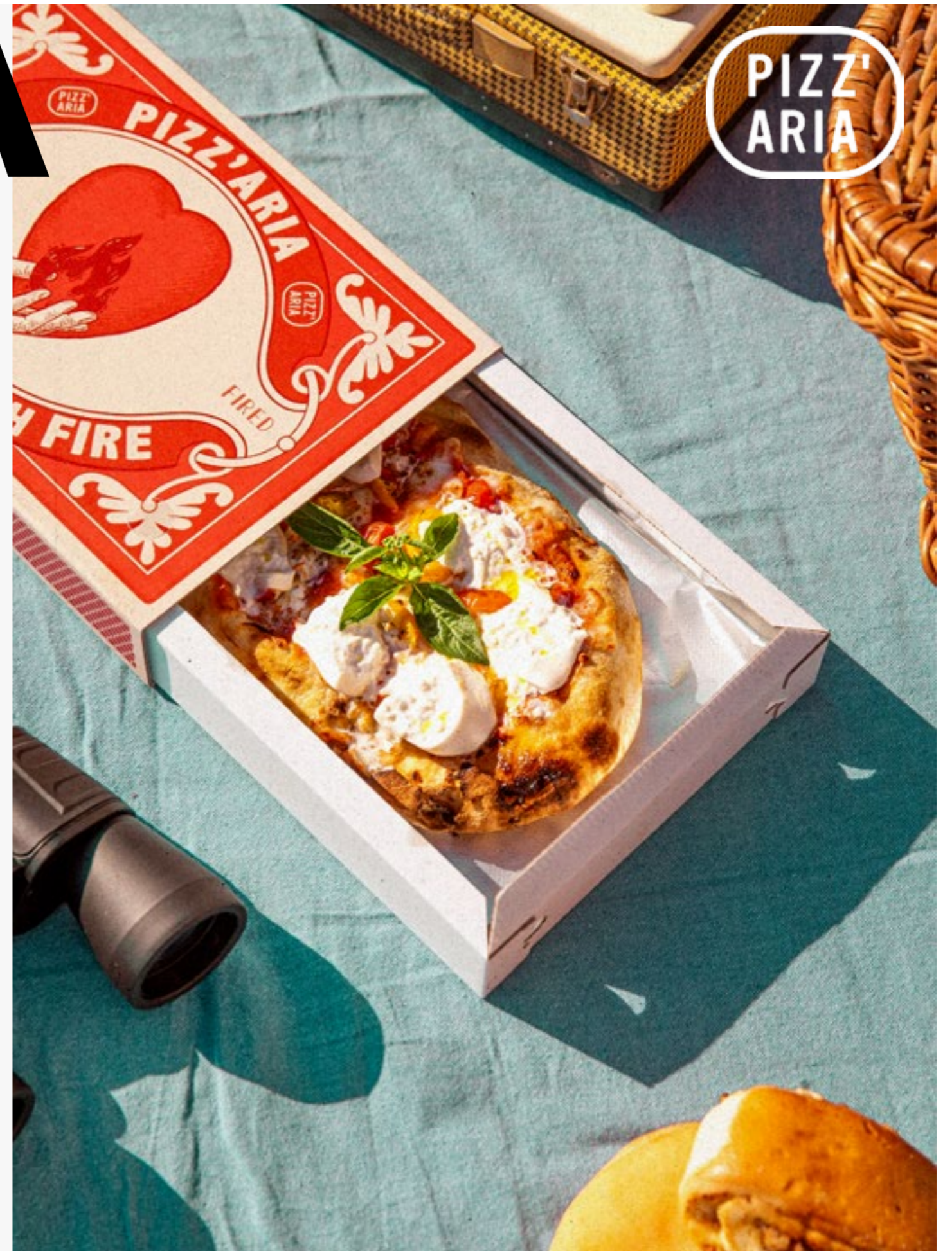


PIZZ'ARIA

PIZZ'
ARIA

Tout juste inaugurée en 2021, Pizz'Aria est la nouvelle pépite food de la rentrée parisienne, fondée par les restaurateurs Riccardo Giraudi et Victor Cohen. La petite boutique, nichée rue Montmartre et dessinée par le duo d'architectes Humbert & Poyet, dévoile une spécialité transalpine encore méconnue en France, la Pinsa Romana.

Fluffy et croquante à la fois, la Pinsa de Pizz'Aria dévoile son affriolante pâte ovale sous de délicieux produits frais. Ici, où la Napolitaine est devenue reine, la Pinsa Romana bouscule les codes établis avec une désinvolture singulière tout en respectant les règles de l'art. L'hydratation (une Pinsa retient 80% d'eau), une longue pousse de 48 heures incompressible avant que la pâte ne soit étirée et pressée à la main, et une cuisson lente au feu de bois font de la Pinsa Romana une spécialité à part entière différente des autres types de pizzas. Moelleuse comme une focaccia, mais très croquante comme une Romaine, elle mise tout sur sa texture incomparable.



CLASICO ARGENTINO

Les Argentins se damnent depuis des générations pour deux spécialités nationales, les empanadas, et les mythiques glaces « helados ». Fondé, il y a 10 ans, par deux Argentins globe-trotteurs (de Buenos Aires), Clasio Argentino a eu le bon goût de les proposer à Paris avec une maîtrise unique de la tradition. Une pâte au beurre, une délicieuse farce et une cuisson au four sont les bases de tout empanadas reconnaissable grâce au motif particulier de son bord festonné le tout accompagné de leur incontournable sauce chimichurri. Clasio Argentino les interprète à travers 14 recettes intemporelles et authentiques : viandes sélectionnées, poisson issu de la pêche durable, fromages affinés, légumes frais. Clasio Argentino a également conservé la méthode de fabrication traditionnelle pour créer ses propres helados maison et artisanales. Elles sont réalisées à partir d'ingrédients naturels, sélectionnés avec soin, et surtout sans arômes artificiels ni conservateurs.



YOOM

Co-créé par Mikael Petrossian, YOOM a été le premier restaurant en France, en 2010, à proposer une carte uniquement dédiée aux Dim Sum ou vapeurs. Ce sont des petites bouchées chinoises, originaires de Canton. Entièrement travaillés à la main, les Dim Sum de YOOM sont réalisés avec des pâtes fines qui laissent toute la place aux savoureuses garnitures. Chaque jour, le plus grand soin est apporté à l'élaboration des recettes, toutes uniques et faites maison.

Les meilleures matières premières sont utilisées dans la préparation des bouchées : crevettes sauvages de Madagascar, viandes françaises Charolaise, épices sourcées avec soin. L'enseigne propose une cuisine asiatique originale, avec de larges variétés de textures et de recettes, du Dim Sum classique à l'incontournable Vapeur de bœuf au basilic thaï. Ils sont cuisis à la vapeur mais aussi grillés, frits ou encore pochés dans un bouillon. Il y a une infinité de possibilités qu'elles soient traditionnelles ou revisitées et la carte qui évolue régulièrement pour créer la surprise et réveiller les papilles. Autres spécialités de la Maison, les dim sum sucrés et les mochis glacés avec le très régressif dim sum au chocolat et praliné ou encore l'addictif mochi à la mangue.

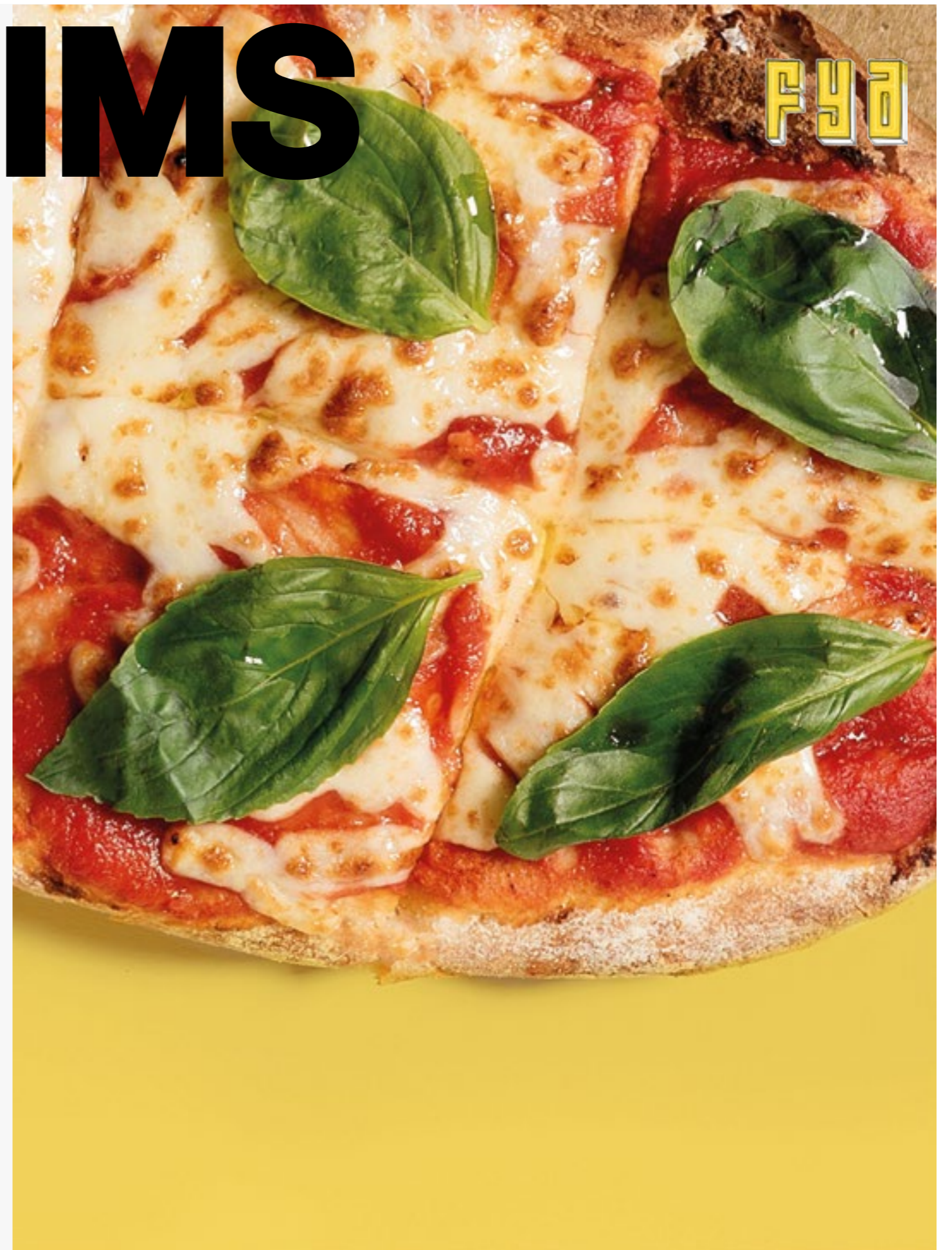


FYA BY GIMS

FYA

Le lancement de FYA en septembre 2021 est un véritable événement car derrière cette nouvelle pizza se cache le rappeur Gims ! En argot américain, le mot FYA, prononcé [fahy-yuh], signifie « fire », autrement dit... le feu. Mais on ne parle pas que du feu au sens littéral, mais plutôt de quelque chose de fabuleux, beau et bon comme dans l'expression « cette pizza c'est le feu ! ».

FYA incarne donc un univers et un wording issus de la culture hip-hop. Mais c'est à Dubaï que Gims eut l'idée de proposer une pizza aussi bonne que celles que l'on pourrait manger à Rome, avec une pâte moelleuse et croquante, tout en étant inclusive. A Dubaï, les charcuteries de porc sont remplacées par les meilleures charcuteries de bœuf et de veau au monde. Saisi par leur qualité et leurs saveurs bluffantes, Gims a choisi de les interpréter dans une spécialité fédératrice, gourmande et réconfortante, la pizza. Ainsi FYA dévoile des créations redoutables au jambon d'entrecôte, prosciutto de Wagyu, jambon blanc de veau ou le pepperoni de bœuf à la New Yorkaise.



ABC. FRIED CHICKEN

ABC.
阿贝色

Rudy Guenaire et Graffi Rathamohan, les co-fondateurs de PNY, dévoilent leur nouvelle création : ABC. Fried Chicken. Leur chef, Nicolas Guinebert, propose ses meilleures recettes de poulet frit comme un voyage entre Hong Kong et Los Angeles. Avec ABC, pour American Born Chinese, le poulet frit voyage entre les épices asiatiques et le soleil couchant californien, et mêle les saveurs du Korean Fried Chicken à l'indétrônable tradition de l'US Fried Chicken.

La chapelure croustille follement et contraste avec l'incomparable tendreté d'un poulet élevé en plein air dont la viande est marinée 24 heures. Les cinq sauces maison, toutes plus créatives et savoureuses les unes que les autres, racontent chacune une histoire et une destination pour accompagner et sublimer la dégustation. Le poulet frit d'ABC. Se décline en 4 spécialités : Fried Chicken (filets), ABC Chicken Burger, Chicken Pops (petits morceaux) et Chicken Salad (au chou rouge et chou chinois). Et on accompagne tout ça avec, au choix, les French Fries signature ou les Sweet Potato Fries.



OTOTO BY ONII-SAN

OTOLO
PETIT ONII-SAN

Ototo, qui signifie « petit frère » en japonais, est littéralement le petit frère du restaurant parisien Onii-San, qui lui signifie « grand frère ». Fondée en 2020 par Arthur Cohen et Olivier Léone, l'izakaya impertinente et colorée de la rue des Archives est un lieu où l'on déguste des petites assiettes nipponnes pointues, des sakés ultra sourcés et une sélection de vins naturels.

Parmi ces « tapas japonais », un incontournable de la carte se distingue, le sando. Arthur et Olivier ont alors décidé de le proposer en version plus street et de le décliner à travers une gamme dédiée à la livraison. Ils ont confié au chef Thomas Coupeau (restaurant Carbon) l'élaboration des recettes des cinq sandos signature d'Ototo. A partir d'un pain de mie japonais « motchi » (ultra moelleux) réalisé sur-mesure par Babka Zana, il a créé un Classic Tonkatsu (porc), un Torikatsu (poulet), un Katsu O Fish (dos de cabillaud), un Smash Teryaki (steak haché de wagyu) et un Omusando (œuf). Tel un enfant espiègle, Ototo joue avec les codes des fast food américains, mais son grand frère Onii-San est là pour honorer les règles de l'art du sandwich japonais.



FABBRICA

FABBRICA

Créée en 2009 par deux amis d'enfance, Sandro et Jean-Robert, Fabbrica est une trattoria où l'on s'attable avec gourmandise et convivialité. Tous les plats sont mitonnés dans le respect des recettes familiales transalpines, avec de bons produits sélectionnés personnellement par les deux associés et importés d'Italie. Ce sourcing méticuleux offre une qualité et une fraîcheur exceptionnelles des plus beaux symboles gastronomiques de la botte tels que la burrata, le prosciutto di Parma 20 mesi, le guanciale, le pecorino, la ricotta salata, le carciofi alla romana ou le parmigiano 24 mesi. Autour de ceux-ci Fabbrica propose des recettes authentiques comme l'Amatriciana avec son guanciale croquant & pecorino, les suppli (une des icônes de la street food romaine), la norma avec ses aubergines fondantes et sa ricotta salée comme si l'on était en Sicile, sans oublier le tiramisù signature qui a contribué fortement au succès du restaurant.

La simplicité et la maîtrise de ces recettes depuis plus de 10 ans contribue à assurer une qualité remarquable des plats même en livraison.



BRICKTOP

Cela est juste et bon
Bricktop
cela est juste et bon

Bricktop ou la maison du culte à la pizza. Cela s'appelle le pizzanisme. Oui, oui, le pizzanisme. Le pizzanisme, c'est l'idée que la pizza est le plus humain, qu'il mérite une attention toute particulière pour en respecter les fondements séculaires : le savoir-faire napolitain, la convivialité, des ingrédients simples et de grande qualité, venant de France, d'Italie et d'ailleurs.

Le pizzanisme, c'est cette conviction que la pizza est universelle, que la pizza a ce pouvoir de rassembler, quelque soit l'âge, l'origine ou le milieu social.

Chez Bricktop, une mission simple: vous proposer tous les jours et avec toujours plus de passion les meilleures pizzas et de rassembler tous les fidèles du pizze-nisme chez Bricktop : des copains, des familles, des amoureux. Tout le monde finalement, pour que tous ensemble, nous célébrions la pizza et le pizzanisme.

Bricktop. Cela est juste et bon





LES FOOD COURTS

PAR CROSBY STUDIOS

Ce n'est pas parce que les plats sont destinés à la livraison et au « click & collect » qu'ils ne doivent pas être réalisés dans un lieu où le beau rayonne. OFC a fait appel à un studio d'architecture et de design afin d'imaginer ses food courts conviviaux et contemporains et les inscrire harmonieusement dans le paysage des différentes villes. Loin d'être de simples points de retrait, ils sont pensés comme des lieux de destination qui invitent aussi à la vente à emporter spontanée.

Mené par l'artiste russe Harry Nuriev, et basé entre Moscou et New-York, Crosby Studios est reconnu internationalement pour sa signature d'élégance épurée, où les formes rencontrent l'unicité de couleurs fortes. Crosby a retenu l'attention particulière d'OFC pour son travail sur des espaces publics et des boutiques « retail » de grandes marques de luxe et streetwear. L'univers Crosby correspond idéalement au projet d'OFC de proposer des food courts innovants, aux confins du design arty et de l'urbanisme.



La signature « couleur » de Crosby s'accorde idéalement au développement d'OFC puisque que le studio a choisi une couleur Pantone, associée au design en inox brossé, qui symbolisera chaque ville d'implantation, formant ainsi l'éventail des food courts. Sélectionnées en lien avec l'histoire des villes, elles habilleront l'espace « click & collect » et vente à emporter des food courts. Le bleu 2174C représente la couleur de l'Île de France pour les OFC à Paris et sa région. Le bleu clair 299C, représente évidemment la couleur de l'équipe de l'OM pour OFC à Marseille. Le rose 3582C a été choisi pour la ville rose, Toulouse. Un rose plus soutenu, le 7635C, interprète la couleur du vin lorsqu'on le fait tourner dans un verre et représentera évidemment la ville de Bordeaux. Le jaune 109C a été choisi pour la ville de Nantes en hommage à l'équipe de foot Les Canaries. Et ainsi de suite...



Comme pour ses food courts « arty », OFC a souhaité que l'ensemble de son identité visuelle reflète celle d'une marque à part entière. Ce n'est pas une plateforme de livraison mais un concept fédérateur où l'univers graphique se mêle au design des lieux. On commande sur le site internet d'OFC ou l'on vient dans ses food courts pour y retrouver les cartes de ses restaurants préférés et on veut le faire avec style ! Afin de traduire cet esprit contemporain, OFC a choisi le studio OLD. Mené par Olivier Léone – notamment co-fondateur et directeur artistique de la marque Nodaletto – le studio réalise l'identité visuelle de nombreux concepts dans les domaines de la mode et de l'art de vivre. Le studio adopte ici un esprit vintage 90's et

s'inspire de l'esthétisme décomplexé anglo-saxon de l'époque. Comme une nostalgie moderne des publicités print de l'époque, entre minimalisme et couleurs pop, OLD casse la barrière entre le monde de la mode et celui de la Food. Le logo aux typos linéales et grasses est volontairement noir sur blanc et laisse un jeu de couleurs s'exprimer autour. Le spectre chromatique symbolise les villes où les food courts OFC seront prochainement implantés, comme une réponse au travail de Crosby Studios où les couleurs habillent l'innox brossé. Ce minimalisme post-moderne laisse toute sa place à la gourmandise des plats proposés et l'univers propre de chaque restaurant. Car ce sont eux les stars d'OFC.

LE TRIO DERRIERE OFC

Pour Adrien de Schompré et Gwénaél Robert, OFC est une vision contemporaine de la restauration digitale et une transition naturelle. L'entrepreneur et le Centralien (qui a passé 8 ans aux commandes du Digital de la Fnac) ont travaillé 5 ans ensemble chez Sushi Shop (respectivement en tant que DG & co-Fondateur et Chief Digital Officer). Ils maîtrisent non seulement le business de la livraison à domicile mais ont également été confrontés à la gestion délicate de la disruption massive qu'a connu le marché avec l'arrivée des plateformes Deliveroo et Uber Eats. Forts de cette expérience riche d'enseignements, l'idée leur est venue de créer un concept innovant tout en s'appuyant sur des marques fortes de restauration et de les accompagner dans leur développement digital, en livraison et à emporter. Ils sont ensuite rejoints par Grégory Nadjar (ex-COO International de Sushi Shop) en tant qu'associé, pour former le trio aux manettes d'OFC.



INFORMATIONS PRATIQUES

WWW.ORIGINALFOODCOURT.COM
INSTAGRAM @ORIGINALFOODCOURT

CONTACTS PRESSE WOKI TOKI

SOPHIE RIBAUT / SRIBAUT@WOKITOKIPARIS.COM
AMANDINE THOUIN / ATHOUIN@WOKITOKIPARIS.COM
CAMILLE BARTHOMEUF / CBARTHOMEUF@WOKITOKIPARIS.COM