



COMMUNIQUE DE PRESSE

La jeune pousse de la restauration d'entreprise Popote lance une nouvelle offre dédiée aux entreprises et accélère son développement en Ile-de-France

Châtillon, le 12 janvier 2023. Alors que l'amélioration de la qualité de vie au travail est plus que jamais au cœur des préoccupations et que 75% des Français se disent contents de venir travailler dans leur entreprise*, la start-up Popote, créée par Compass Group France en pleine pandémie, lance le "Hot Comptoir". Avec ce nouveau concept qui vient renforcer son offre actuelle, Popote souhaite ainsi accompagner les entreprises en temps réel face aux mutations du monde du travail. Elle ambitionne de déployer 25 de ces comptoirs d'ici 2 ans en Ile-de-France pour dynamiser le marché de la restauration en entreprise.

4 univers et des corners 100% "show-cooking"

Depuis sa création en 2020, Popote propose aux entreprises franciliennes une **offre de cantine non conventionnelle** positionnée sur des recettes maison et de qualité. La marque propose des **solutions de restauration flexibles et conviviales**, que ce soit *via* des formats de **corner** conçus sur-mesure, la livraison de repas ou encore une cantine accessible 24h/24 grâce aux frigos connectés. Avec le lancement d'une nouvelle offre chaude, Popote souhaite élargir son panel de services pour consolider sa position et continuer de challenger le marché. "Hot Comptoir" est un concept installé au cœur d'un corner Popote. Les convives peuvent bénéficier d'une **cuisson minute** de leur plat, préparé à base de **produits frais et de saison** sur place par un **Chef Popote**. "Notre objectif est de faire vivre aux convives une expérience culinaire complète basée sur une tendance forte : le *show-cooking* », explique Pierre-Antoine Gallet, Directeur général de Popote. De la préparation jusqu'à l'assiette, toutes les étapes sont internalisées chez Popote.



Chaque jour, la carte évolue avec des plats "fait maison" pensés autour de 4 univers : **Grilled** (légumes de saison rôtis et viandes grillées françaises), **Buns & Co** (burgers, pita et hot-dog, ...), **Slice** (tartine, pizza et foccacia...) et **Fishy Fishy** (fish and chips, street food de poisson...). Les convives sur place pourront déguster des recettes gourmandes telles que la focaccia butternut, noisette et roquette ou encore le burger pulled pork, chou rouge, cheddar.



25 comptoirs à l'horizon 2024

D'abord lancée en septembre 2022 uniquement à Rueil-Malmaison, dans les Hauts-de-Seine, l'offre "Hot Comptoir" est désormais **présente dans 4 restaurants**. « *Nous observons depuis deux ans un développement éclair des offres de restauration auprès des entreprises avec un service de livraison. En majorité, il s'agit de plats froids, à réchauffer directement sur place. Avec le lancement d'une nouvelle offre de plats chauds en complément, nous apportons une réponse concrète à une double demande : celle des consommateurs en quête de tendances Street-Food et Show-Cooking, ainsi qu'aux entreprises qui cherchent à favoriser un modèle de restauration agile pour leurs salariés. Avec cette combinaison, Popote se positionne comme un accélérateur dans la transition vers un modèle de restauration hybride* », poursuit le dirigeant. La jeune pousse de Compass Group France entend poursuivre sur cette dynamique et vise un **déploiement de 25 corners Popote en Ile-de-France à l'horizon 2024**.



**Baromètre Santé et Qualité de Vie au Travail de Malakoff Humanis : comment les salariés ont vécu l'année 2020*

A PROPOS DE POPOTE

Basé à Châtillon, en région parisienne, Popote est une marque de Compass Group France, l'un des leaders de la restauration sous contrat en France. Elle est spécialiste de la restauration en entreprise. Avec des offres agiles et clé en main, Popote emploie près de 70 collaborateurs et sert 2 000 repas par jour dans plus de 50 établissements clients en Ile-de-France.

www.popote-compass.fr