

## Spok ouvre 4 nouvelles adresses à Paris !

Après plus de 16 ans d'existence, un concept unique et plus de 48 restaurants ouverts à travers la France, Spok - cette cantine atypique de chefs - ouvre quatre nouvelles adresses au cœur de Paris et à la Défense.

A l'initiative de ce projet, le marseillais Christophe Juville, qui fait le pari fou en 2005 de développer un lieu où "manger sur le pouce" rime avec "bien et sain". Spok est né. Un succès immédiat, qui fut un véritable déclic.

Chez Spok, chaque lieu a son univers, son ambiance et surtout une carte unique réalisée par un véritable chef, partageant la philosophie et les valeurs de cette cantine pas comme les autres. Aujourd'hui, ce sont quatre nouvelles adresses qui viennent se greffer au développement. Retour sur cette success story à la française.

### Un fondateur autodidacte à l'initiative d'un projet novateur

Dans une société où le « vite » doit s'allier au « bien », Christophe Juville — ce multi-entrepreneur, co-fondateur de Lolo cave à manger ou encore créateur du cidre Adam — se lance dans un nouveau challenge, séduit par l'idée d'offrir de bons plats autrement. Il développe ainsi la promesse Spok, avec la volonté d'allier le meilleur de la restauration traditionnelle, dont il connaît tous les codes, à la restauration rapide, dont il a pressenti l'essor.

Son parcours d'autodidacte et sa personnalité singulière l'ont conduit à imaginer une proposition hors norme, influencée par toutes ses passions : la cuisine, bien sûr, mais aussi l'architecture, la photographie et la mode. Ainsi, chaque lieu Spok offre une expérience unique avec son ambiance, son univers mais également sa propre carte qui varie selon les saisons, les tendances et bien entendu la créativité du chef en résidence.



*Spok Iris*

**spok.**

CANTINES DE CHEFS

## Du rapide, du bien-fait et surtout du bon

Chez Spok, pas de laboratoire central, l'équipe mise sur la transparence, et propose de préparer minute certains plats du jour, directement devant les yeux des clients grâce aux cuisines ouvertes.

Ici, tout est préparé le matin même, sur place, avec des ingrédients bruts et de saison tout juste livrés. Spok sélectionne avec attention les fournisseurs avec lesquels travailler, autant pour la qualité des produits, que pour les valeurs qu'ils défendent.

Porté par une équipe curieuse et attentive aux tendances, l'offre Spok n'est jamais figée et se renouvelle constamment. Ainsi, la carte passe des plats traditionnels comme un réconfortant bœuf bourguignon, aux plats plus "food-porn" comme le véritable mac & cheese à l'américaine, à des plats sains comme l'incontournable ramen japonais.

Plus qu'un restaurant, Spok est un lieu de vie qui se renouvelle, célèbre et innove ! Ainsi chaque saison, c'est un chef invité qui imagine pour Spok un plat inédit. Les clients ont eu la chance de goûter la cuisine des chef.fe.s Carrie Solomon, Zacharie Gannat (Lolo cave à manger) ou encore récemment, celle de la jeune cheffe en vogue Zuri Camille de Souza (Sanna).

Chez Spok, la cuisine est primordiale mais l'ambiance l'est tout autant.

En 2022, les festivals comme le Lolo Fest investiront les lieux, en plus d'événements récurrents organisés tout au long de l'année.

À suivre...



spok.

CANTINES DE CHEFS

## Une architecture réfléchi et une atmosphère singulière pour chaque lieu

Spok a fait confiance à l'agence Chaille et son fondateur et ami Jérémie Chaillou pour la réalisation de ses lieux. Jérémie et ses équipes ont développé des concepts différents pour chaque adresse, afin de se projeter dans une ambiance, une atmosphère.

Chaque Spok garde une âme propre en résonance avec son environnement.

Comme pour le nouveau Spok Jeûneurs, situé dans le quartier du Sentier.

Ici, l'architecte trentenaire a voulu rendre hommage aux négociateurs de tissus, en créant une œuvre unique composée exclusivement de tissus. Un petit clin au lieu, et à son histoire. Ou encore Spok Iris, niché en plein cœur de la Défense, ce pavillon d'un étage a été pensé comme une véritable bouffée d'oxygène au milieu de toutes ces immenses tours. La seule similitude : la cuisine ouverte. Que l'agence a travaillé de manière graphique, avec l'utilisation de matériaux en inox, épurés afin de transmettre de manière instantanée la notion de transparence aux clients. Ce climat est généralement contrebalancé avec des tons chauds, grâce à l'utilisation de matière comme le bois massif ou encore des jeux de lumières ou de perspectives.

Comme en cuisine, le choix des fournisseurs a une réelle importance, et Spok mise sur le travail des artisans. Sur le choix de la qualité des matériaux utilisés, mais également dans sa réalisation. Ils ont notamment travaillé avec les céramistes marseillaises "Atelier Franca". pour l'enseigne des nouveaux Spok.



*Spok Poissonnière*

**spok.**

CANTINES DE CHEFS

## Quatre nouvelles adresses, quatre propositions différentes

### **Spok Poissonnière**

53 Faubourg Poissonnière - 75009 Paris  
01 53 62 95 68 - parispoissonnieres@spok.fr

### **Spok Jeûneurs**

21 rue des Jeuneurs - 75002 Paris  
01 42 36 10 71 - parisjeuneurs@spok.fr

### **Spok Choiseul**

2 rue Choiseul - 75002 Paris  
parischoiseul@spok.fr

### **Spok Iris**

8 bis place de L'Iris - 92400  
Courbevoie irisladefense@spok.fr

### **Informations pratiques :**

Du lundi au vendredi  
de 8h à 16h

spok.fr  
@spok\_officiel  
@chaille\_



*Spok Poissonnière*

# spok.

CANTINES DE CHEFS