

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 2 février 2022

Tout & Bon poursuit sa conquête de la région parisienne et ouvre son nouvel établissement en plein cœur de Montreuil

Tout & Bon, le traiteur numéro 1 spécialisé dans la livraison de repas en entreprise, poursuit le développement de son réseau en France. Grâce à sa récente ouverture à Montreuil, l'entreprise implante sa sixième enseigne dans la région parisienne. À la tête de cette nouvelle équipe, Jean-Philippe Degonville, le franchisé de l'établissement de Montreuil.

Tout & Bon ajoute Montreuil à sa carte

Lundi **16 Janvier 2023**, un nouvel établissement Tout & Bon a ouvert en plein cœur de Montreuil. À la jointure des principaux axes de passages de la ville, s'est installé le nouvel établissement de préparation et de livraison de repas Tout & Bon. Un traiteur d'entreprise engagé, qui jongle de façon juste entre cuisine gourmande et approvisionnement de saison.

À la carte, un concept responsable et éco-citoyen repris dans toutes les cuisines Tout & Bon de France : des fruits et légumes d'origine France et pour la plupart issus de circuits courts, des packagings éco-responsables, des livraisons dans un rayon de 30 minutes autour des cuisines...

Après le dernier établissement ouvert à Cergy en octobre 2022, c'est Jean-Philippe qui a décidé de se lancer dans le projet. Il officialise ainsi la trentième ouverture Tout & Bon en France.

Jean-Philippe a fait le choix d'abandonner les systèmes informatiques pour se lancer dans la restauration/traiteur en ouvrant sa propre cuisine au centre de [Montreuil](#). Le souhait de Jean-Philippe ? Satisfaire ses clients et produire des mets toujours plus qualificatifs. Jean-Philippe souhaite porter cette aventure à tous ceux qui désirent manger sain, équilibré et local. Idéalement situé à moins de 30 minutes des bureaux et entreprises, les livraisons Tout & Bon garantissent de cette façon fraîcheur et respect de l'environnement sur les communes avoisinant Montreuil.

Tout & Bon est situé au *34 avenue du Président Salvador Allende, 93100 Montreuil*, et est ouvert du lundi au vendredi, pour les réunions d'équipes entre collègues ou les cocktails d'entreprise.

À noter que Tout & Bon poursuit son développement à un rythme soutenu : un atelier a également ouvert mi-janvier à Strasbourg. Et une autre ouverture Tout & Bon est prévue très prochainement en Alsace, à Mulhouse.

Un concept au service des actifs

Pour se faire livrer son plateau-repas, son cocktail d'entreprise ou son petit-déjeuner lorsque l'on est un actif, rien de plus simple. Il suffit de passer commande par mail ou en

ligne sur le site, la commande est envoyée aux cuisines qui produisent à la demande, évitant ainsi tout gaspillage.

Puis le plateau-repas est livré à l'entreprise cliente sous 3 heures, selon un circuit de livraison optimisé ! Fidèle à sa qualité, Tout & Bon s'engage à fournir des produits majoritairement d'origine France ainsi que des couverts et assiettes conçus à partir de matériaux biosourcés et biodégradables.

À la rencontre du franchisé Jean-Philippe Degonville

Jean-Philippe Degonville rejoint l'aventure Tout & Bon en 2022, et lance son activité en janvier 2023. Pour lui c'est un tout nouveau défi professionnel.

Jean-Philippe connaît une expérience de 20 ans dans le domaine des systèmes informatiques. Il a été amené au cours de sa carrière à développer un système déployé auprès des restaurateurs et permettant la livraison de leurs offres vers leurs clients.

Son coup de cœur pour le milieu de la restauration, le pousse à chercher une reconversion dans cette voie.

Pour monter son entreprise, Jean-Philippe s'est naturellement tourné vers le franchiseur Tout & Bon qui lui offrait ce qu'il cherchait : l'entrepreneuriat et l'accès à un concept déjà opérationnel. Aujourd'hui, plus que satisfait de son choix, il affirme avoir réussi à s'entourer de personnel de cuisine compétent, qui répond au savoir-faire du franchiseur. Jean-Philippe accorde une grande importance à la relation client. Ainsi, il met tout en œuvre pour satisfaire ses clients. **"Je suis aujourd'hui plus que satisfait de ce choix".**

Jean-Philippe assure que l'accompagnement pré-ouverture du franchiseur a su répondre à toutes ses attentes. Le jour-J, il connaissait l'entièreté des tâches qu'il aurait à accomplir et son organisation était déjà bien rodée. Pour répondre à ce haut niveau de qualité attendu par les entreprises et les clients, Jean-Philippe a suivi une formation complète de quatre semaines dispensées par le franchiseur et ses équipes. Ce qui lui a permis de voir tous les aspects opérationnels du métier de franchisé (gestion des stocks, commercialisation, facturation...). **"Le jour de l'ouverture, toutes les conditions étaient réunies pour satisfaire et répondre aux besoins des clients."**

Si vous demandez à Jean-Philippe s'il s'est fixé des objectifs lors de son premier mois d'ouverture, sa réponse est clairement oui. Il veut bien évidemment gagner de nouveaux clients en leur présentant son offre et fidéliser les clients qu'il a déjà pu servir. Pour cela, son mot d'ordre est la satisfaction client tant dans la relation humaine que dans

l'expérience produit. *"Mon ambition est que sur ma zone de chalandise, Tout & Bon devienne un acteur majeur, connu et reconnu par toutes les entreprises présentes."*

À propos de Tout & Bon :

- Des menus renouvelés tous les 6 mois, pour respecter la **saisonnalité des fruits et légumes**
- Un soutien pour une **agriculture durable** et bas carbone en partenariat avec les agriculteurs locaux
- De nouvelles **recettes végétales** bonnes pour les papilles et pour la planète

[Découvrir Tout & Bon](#)

Une réunion en perspective ?

Vous êtes bloqué(s) en réunion ? Vous organisez une formation, un séminaire ? Vous avez besoin d'une solution pour le repas de vos collaborateurs ? Vous aussi testez la livraison de repas au



bureau !

[Je commande !](#)

