



RESTAURANT



DOSSIER DE PRESSE

Start'Up EPA
Restaurant et Stand de vente à emporter éphémère
Présence sur le Salon Egast 2018



Wacken - Strasbourg

Salon professionnel
D'Hôtellerie-Restauration
« Egast »

Du 18 au 21 Mars 2018

Restaurant éphémère
Vente à emporter

« Cook Me Up »



HISTOIRE

Après avoir été employés lors des éditions précédentes, à « L'Avenue des Gourmets » en 2016, « Eater' National » en 2014 ou encore, pour les plus anciens parmi nous, « Le S » en 2012, nous avons eu l'envie de nous lancer à notre tour dans cette aventure : la création d'un restaurant éphémère sur le salon EGAST.

Nous sommes 19 étudiants de 2^{ème} année BTS en Hôtellerie-Restauration et nous avons créé notre propre Start'up.

Après avoir procédé aux élections des membres aux différents postes du comité de direction, nous nous sommes attelés à la définition de notre concept. C'est ce qui caractérise notre entreprise, qui nous différencie sur le salon Egast, salon regroupant tous les professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.

Nous sommes fiers de vous présenter « Cook Me Up », notre restaurant éphémère.

Grâce à « Entreprendre Pour Apprendre », nous bénéficions de conseils et d'un accompagnement tout au long de notre aventure, en plus de leur soutien.

Le lycée hôtelier Alexandre Dumas nous soutient également dans notre démarche en nous permettant d'utiliser ses locaux pour nos regroupements : réunions, essais en cuisine notamment, tout en gardant notre indépendance et une identité bien distincte de celle du lycée. En effet, chacun des étudiants participe à ce projet de manière bénévole et en parallèle des études.

Cette aventure nous permet de participer à la création d'une entreprise avec tout ce que cela englobe : gestion du personnel, choix des fournisseurs, définition d'un concept, maîtrise des coûts... mais également un enrichissement personnel et professionnel. De plus, l'aspect caritatif est l'un des points importants de l'aboutissement de notre projet : tous nos bénéfices seront reversés à diverses associations caritatives de la région.

Un projet unique et enrichissant qui, nous l'espérons, vous donnera envie de nous suivre.

EGAST

Le salon EGAST est le lieu incontournable des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration et ce depuis 1986. Lieu incontournable des professionnels des métiers de la bouche et de l'hôtellerie en Alsace, ce salon se déroulera du 18 au 21 mars 2018 et regroupera cette année pour sa 17^{ème} édition plus de 300 exposants, 450 chefs et artisans. Parmi eux, des chefs étoilés, des Meilleurs Ouvriers de France, des Sommeliers...

Cet évènement est l'occasion pour les professionnels de découvrir sur plus de 24 000m², les dernières tendances, nouveautés et concepts afin de toujours rester au goût du jour pour satisfaire la clientèle.

Après le succès de l'édition 2016 parrainée par Joël Robuchon, la place est laissée en 2018 à Nicolas Stamm et Jean-François Piège, qui vont parrainer, inaugurer le salon et réaliser une démonstration culinaire en duo.



Le Salon EGAST, c'est également 4 jours rythmés par de nombreux trophées à remporter comme celui des célèbres frères Haerberlin créé en 2010.

Mais c'est aussi la possibilité de saisir des occasions, de concrétiser un projet ou encore de séduire, ainsi que s'installer sur de nouveaux marchés.

Divers points de restauration seront présents, dont nous avons l'honneur de faire partie avec notre restaurant, notre point de vente à emporter et notre bar à jus frais.

POSITIONNEMENT

Au fil de ces dernières années, plusieurs façons différentes de manger ont fait leur apparition mais l'une d'elles s'est démarquée, la tendance du « manger sain ». En effet ces derniers temps, prendre soin de son corps par le biais de son alimentation est devenu un besoin ou un souhait pour beaucoup d'entre nous.

Cependant, cette manière de manger reste rédhibitoire pour certains du fait de nombreux aprioris ; « Pas de goûts », « Pas de plaisir à manger », « Cuisine fade « ...

« Cook Me Up » vous offrira une cuisine saine, pleine de goûts et personnalisée. Une possibilité de choisir le produit de base de vos plats ainsi que la façon de le cuire.

Pour les plus pressés d'entre vous, un point de vente à emporter sera à votre disposition juste à côté du restaurant, afin de vous offrir la possibilité d'emporter plats, douceurs et autres jus frais, le tout fait maison!

La cuisine ouverte sur la salle, une ambiance chaleureuse et rappelant la nature, un service rapide et innovant vous permettront de passer un moment agréable le temps d'un repas.



CONCEPT

« 1 Produit, 3 Cuissons, 1000 Saveurs », telle est notre ligne de conduite. Vous proposer 1000 saveurs à l'aide d'un seul produit, grâce à différents modes de cuissons.

Vous pourrez choisir :

- Votre produit : le bœuf, la gambas ou la volaille
- Votre cuisson : au wok, en papillote ou au Fusio Eberhardt Frères.

Nous vous donnons le pouvoir de choisir votre produit de base, mais également la façon de le cuire.

Grâce à ce concept, nous créons une expérience culinaire ainsi qu'une expérience personnalisée pour le client.

En ce qui concerne les desserts, une association 1 fruit/1 légume sera proposée, afin de rester dans l'idée du mono-produit et des différentes saveurs qu'il peut apporter.

Sur le salon, vous pourrez également retrouver notre stand de vente à emporter avec diverses préparations chaudes et froides qu'elles soient sucrées ou salées, mais également notre bar à jus frais préparés par nos soins.

L'APPLICATION

« Cook Me Up » innove en cette édition East 2018 ! En effet, nous vous donnons rendez-vous dans notre « Laboratoire », situé aux abords de notre restaurant.

Cet espace sera réservé aux innovations technologiques telles qu'une application, que nous sommes en train de développer en collaboration avec quatre étudiants de Sup' Info : l'école de l'Informatique, du Numérique, du Design et de Communication située dans le parc d'Innovation d'Illkirch-Graffenstaden.

Les grandes lignes de cette application : vous connaissez le Click & Collect ?

Nous allons plus loin et l'adaptions à la restauration assise : vous, clients, munis de votre smartphone, choisissez via notre site internet votre menu, le nombre de convives à votre table ainsi que l'heure d'arrivée. Une fois au restaurant, il vous suffit de vous manifester, votre table vous attendra et dans les 5 minutes suivantes, vos plats commandés via l'application vous seront servis...

Au final, un gain de temps pour vous mais également pour nous car aucune prise de commande n'est nécessaire, tout en gardant le contact entre vous et nos serveurs, élément clé du savoir-faire français en matière de service en salle !



CONTACTS



contact@cookmeup.restaurant

Président Directeur Général

Martin Courtois



courtois.martincm@gmail.com



06 37 19 68 63

Directeur Général

Derry Ohl



ohl.derry@yahoo.fr



06 47 95 46 50

Directrice Commerciale & Marketing

Clémentine Schreiber



clementine.schreiber@yahoo.fr



06 59 99 04 17



FICHE SIGNALÉTIQUE DU RESTAURANT

Nom du Restaurant Cook me Up

Ouverture officielle Dimanche 18 mars 2018
Restaurant ouvert du dimanche 18 au mercredi 21 mars

Superficies 265 m²
Dont :

- 55 m², soit 21% pour les cuisines,
- 167 m², soit 63 % pour la salle,
- 37 m², soit 14 % pour les offices,
- 6 m², soit 3 % pour le bar.

Capacité d'accueil 110 places assises en restauration

Horaires d'ouverture Restauration assise :

- De 11h00 à 16h00
- De 18h00 à 22h00 lors des nocturnes

Snack et Bar à jus :

- De 10h00 à 18h30

Tickets moyens Restaurant : 37 €
Vente à emporter : 9 €

Concept cuisine « 1 produit, 3 cuissons, 1000 saveurs »

Ambiance restaurant Vintage - Nature
