



**MACANTINE**

— elior —

**MACANTINE,**

LE BIEN-ÊTRE À TOUTE HEURE EN ENTREPRISE



elior 



MACANTINE



Séchez-vous !



MIEUX SE RESTAURER ET SE DÉTENDRE



# Sommaire

3

EDITO DE **JEAN-YVES FONTAINE**

DIRECTEUR GÉNÉRAL DU MARCHÉ ENTREPRISES D'ELIOR FRANCE

5

FAIRE DU RESTAURANT **UN LIEU DE VIE(S)**

7

DANS MACANTINE, **12 UNIVERS**

10

LES COULISSES **DE MACANTINE**

# Quand on veut, comme on veut !



Avec l'arrivée massive de la Génération Y dans le monde du travail, l'irruption du digital et les nouveaux modes collaboratifs, les habitudes et les fonctionnements évoluent. L'entreprise n'est plus seulement un simple lieu du travail, c'est un cadre de vie dans lequel chacun veut s'épanouir. Le management moderne privilégie la reconnaissance, la confiance, l'innovation, l'agilité. Les lieux s'ouvrent et se décloisonnent, en intégrant les notions de convivialité, de partage, d'agilité, de mobilité permises par l'usage des outils numériques et portables.

**La journée professionnelle s'organise différemment.** Être efficace passe par l'optimisation du temps. Se ménager un moment à soi ; faire du sport ; lire un livre pour le plaisir ; travailler seul ou à plusieurs, dans des espaces spécialement conçus et qui s'adaptent aux besoins de chacun, chaque jour différents : autant d'envies et de besoins qu'il faut prendre en compte pour assurer la qualité de vie au travail.

Le rapport à l'alimentation évolue lui aussi : consommer des produits frais, sains et de qualité dans un véritable lieu de vie est devenu essentiel.

La pause déjeuner n'est plus un passage obligé, à heure fixe et à menu unique. Le restaurant d'entreprise doit fournir une variété de solutions répondant à ce besoin de vivre le travail autrement et contribuer ainsi au bien-être des collaborateurs.

La qualité de la restauration est aussi un gage de la considération portée par l'entreprise à ses collaborateurs. Il ne s'agit plus seulement de nourrir des convives mais de prendre soin d'eux. Dans un monde de plus en plus virtuel, les salariés réclament des espaces de qualité, offrant non seulement des repas mais aussi des services, du confort, un accueil personnalisé et une variété d'offres culinaires pour répondre aux nouvelles tendances de consommation.

Chez Elior, nous l'avons bien compris. À nos convives, nous donnons l'opportunité de bien manger à un prix raisonnable. Et parce que s'offrir une pause, c'est bien plus que manger, nous avons construit une offre sur mesure : **MaCantine. Un espace où l'on peut s'installer quand on veut et comme on veut !**

Un véritable lieu de vie qui propose des solutions de restauration sur-mesure où tradition, gourmandise, choix, innovation, fraîcheur et qualité sont offerts simultanément à nos convives pour un moment de détente, de convivialité, de travail, seul ou à plusieurs, à tout moment de la journée.

**Jean-Yves Fontaine**  
Directeur général du marché entreprises d'Elior France

## CARTE D'IDENTITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN FRANCE



### 50% DES REPAS

hors du domicile pris  
dans des restaurants  
collectifs



### 3,7 MILLIARDS

de repas servis chaque année

### 10 MILLIONS

de repas servis chaque jour



### 300 000 SALARIÉS

travaillent dans le secteur



### 50 000

fournisseurs



### 60%

des approvisionnements  
sont français

## CARTE D'IDENTITÉ D'ELIOR FRANCE



### LEADER

de la restauration collective



### 10 000

restaurants et points de vente



### 1,4 MILLION

de convives chaque jour

FAIRE DU RESTAURANT **UN LIEU DE VIE(S)**

# Simplicité, liberté et modularité

MaCantine est la nouvelle offre de restauration collective pour le marché entreprises d'Elior qui allie à la fois authenticité et simplicité, liberté et modularité. En replongeant au cœur des tendances de consommation, des besoins et des envies des professionnels, Elior propose aujourd'hui une offre qui révolutionne le self-service traditionnel et favorise la liberté des convives dans leurs choix de restauration, tout en revenant à l'essentiel.

Le restaurant d'entreprise est pensé comme un lieu de vie, un lieu où il fait bon vivre. Ce n'est plus le convive qui s'adapte à ce qu'on lui propose, c'est l'offre de restauration qui est modulable et qui répond aux attentes de tous les convives, à toutes leurs envies.

**Comment ? Grâce à un concept modulaire en phase avec les tendances, les besoins et les envies d'aujourd'hui.**



FAIRE DU RESTAURANT **UN LIEU DE VIE(S)**

# Du sur-mesure standardisé

Le concept modulaire de MaCantine consiste en un assemblage de « briques culinaires », d'univers de restauration. À chaque brique culinaire correspond une identité culinaire avec des marqueurs produits et recettes spécifiques, une identité visuelle, une servuction. La diversité des briques culinaires permet de proposer un choix incomparable de recettes et produits, de formats et d'ambiances pour satisfaire toutes les envies à tous les moments. Ainsi, chaque client choisit les briques de son choix et crée un restaurant sur-mesure, correspondant à ses attentes et à celles de ses collaborateurs.

Le concept MaCantine est novateur, porteur de valeurs et d'une philosophie unique. Il est proposé aux clients et prospects entreprises accueillant **un minimum de 300 couverts par jour**.

## LE SAVOIR-FAIRE DES CHEFS

Des menus élaborés par nos chefs, par de grands chefs partenaires, et des plats cuisinés sur place devant les convives.

## LE SAVOIR-FAIRE ARTISAN

Des produits locaux, saisonniers et de qualité, issus de nos terroirs et mettant en avant le savoir-faire de nos artisans.

## LES SERVICES AUX CONVIVES

Des formats de restauration tendances qui répondent à toutes les envies du convive, en jouant sur les modes de servuction.

Trois orientations réunies autour d'une même ambition : un restaurant pour le convive et par le convive. **En jouant sur la servuction, MaCantine fait du convive l'acteur de son propre service. Il choisit ce qu'il mange, dans l'espace qu'il préfère, au moment qui lui plaît.**



DANS MACANTINE, **12 UNIVERS**

# Avec MaCantine,

les entreprises peuvent faire le choix de sélectionner **jusqu'à 12 manières d'organiser les pauses repas** qu'elles souhaitent offrir à leurs salariés.

Pour ces derniers, c'est l'occasion de s'immerger dans douze univers dont l'offre alimentaire, l'aménagement et la décoration divergent, mais respectent systématiquement les principes d'innovation, de beau et de bon.

## LE SAVOIR-FAIRE DES CHEFS



Une cuisine de restaurateur ouverte ou semi ouverte qui permet de vivre en direct l'élaboration et la préparation des recettes du jour par nos chefs et des chefs partenaires de renom (les équipes Ducasse Conseil). Une large place est laissée au libre-service pour un confort de service et une fluidité optimale.



La cuisson au grill et à la plancha mises en scène sur un corner convivial où le convive découvre les bonnes recettes terre et mer. Un comptoir où le convive peut également composer son propre burger.



Pour la première fois, le choix du menu revient aux convives. Un stand 100% digitalisé dédié à la cuisine d'évasion et d'exploration de nouvelles saveurs, de l'Amérique à l'Asie en passant par l'Afrique, qui donne la parole aux envies des convives. Via l'application TimeChef, les convives ont l'opportunité de voter pour la thématique de goût qu'ils souhaitent découvrir prochainement et visualiser en temps réel l'avancée des préférences.



Le convive peut composer lui-même la recette qu'il souhaite avec l'ultime étape du chef qui assure la juste cuisson et/ou la touche finale au plat. La personnalisation et le « sur-mesure » sont mis au cœur de ce stand pour répondre à toutes les envies.

## LE SAVOIR-FAIRE ARTISAN

---



Le comptoir dédié aux pâtisseries : des recettes gourmandes réalisées par un pâtissier avec une finition minute devant le convive. Si l'espace est ouvert toute la journée, il est complété par un comptoir Boulange et devient un véritable salon de thé : pâtisseries, viennoiseries, pains complets, boissons chaudes... La gourmandise est à l'honneur.



La mise en scène autour d'un four rond et une prestation définie selon les possibilités de cuisson dans ce four : de la pizza à la tarte salée, en passant par les gratins.



Un étal d'un nouveau genre combinant fruits et légumes dans tous leurs états afin de multiplier les envies, les occasions de manger mieux et végétal. Des fruits et légumes frais de saison !



Le stand à l'esprit des halles gourmandes et conviviales, où l'on aime s'attabler et déguster des planches de produits des terroirs français et du monde.



## LES SERVICES AUX CONVIVES



Une offre 100% en libre-service regroupant les incontournables (laitages, boissons, fromages et quelques autres produits).



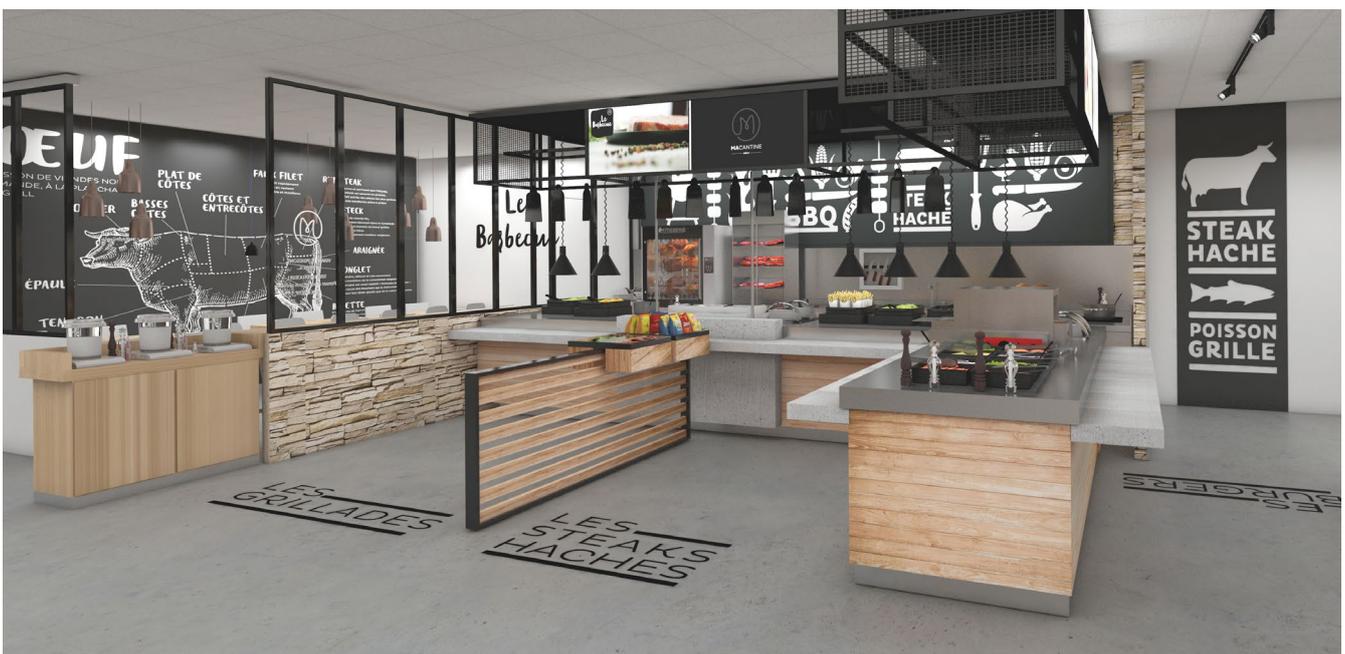
Un concentré d'offres du jour présentes sur le self MaCantine, à emporter, en format individuel, et réunies dans une échoppe où l'aménagement est optimisé pour permettre un parcours rapide le midi.



Un espace innovant pour plus de convivialité ! Après avoir réservé leur table sur TimeChef, les convives viennent déguster dans un cadre « table d'hôte » des plats à partager évoluant au fil des thématiques du moment. Idéal pour les moments entre collègues dans une atmosphère cosy et chaleureuse, la salle peut évoluer en salle de réunion.



Un restaurant à part entière proposant une carte courte renouvelée régulièrement. Le convive choisit son mode de cuisson en fonction de ses goûts et de ses envies. Le produit est mis à l'honneur sous toutes ses formes. Un esprit « restaurant » avec une salle dédiée, un service à table et un sublime chariot de desserts pour clore le repas tout en gourmandise(s).



# Genèse du projet

Chez Elior, nous avons à cœur de répondre aux besoins de nos clients et de nos convives. Nous analysons de façon approfondie l'évolution des tendances (alimentaire, univers du travail, consommation,...) en France et à l'étranger.

« Nous étudions les nouveaux besoins, les nouvelles envies, les innovations et les nouveaux concepts de restauration pour que le restaurant du futur devienne le restaurant du présent. Et MaCantine, c'est le pari réussi d'une restauration alternative qu'Elior propose désormais aux entreprises, et qui place en son cœur la convivialité et le produit ! ».

**Caroline Dubilly,**  
**Directrice marketing et communication du marché entreprises d'Elior France**

---

Une équipe de 50 personnes s'est attelée à imaginer un restaurant d'entreprise autour d'un concept simple, mais essentiel, aux salariés : **le lien social et la relation aux autres.**

« MaCantine, c'est un lieu de restauration que je fais mien grâce à la personnalisation de l'offre et des services. Mais c'est aussi un lieu que je partage avec mes collègues parce que l'aménagement de l'espace et les horaires le permettent ».

**Charles-Henri Gilbert,**  
**Directeur commercial du marché entreprises d'Elior France**

# Conception et réalisation du projet

Avec son bureau d'études techniques et une agence spécialisée dans l'agencement de concept, Elior a conçu ce nouveau restaurant de manière à ce que les normes et réglementations en vigueur, ainsi que les dimensions et équipements, correspondent au concept défini en amont. Il en a été de même avec l'équipe d'architecture d'intérieur qui a conçu l'aménagement, la décoration, les espaces et choisi les matériaux.

Ces équipes ont donné vie à MaCantine. Elles ont cherché à favoriser le bien-être des collaborateurs et leur sentiment de liberté. Les flux circulatoires ont fait l'objet d'une attention particulière pour garantir une fluidité des déplacements et de nombreux espaces en libre-service.

« La *servuction* est au cœur de notre travail. C'est-à-dire que le convive est acteur de son propre service grâce à des moyens matériels et humains pensés pour permettre des interactions entre tous : entre convives ; entre convives et personnel ; entre personnel et environnement matériel ; entre personne et organisation interne de soutien. »

**Christophe Mathieu,**

**Responsable bureau d'étude techniques du marché entreprises d'Elior France**

---

Si MaCantine est un restaurant dans l'air du temps, c'est aussi pour sa capacité à « permettre aux salariés de se retrouver tout au long de la journée dans des espaces modulables, où la pause et le travail sont conciliables. »

**Sandra de Quénétaïn,**

**Architecte d'intérieur et chef de projets du marché entreprises d'Elior France**

# Cuisine du projet

Enfin, Elior a apporté un soin particulier à la conception de son œre culinaire à laquelle des équipes de nutritionnistes, de grands chefs et des conseillers culinaires régionaux ont participé.

Certaines recettes, qui associent plaisir et bien-être, sont conçues par de grands chefs qui partagent leur savoir-faire avec Elior. Les équipes de Ducasse Conseil collaborent avec les chefs d'Elior pour imaginer de nouvelles recettes respectueuses de la saisonnalité des produits. Les nutritionnistes, associées à la conception des recettes, veillent au respect des valeurs nutritives. Ainsi, la brique culinaire « La cuisine de chef », cœur du concept MaCantine, met en avant chaque semaine des recettes des équipes de Ducasse Conseil (plats végétariens) en libre-service ou service assisté.

Elior s'est également associé à des producteurs locaux pour garantir la fraîcheur des produits et le respect des circuits-courts. Chaque entreprise est ainsi libre d'adapter les recettes proposées par Elior selon les produits frais disponibles dans sa région. Les salariés sont eux aussi sollicités pour voter, le mois suivant, un menu spécifique à leur entreprise sur la brique culinaire L'Escale.

Sur place, lorsque la configuration du restaurant le permet, les cuisines ouvertes (préparations chaudes, froides ou laboratoire de pâtisserie) permettent au convive d'assister à la préparation de son repas et au dressage de son assiette.

MaCantine est un restaurant où le convive est libre dans ses choix alimentaires et où il évolue dans des univers culinaires multiples.

**En lançant MaCantine, Elior prouve une fois de plus son appétit du mieux.**

## À PROPOS D'ELIOR FRANCE

---

### N°1 FRANÇAIS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE,

Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 24 500 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

---

Pour plus de renseignements  
[www.elior.fr](http://www.elior.fr)



Elior sur Twitter  
[http://twitter.com/Elior\\_France](http://twitter.com/Elior_France)

## CONTACTS PRESSE

---

**Inès Perrier**  
ines.perrier@eliorgroup.com  
+33 (0)1 71 06 70 60

**Anne-Laure Sanguinetti**  
anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com  
+33 (0)1 71 06 70 57

