



Le meilleur de l'Asie
L'offre la plus complète & qualitative en GMS




PAPYLEE
Asia General Food since 1991



SOMMAIRE

QUI SOMMES-NOUS	PAGES 2-5
LES TENDANCES DE CONSOMMATION EN FRANCE	PAGES 6-7
NOTRE CONCEPT	PAGES 8-9
CORNERS PERSONNALISÉS	PAGES 12-13
GAMME SUSHI	PAGES 14-15
GAMME ASIAN STREET FOOD	PAGES 16-17
NOTRE MODÈLE	PAGES 18-19
HYGIÈNE & QUALITÉ	PAGES 20-21
MARKETING	PAGES 22-27
NOUVEAUTÉS & INNOVATIONS	PAGES 28-29
CONTACTEZ-NOUS	PAGES 30-31





QUI SOMMES-NOUS ?



TRONG KHANH NGUYEN

DIRECTEUR GÉNÉRAL

« Chez nous, la gastronomie asiatique est bien plus qu'un savoir-faire : c'est une passion profonde que nous cultivons et transmettons avec fierté, de génération en génération.

Guidé par cet amour de la restauration, j'ai ouvert mon tout premier restaurant à l'âge de 22 ans, et depuis, je n'ai jamais cessé d'entreprendre !

Aujourd'hui, avec plus de 25 ans d'expérience dans l'exploitation et le développement de concepts de restauration, mon ambition est claire : hisser PAPYLEE parmi les leaders du marché des kiosques en GMS.

Parce que nous sommes convaincus que le succès repose avant tout sur la qualité des produits, nous sommes fiers de vous proposer une offre traditionnelle au goût du jour.

Notre vision : les habitudes de consommation évoluent ; les repas se prennent de moins en moins au restaurant, au profit des achats en hyper et supermarchés. La GMS doit s'adapter à cette transformation, et PAPYLEE est prêt à relever ce défi, à vos côtés ! »





SÉBASTIEN FÊTU

DIRECTEUR COMMERCIAL

« Depuis plus de 15 ans au sein du groupe LDC, j'ai eu la chance d'évoluer et de grandir à travers des projets riches et passionnants. Ce qui me porte au quotidien : l'esprit d'aventure, le goût du défi, et surtout, le plaisir de nouer de belles relations humaines.

Globe-trotteur dans l'âme, j'ai sillonné l'Asie en sac à dos, à la recherche d'authenticité, de saveurs uniques et de rencontres marquantes. C'est là qu'est née ma passion pour ce continent et tout ce qu'il incarne.

Travailler aujourd'hui dans l'univers de la gastronomie asiatique n'est donc pas un hasard, mais un alignement parfait entre passion et profession. En tant que Directeur Commercial, j'ai la chance de piloter le développement de notre réseau. Voir naître et grandir chaque projet est une source incroyable de motivation. J'ai à cœur de bâtir avec nos partenaires des collaborations solides, durables et performantes. Être à l'écoute, réactif, et toujours mettre la satisfaction client au centre de nos priorités.

Mon ambition : faire rayonner PAPYLEE en France et à l'international, faire voyager nos clients à travers une offre riche et qualitative, et faire de chaque corner une réussite, à la fois commerciale et humaine. »



AMANDINE BOUSSARD

DIRECTRICE OPÉRATIONNELLE

« Forte de plus de 10 ans d'expérience dans l'univers des stands Sushi en GMS, j'ai toujours placé l'humain au cœur de ma vision du succès. Mon approche ? Ecouter, analyser, et piloter avec exigence et passion les performances de nos points de vente.

Chez ASIA GENERAL FOOD, l'excellence opérationnelle guide chacune de nos actions. Nous plaçons le client au centre de notre stratégie, afin d'offrir des expériences uniques et mémorables.

A travers PAPYLEE, leader incontesté de l'offre asiatique en GMS, nos équipes et partenaires avancent ensemble, guidés par nos valeurs de qualité, d'innovation et de proximité. »



QUELQUES DATES CLÉS

1991

L'UNION DE PASSIONNÉS

ASIA GENERAL FOOD est le fruit d'une rencontre entre deux générations animées par la même passion. C'est en faisant ses premiers pas en **GMS** que la marque s'impose rapidement comme un acteur clé de la gastronomie asiatique. Son ambition ? Faire découvrir l'authenticité et la richesse des saveurs d'Asie, dans chaque rayon et à chaque bouchée.

2016

LE DOUBLE CONCEPT

Lancement de la gamme *Asian Street Food* : nos corners se réinventent pour devenir mixtes, combinant ainsi le meilleur de la gastronomie asiatique et offrant une expérience culinaire inédite, la plus complète du marché.

2013

LE DÉBUT DES CORNERS SUSHI

ASIA GENERAL FOOD déploie sa propre chaîne de corners *Sushi* en **GMS** : des créations fraîches, préparées sur place sous les yeux des clients. Une immersion totale, alliant authenticité et *show cooking*, au cœur même des magasins !

2020

L'EXPANSION

Le groupe **LDC** devient actionnaire majoritaire d'**ASIA GENERAL FOOD**, aux côtés des fondateurs et dirigeants, et accélère son développement avec 20 à 30 nouvelles ouvertures chaque année.



OÙ NOUS TROUVER ?

FRANCE - BELGIQUE - LUXEMBOURG - SUISSE - CORSE

FRANCE



NOS ENSEIGNES GMS
PARTENAIRES :

E.Leclerc



Carrefour



Carrefour
market



MONOPRIX



Intermarché

MANOR

Coopérative



Auchan

CORSE

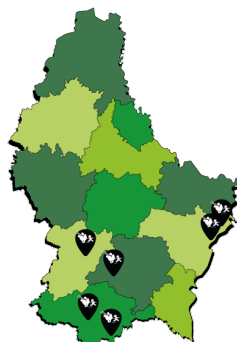


+100
STANDS

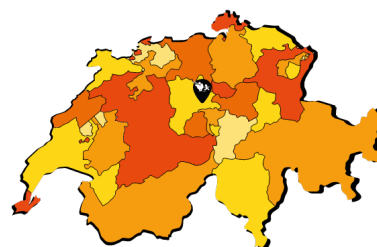
BELGIQUE



LUXEMBOURG



SUISSE



LES TENDANCES DE CONSOMMATION EN FRANCE



06

UNE CUISINE ANCRÉE DANS LES HABITUDES DE CONSOMMATION

QUEQUES CHIFFRES

LES PLATS ASIATIQUES LES PLUS APPRÉCIÉS DES FRANÇAIS

NOTRE TOP 5

SOURCE HARRIS INTERACTIVE - 2019

01.

NEM



02.

RIZ CANTONAIS



03.

NOUILLES SAUTÉES



04.

ROULEAUX DE PRINTEMPS



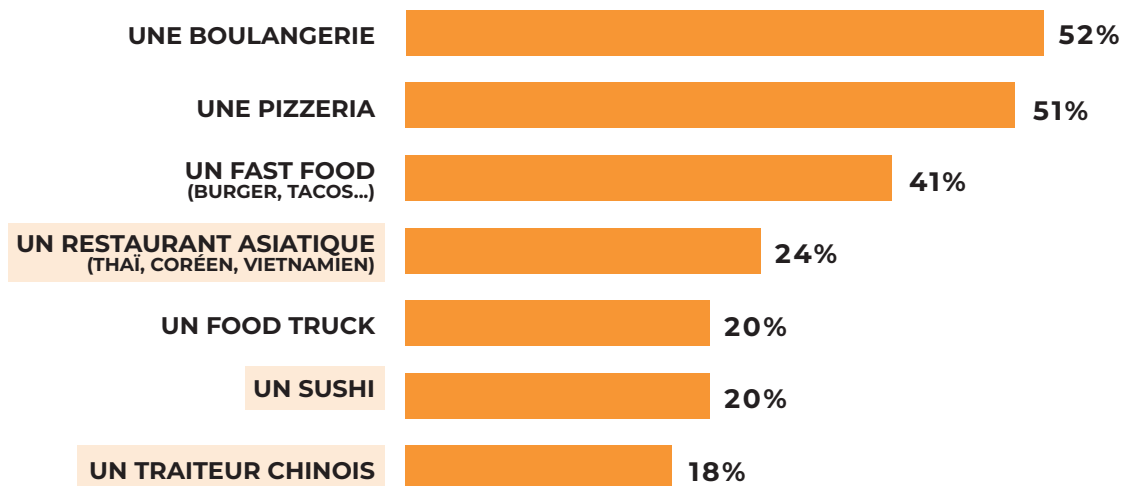
05.

SUSHI



LIEUX DE SNACKING PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS

SOURCE : SPEACK SNACKING 2024
FRANCE EN % ●



DEUX FRANÇAIS SUR TROIS
affirment consommer de la cuisine asiatique

AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS

UN FRANÇAIS SUR QUATRE
déclare

EN CONSOMMER CHAQUE SEMAINE

SOURCE : HARRIS INTERACTIVE 2019

NOTRE CONCEPT



08

UNE OFFRE MAÎTRISÉE

UNE OFFRE SUSHI DE QUALITÉ

Forte de plus de 180 références, enrichies d'offres saisonnières soigneusement élaborées et soutenue par une équipe R&D à l'écoute des tendances du marché, notre gamme Sushi reflète une passion sincère et une quête permanente de qualité.

Chaque recette est conçue avec exigence, en associant la fraîcheur des produits à un savoir-faire inspiré des traditions japonaises.

Qu'il s'agisse de grands classiques, de créations originales, ou de recettes végétariennes innovantes, notre assortiment répond à toutes les envies et s'adapte aux attentes d'une clientèle toujours plus curieuse et exigeante.

UNE OFFRE ASIAN STREET FOOD INÉGALÉE

Pionniers du Wok en GMS, notre gamme Asian Street Food incarne l'excellence que nous cultivons depuis 1991.

Avec plus de 200 références, des équipements de pointe et des techniques issues des meilleures cuisines de restaurant, notre savoir-faire se distingue par sa qualité inégalée.

Fondée sur des recettes traditionnelles d'exception, notre offre se diversifie avec des créations innovantes : inspirations coréennes, indiennes, indonésiennes... Un véritable voyage gastronomique au cœur de la Street Food asiatique.



+50% EN MOYENNE

DE CHIFFRE D'AFFAIRES ADDITIONNEL

Nous avons pu observer des progressions de plus de 50% de chiffre d'affaires additionnel, notamment grâce à l'introduction de notre gamme Asian Street Food, comparée à des offres exclusivement composées de Sushi (ou avec une faible proportion de Wok).

Ceci s'explique également par une durée de consommation (DLC) plus longue pour cette offre, ainsi qu'un prix de vente moyen inférieur à celui des Sushi, considérés comme repas plaisir.

QUALITÉ DE NOS ACTIFS

UN DESIGN SOIGNÉ & AUTHENTIQUE

Des corners conçus sur-mesure, alliant une identité visuelle marquée, des accents asiatiques raffinés et un mobilier de qualité.

09



CORNERS PERSONNALISÉS

PARFAITEMENT ADAPTÉS À VOTRE MAGASIN

**DES ACTIFS DE QUALITÉ QUI DYNAMISENT
VÉRITABLEMENT L'ANIMATION DE VOTRE MAGASIN**

De **15 à 40 m²**, offrez une immersion totale dans l'univers Papylee.

Grâce à une identité visuelle forte, une offre claire et segmentée et du **show cooking** en continu, chaque mètre carré est optimisé pour générer de la performance.

Papylee, c'est l'expérience asiatique GMS la plus rentable du marché : entre 30 000 et 40 000 € de CA annuel en moyenne par m².



15m²
+ labo de 10 à 12m²

PETIT STAND + LABO

VITRINES SUSHI & ASIAN STREET FOOD

10

22m²

TAILLE STANDARD

VITRINES SUSHI & ASIAN STREET FOOD

11



25m²

TRIPLE CONCEPT

VITRINES SUSHI, ASIAN STREET FOOD
& BAR POKÉ/BUBBLE TEA







GAMME SUSHI

CÔTÉ JAPONAIS

NOS CLASSIQUES

SUSHI



MAKI



SASHIMI



CALIFORNIA



SPRING



POKÉ BOWL



ASSORTIMENTS INCONTOURNABLES



CLASSIC DUO



YOKOHAMMA



TOKYO

NOS SIGNATURES

15

ONIGIRI



SALMON CHEESE BURN



CLUB MAKI



TUNA BALL FRY



RAINBOW ROLL



CALIFORNIA MANGUE



INARI BOMB



YOSEGI BOX



SUSHI SAUMON BURN



UNE GAMME SUSHI

ANIMÉE PAR LA PASSION

UN LARGE CHOIX

Jusqu'à 60 variétés différentes chaque jour en vitrine, sélectionnées parmi plus de 180 références. Une offre généreuse, qui s'adapte aux attentes de votre clientèle locale.

INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Élaborés à partir de produits de qualité rigoureusement sélectionnés, nos Sushi offrent une expérience culinaire inégalable.

Poissons frais, riz assaisonné du jour, légumes croquants et garnitures savoureuses : chaque ingrédient est choisi avec soin pour garantir équilibre, goût et authenticité. Cette exigence de qualité se retrouve dans chaque recette, pour une dégustation aussi saine que gourmande.

PLACE À LA DIVERSITÉ !

Chez Papylee, l'histoire ne s'arrête pas au saumon !

Thon, crevette, surimi, dorade, anguille... nos recettes font la part belle à la diversité. Et pour répondre à toutes les envies, nous proposons également une gamme végétarienne et des recettes sans poisson cru. Une offre complète, pensée pour séduire tous les palais.

FABRICATION QUOTIDIENNE

Nos Sushi faits maison sont préparés chaque jour pour assurer une fraîcheur incomparable.

Ce rythme de production permet d'adapter l'offre aux ventes réelles, de limiter le gaspillage et de proposer des assortiments toujours frais, prêts à consommer. Un gage de qualité et de confiance pour le consommateur, à tout moment de la journée.

GAMME ASIAN STREET FOOD

LA + LARGE GAMME WOK DU MARCHÉ

Plus de 200 recettes savoureuses, dont 40 préparées chaque jour sous vos yeux dans nos corners. Notre offre Wok vous fait voyager à travers l'Asie avec des plats généreux, colorés et soigneusement présentés : Thaïlande, Vietnam, Corée du Sud, Chine, Inde... Une expérience gourmande et dépaysante à chaque bouchée !

UNE RÔTISSERIE AUX SAVEURS D'ASIE

Notre offre inclut également une sélection de plats rôtis, authentiques et encore peu répandus en GMS. Canard laqué fondant, porc croustillant aux arômes délicats... des recettes emblématiques préparées avec soin, pour enrichir l'expérience client et proposer des alternatives savoureuses aux plats traditionnels.

PLATS WOK SANS GLUTAMATE

Une cuisine saine, savoureuse et respectueuse des nouvelles attentes alimentaires. Nos plats Wok sont préparés sans ajout de glutamate, pour allier plaisir gustatif et transparence, sans compromis sur les saveurs.

CÔTÉ WOK

NOS INCONTOURNABLES



BŒUF AUX OIGNONS



POULET AU CURRY



CREVETTE PIQUANTE



PORC AU CARMEL



POULET CORÉEN



**BROCHETTE
POULET SATÉ**



CHICKEN BUTTER



**CREVETTE
TIKKA MASALA**

16

GAMME INDIENNE
NOUVEAUTÉS

RECETTES + SAINES

GOÛTS AUTHENTIQUES



PAD THAI



BAO



TRILOGIE DE POULET



SALADE THAÏ



**PORC
CROUSTILLANT**



BO BUN



FLAN THAÏ



**MANGO
STICKY RICE**



NOTRE MODÈLE



18

PERFORMANCE

Notre concept s'appuie sur deux piliers essentiels : la performance opérationnelle et l'excellence.

Chaque stand, conçu avec soin, est dirigé par des chefs d'entreprise passionnés, pleinement engagés dans notre vision commune.

Nous adoptons une approche basée sur la collaboration et le partage de valeurs, où motivation, implication et esprit commerçant sont les moteurs d'une relation mutuellement bénéfique.

LE RELATIONNEL

Nous renforçons notre lien avec les clients grâce à des dégustations quotidiennes, offrant des conseils personnalisés qui dynamisent nos ventes de Sushi et Asian Street Food.

JUSQU'À +30% DE CA GRÂCE AUX ANIMATIONS

Nous organisons 2 dégustations par jour, avec une présence de nos collaborateurs jusqu'à 19h au minimum.

LINÉAIRES ACHALANDÉS

Chez Papylee, nous assurons des rayons toujours garnis aux heures de forte affluence, garantissant un choix optimal pour nos clients.



HYGIÈNE & QUALITÉ

NOTRE ENGAGEMENT



20

UN SUIVI QUALITÉ CONSTANT

La sécurité alimentaire constitue un pilier fondamental de notre concept.

Pour garantir des standards élevés et constants, nous adoptons une démarche structurée, articulée autour d'outils digitaux, de formations continues et de contrôles rigoureux sur le terrain.

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Chaque stand Papylee applique un Plan de Maîtrise Sanitaire conforme à la méthode HACCP. Ce cadre réglementaire garantit une gestion rigoureuse des risques liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.



FORMATION INITIALE & CONTINUE

Tous nos partenaires sont formés aux bonnes pratiques d'hygiène dès leur intégration, puis régulièrement accompagnés par des sessions de formation continue, afin de garantir une application homogène des règles sur l'ensemble du réseau.

SOLUTION DIGITALE

Nous digitalisons l'ensemble de notre processus qualité grâce à des outils permettant l'enregistrement, la traçabilité et la centralisation des données (températures, DLC, nettoyages, etc.). Un suivi en temps réel, plus fiable et sécurisé.

AUDIT & PLAN DE CONTRÔLE QUALITÉ

Des audits internes et externes sont réalisés régulièrement sur nos stands. Ils incluent des contrôles documentaires et visuels, ainsi que des prélèvements de surfaces ou produits, analysés par des laboratoires agréés afin d'assurer la conformité de nos pratiques.



CONTRÔLE TERRAIN RÉGULIERS

Nos Coordinateurs Opérationnels assurent un suivi de proximité en visitant régulièrement les points de vente. Ils vérifient l'application des standards qualité, le respect du concept et accompagnent les équipes au quotidien dans leur performance.



MARKETING



Tout au long de l'année, nous déployons des supports print variés pour accompagner nos offres commerciales, promotions et nouveautés produits.

Notre assortiment s'enrichit régulièrement de recettes exclusives et animations, en phase avec les temps forts du calendrier : Nouvel An chinois, Saint-Valentin, Nouvel An thaïlandais, Pâques, Black Friday, Noël, etc.

Autant d'occasions pour capter l'attention des clients et maximiser le chiffre d'affaires en magasin.



PROMOTIONS

NOS ÉTIQUETTES

FÊTE DES MÈRES : PLATEAU YUGEN 35€



BOX DU MOIS : SUSHI À PETIT PRIX 9,90€



FLYERS

COMMANDEZ VOS
PLATEAUX DE SUSHI & WOK

25



SIGNALÉTIQUE

NOS PACKAGING



PACKAGING
BOL



PACKAGING

ÉTIQUETTES PROTÉINES



PACKAGING
SAC EN PAPIER



PACKAGING
BAGUETTES



SEGMENTATION
CATÉGORIES PRODUITS



JEU CONCOURS

FÊTE DE LA LUNE - NOUVEL AN THAÏ - OUVERTURE STAND



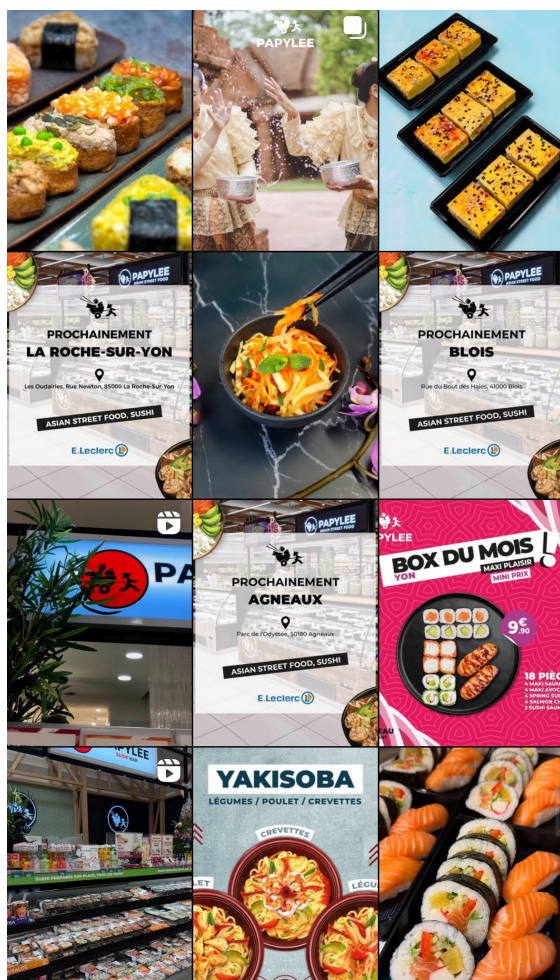
SUPPORT DIGITAL

NOS RÉSEAUX SOCIAUX & VIDÉOS



Nous concevons des vidéos brèves et personnalisées, prêtes à être diffusées sur les écrans en local.

Elles valorisent nos produits, nos offres et messages clés, afin de capter l'attention des clients et renforcer notre présence en magasin.




FACEBOOK & INSTAGRAM
@PAPYLEECORNER


TIK TOK
@PAPYLEECORNER


LINKEDIN
@ASIAGENERALFOOD
@PAPYLEE

27



NOUVEAUTÉS INNOVATIONS





LE MOT DE NOTRE CHEF EXÉCUTIF

JONATHAN NACHAMPASSAK

« Chez Papylee, l'aventure commence avec une envie simple : faire voyager à travers le goût. »

Derrière chaque recette, il y a une histoire, des essais, des ajustements... et surtout une équipe passionnée, en quête d'un équilibre parfait entre fraîcheur, authenticité et innovation. Notre cuisine puise dans les grandes tendances asiatiques, avec toujours cette volonté de rester généreuse, accessible et sincère.

Grâce à une R&D dynamique, curieuse et connectée au terrain, nous renouvelons nos créations tout au long de l'année, sans jamais transiger sur la qualité.

Provoquer l'émotion, marquer les esprits et donner envie de revenir : c'est ce qui nous anime, chaque jour ! »

... ET DE NOTRE DÉMARCHE RSE

Notre engagement va bien au-delà de la qualité gustative. Nous croyons que chaque plat doit non seulement offrir une expérience de goût exceptionnelle, mais aussi contribuer à un avenir plus durable. C'est pourquoi nous avons intégré des pratiques responsables à chaque étape de notre concept.

DES EMBALLAGES ÉCO-RESPONSABLES :

Nos boîtes alimentaires sont fabriquées à partir de plastique recyclé et sont entièrement recyclables. Un choix qui reflète notre volonté de réduire notre impact environnemental, sans compromis sur la praticité et l'esthétique.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

Grâce à la plateforme Too Good To Go, nous agissons dans le but de réduire les pertes et valoriser nos invendus. Chaque jour, nous proposons des paniers surprises à prix réduits, offrant ainsi une seconde vie à nos produits tout en permettant aux consommateurs engagés de réaliser des économies.

ET POUR ALLER PLUS LOIN

NOUVEAUX CONCEPTS

ASIA GENERAL FOOD ne se limite pas seulement aux concepts de *Sushi* et *Asian Street Food*.

Nous proposons également deux concepts originaux et complémentaires : le Poke Bar et le Bubble Tea Bar, à personnaliser soi-même. Les clients peuvent ainsi créer leur poke bowl sur-mesure, ainsi que leur boisson à base de thé et perles fruitées, pour une expérience à la fois gourmande et rafraîchissante !





NOUS CONTACTER

DES QUESTIONS ?

VOS INTERLOCUTEURS PRIVILÉGIÉS

TRONG KHANH NGUYEN

DIRECTEUR GÉNÉRAL

TRONG-KHANH.NGUYEN@ASIAGENERALFOOD.COM
06 44 10 30 23

SÉBASTIEN FÊTU

DIRECTEUR COMMERCIAL

SEBASTIEN.FETU@ASIAGENERALFOOD.COM
06 89 71 56 80

AMANDINE BOUSSARD

DIRECTRICE OPÉRATIONNELLE

AMANDINE.BOUSSARD@ASIAGENERALFOOD.COM
07 45 21 04 42

30

31

CURIEUX D'EN DÉCOUVRIR DAVANTAGE ?

PLONGEZ DANS L'UNIVERS PAPYLEE, COMME SI VOUS Y ÉTIEZ
SCANNEZ LE **QR CODE** ET COMMENCEZ À VOYAGER



SUIVEZ-NOUS
@papyleecorner





LA TRADITION AU GOÛT DU JOUR

