



EMULSION

Création & développement
de restaurants, hôtels et bars

Accompagnement sur-mesure et expertise métier





LES CHARDONS | CHÂTEAU D'OLONNES



LA CABANE À MALT | VIGNEUX DE BRETAGNE



Émulsion est une agence de conseil en restauration basée à Nantes, spécialisée dans la création et le développement de Restaurants, Hôtels et Bars.

Nous nous appuyons sur les compétences métier de notre équipe pluridisciplinaire et sur nos 80 années d'expériences combinées pour **créer des concepts sur-mesure séduisants et performants.**

Depuis 2008, nous accompagnons au quotidien les restaurateurs et leurs équipes sur le terrain pour les aider à **développer leur affaire et leur rentabilité, sans oublier le plaisir au travail.**





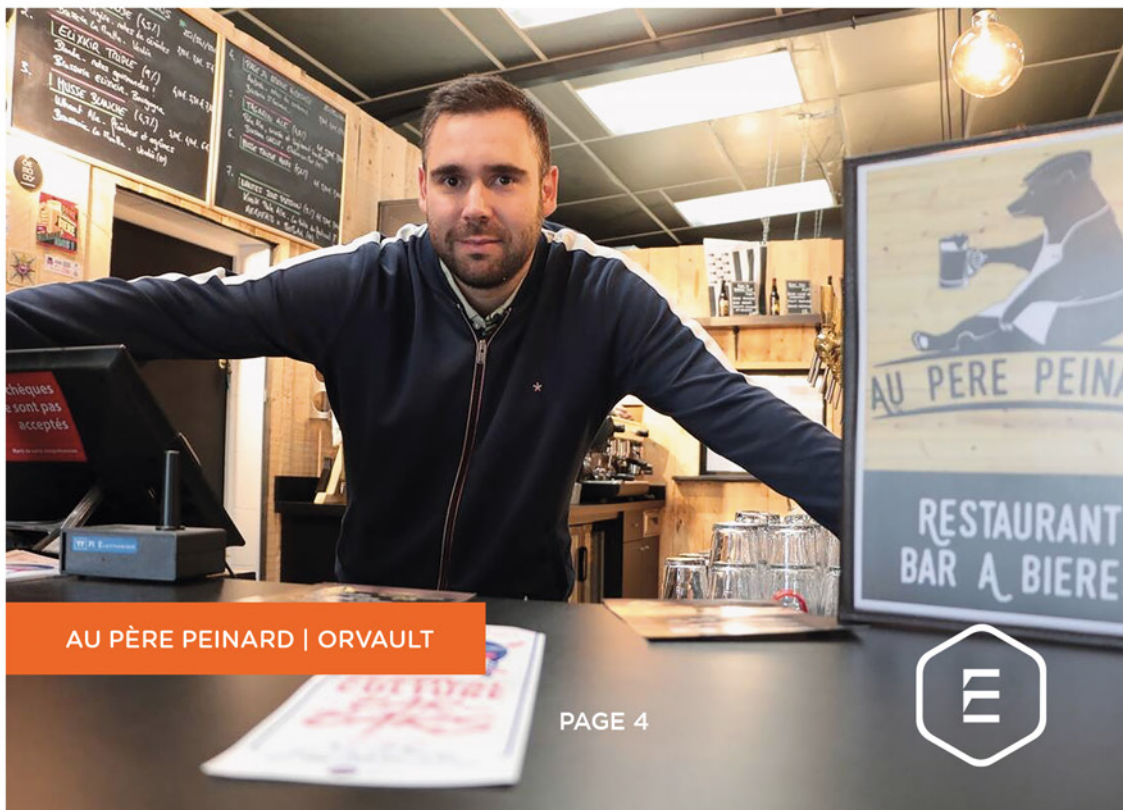
TONTON BURGER | NANTES



BISTROT 1936 - TIREL GUERIN | SAINT-MALO



SATIÓ | RENNES



AU PÈRE PEINARD | ORVAULT



COMMENT **NOUS** POUVONS VOUS AIDER ?

ACCOMPAGNEMENT CRÉATION

- ✓ Accompagnement complet de votre projet CHR, du concept initial à l'ouverture opérationnelle à vos côtés.

ACTION RENTABILITÉ

- ✓ Mise en place d'outils de contrôle et de pilotage de l'activité, gestion cuisine et bar, gain de 3 à 7 points* de marge.

**fourchette de gains mesurés chez nos clients depuis 2012.*

ACCOMPAGNEMENT OPÉRATIONNEL

- ✓ Diagnostic 360°, évolution concept et offre, mise au point recettes et fiches techniques, formation cuisine, bar et salle.

ACTION DÉVELOPPEMENT

- ✓ Axes et stratégies de développement de votre affaire : ticket moyen et fréquentation, fidélisation, nouveaux services.



1 | PROJET

Développement de Concept, Veille & Tendances, Adéquation Porteur/Projet, Étude de Faisabilité

2 | LOCAL

Expertise Fond de Commerce, Conception Cuisines, Optimisation Budget et Productivité

3 | OFFRE

Identité Culinaire, Positionnement Prix, Création Offre & Recettes, Expérience Client

4 | FINANCEMENT

Plan d'Affaires, Prévisionnel, Optimisation des Investissements, Accompagnement Bancaire

5 | OPÉRATIONNEL

Recrutement et Formation, Essais Recettes, Organisation, Hygiène, Assistance Ouverture

6 | EN ACTIVITÉ

Diagnostic 360°, Suivi Gestion, Optimisation Rentabilité, Développement, Coaching Terrain





SATIÓ | RENNES

LE CONTENU DE CE DOCUMENT EST LA PROPRIÉTÉ EXCLUSIVE DE LA SOCIÉTÉ EMULSION

PAGE 7



L'ÉQUIPE



THOMAS JOLLY

GÉRANT, CHEF DE PROJET

Entrepreneur dans l'âme, attentif et à l'écoute, il apporte des solutions pragmatiques et innovantes aux restaurateurs et aux porteurs de projet qu'il accompagne.

Il structure et pilote les projets avec les clients, contrôle l'atteinte des objectifs, construit et accompagne le projet jusqu'au lancement.

Il partage une réflexion stratégique et économique, une veille sur les tendances en restauration et développe des outils de gestion dédiés au CHR.



ERIC VANDERHAEGEN

CONSULTANT RESTAURATION

Passionné par les métiers de la restauration, il a eu un parcours riche d'expériences très variées dans de grands restaurants Parisiens, puis à l'étranger (Outre-mer, USA, Canada).

Il a créé pour son compte plusieurs concepts de restaurant, bar, traiteur en Angleterre, Belgique et France.

Il s'est spécialisé dans l'accompagnement sur la gestion, le développement d'activité, l'amélioration de la qualité de service et la formation des équipes d'encadrement et de service.



NICOLAS SOISTIER

CONSULTANT CULINAIRE

Chef de cuisine créatif et bouillonnant, il a une analyse fine des évolutions du métier, des techniques culinaires et des attentes des clients.

Il a gravi les échelons des brigades de cuisine en démarrant son parcours auprès de Yannick Alléno au palace «Le Meurice» pour devenir second.

Il apporte techniques et savoir-faire aux cuisiniers qu'il accompagne pour la créativité culinaire, la mise au point des recettes, des dressages et des fiches techniques.





LES CHARDONS | CHÂTEAU D'OLONNES

LE CONTENU DE CE DOCUMENT EST LA PROPRIÉTÉ EXCLUSIVE DE LA SOCIÉTÉ EMULSION

PAGE 9



RÉFÉRENCES CLIENTS

NOUS SOMMES FIERS DE LES AVOIR ACCOMPAGNÉS DANS LEURS CRÉATIONS



SATIŌ
RENNES



TIREL GUERIN
SAINT-MALO



SUSHI KITO
NANTES



LES CHARDONS
CHÂTEAU D'OLONNES



SYSTÈME U
DIR GRAND OUEST



FORNELLI
NANTES



BREC
SAINT AIGNAN



AU PÈRE PEINARD
SAUTRON



LA MIE CÂLINE
FRANCHISE NATIONALE



AR MILIN'
CHATEAUBOURG



LA BOUGEOTTE
PARIS



MIX BUFFET
GUER



LA CABANE À MALT
VIGNEUX DE BRETAGNE



FAUBOURG
RENNES



GELDELIS
TORCÉ



MADemoiselle FAYEL
ARGENTRÉ-DU-PLEISSIS



LE CORALY
RÉZÉ



LA RÉSERVE
RENNES



NANTES CAMPING
NANTES



LE GUINGOIS
NANTES



TONTON BURGER
NANTES

2008

ANNÉE
DE CRÉATION

+160

PROJETS
ACCOMPAGNÉS

+480

PROFESSIONNELS
FORMÉS

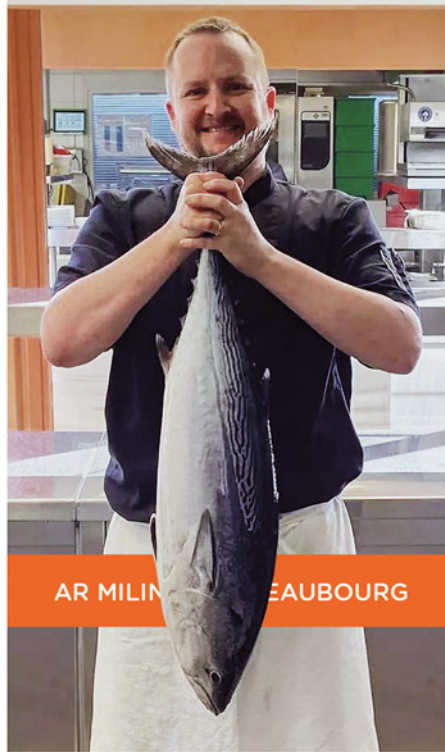
90%

TAUX DE PÉRENNITÉ
À 5 ANS





SUSHI KITO | NANTES



AR MILIN | SAUBOURG



LA GOUESNIÈRE | SAINT-MALO

LE CONTENU DE CE DOCUMENT EST LA PROPRIÉTÉ EXCLUSIVE DE LA SOCIÉTÉ EMULSION



LE CORALY | REZÉ



BON APPÉTIT !



EMULSION
CONSEIL EN RESTAURATION À 360°

10, rue de la Rigotière
44700 ORVAULT
02 53 35 84 27

contact@emulsion.bzh
www.emulsion.bzh



BROCHURE IMPRIMÉE EN FRANCE SUR DU PAPIER 100% RECYCLÉ.