



75 PARIS

Chef en ville élargit son offre aux professionnels



Christian de Franclieu a lancé sa société l'an passé. DR.

■ Fondé en avril 2008 à Paris par Christian de Franclieu, Chef en ville propose un service haut de gamme de livraison à domicile de plats gastronomiques. L'enseigne est désormais ouverte sept jours sur sept et a élargi ses partenariats à 24 restaurants parisiens, français, italien, chinois, thaïlandais, marocain, libanais, japonais, indien, américain, russe, cachet, danois, bio ou encore vietnamien. Elle renforce également son offre auprès des entreprises avec la création d'un compte dédié et personnalisé. A la carte de Chef en ville, plus de 1 000 plats

élaborés à partir de produits frais, petits-déjeuners, déjeuners, dîners d'affaires, conventions ou séminaires. Le prix moyen d'un plat oscille entre 10 et 40 euros, et le prix moyen d'une commande par personne est de 35 euros. La société compte aujourd'hui un peu plus de 1 500 clients, dont 250 entreprises. Les 6 salariés gèrent 30 commandes par jour, 40 % par Internet, et 60 % par téléphone. Son fondateur Christian de Franclieu souhaite ouvrir d'autres points de livraison d'ici fin 2011, notamment à New York, Bruxelles, Londres et Genève. Son entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 200 000 euros à fin septembre 2009 et table sur un chiffre d'affaires prévisionnel de 300 000 euros en 2009 et 800 000 euros en 2010. La restauration hors domicile représente en France un volume de plus de 6 milliards de repas par an.

E.B.

www.chefenville.fr