

8 concepts retail encore en lice pour le 12ème Grand Prix des Jeunes Créateurs du Commerce

Pour cette 12ème édition du Grand Prix des Jeunes Créateurs du Commerce, Unibail-Rodamco-Westfield a le plaisir d'annoncer les 8 finalistes qui seront accompagnés jusqu'à la cérémonie de remise des prix du 20 septembre prochain. Une sélection de concepts prometteurs, innovants et audacieux qui ont su charmer les membres du jury et le public !

Temps de lecture : minute

5 juin 2018

La 12ème édition du Grand Prix des Jeunes Créateurs du Commerce Unibail-Rodamco-Westfield, concours créé par le premier Groupe côté d'immobilier commercial en Europe pour récompenser les jeunes commerces les plus innovants de France, se déroule en ce moment. À l'issue d'un appel à candidatures de 2 mois en mars et avril derniers, quelques deux cent dossiers ont été évalués par les collaborateurs d'Unibail-Rodamco-Westfield pour en garder les 16 plus prometteurs. Puis suite à un vote sur les réseaux sociaux et à un vote interne, les 16 concepts ont été présentés à la Commission Technique, un jury d'experts du retail qui a pu les évaluer. Cela a permis de sélectionner les 8 finalistes qui se préparent déjà à pitcher devant le Grand Jury final le 19 septembre prochain.

Ce dernier récompensera trois lauréats (Grand Prix Unibail-Rodamco-Westfield, Prix Boutique et Prix Pop-up), qui se partageront une dotation globale de 1 500 000 € HT. Les concepts seront étudiés et évalués par un jury présidé par Mercedes Erra (Présidente Executive d'Havas Worldwide

et fondatrice de BETC), aux côtés de Christophe Cuvillier (Président du directoire d'Unibail-Rodamco-Wesfield), Michel Dessolain (Directeur général de Viparis), Anne-Sophie Sancerre (Directrice centres commerciaux France d'Unibail-Rodamco-Wesfield), Olivier Saguez (Président et Directeur de Saguez & Partners) ou encore Jean-Christophe Jourde (Président d'Estée Lauder Companies France).

Voici le portrait des 8 concepts retail qui se retrouveront lors de la cérémonie de remise des prix du 20 septembre 2018 :

BMK Paris-Bamako, la cantine afro-chic

BMK Paris-Bamako a pour objectif de contribuer au développement économique durable des pays africains par la promotion de leurs spécificités culturelles et notamment culinaires. Pour cela, plusieurs initiatives ont été menées dont l'ouverture en juillet 2017 d'une boutique-cantine. Elle permet de découvrir des plats traditionnels africains (mafé, matoké,...), mais aussi une épicerie proposant des produits africains de qualité qui s'inscrivent dans une démarche responsable (cafés d'Ethiopie, thés d'Afrique du Sud, chocolats de Côte d'Ivoire...).

<https://www.bmkparis.com/>



Le Chocolat des Français, le chocolat qui fait fondre petits et grands

Le chocolat des Français est une jeune marque à très forte croissance qui élabore en France des chocolats artisanaux signés par d'incroyables artistes. Le chocolat des Français est distribué en ligne et sur les 5 continents via un réseau de 450 distributeurs ultra premium dont les Galeries Lafayette, le Bon Marché, le Publicis Drugstore, l'hôtel Georges V, ...

<https://www.lechocolatdesfrancais.fr/>



Freddy's BBQ, le restaurant des accros de la viande

Le barbecue texan débarque à Paris. Au 163 rue Saint-Denis dans le 2ème arrondissement de Paris, Freddy's BBQ propose le bœuf Black Angus et les emblématiques " Ribs " de porc à commander au poids dans la pure tradition texane, de savoureuses viandes fumées pendant des heures à basse température accompagnées des traditionnels BBQ beans, mac&cheese ou coleslaw. L'équipe 100% américaine conseille une sélection de bières " Made in USA ".

<https://www.freddysbbq.fr/>



Hopaal, les vêtements entièrement recyclés

Fondée en 2016, Hopaal est une jeune marque qui confectionne ses vêtements en France uniquement à partir de matières recyclées. Hopaal puise son inspiration dans un univers surfwear. Membre de 1% pour la Planète, Hopaal s'articule autour de 3 grandes valeurs : l'esthétique pour des vêtements hors normes, le recyclage afin de minimiser son impact environnemental et l'implication pour créer une communauté irremplaçable.

<https://hopaal.com/>



Les Raffineurs, l'e-shop bazar chic

Les Raffineurs est le nouvel e-shop dédié aux hommes urbains, et désormais aussi aux femmes et aux enfants. Les Raffineurs dénichent des activités et des produits élégants ou surprenants, proposés par de jeunes marques innovantes ou des maisons reconnues. Une sélection pointue où se côtoient belle maroquinerie, accessoires de style, spiritueux et épicerie gourmande, déco atypique, curiosités lifestyle, et expériences à vivre.

<https://www.lesraffineurs.com/>



Mersea, le concept street-food autour du poisson

Mersea est le premier restaurant de street food entièrement dédié au poisson. Accompagné par le chef Olivier Bellin (2 étoiles, Auberge des Glazicks), l'équipe propose de découvrir le poisson frais de façon gourmande, rapide et accessible. Depuis son ouverture en juin 2016, Mersea compte plusieurs classiques, mais la star reste le célèbre Fish&Chips.

<http://www.merseaparis.com/>



Palika, le restaurant qui nous transporte à Hawaï

Palika Poke (Palika signifie Paris en hawaïen) est un restaurant hawaïen spécialisé dans les Poké Bowls. Traditionnellement, il se compose d'une base de riz, d'un peu de poisson cru pour l'apport en protéines et de fruits et légumes pour la couleur et les vitamines.

<https://palikapoke.fr/>



Woof, le concept qui rend au Hot-dog ses lettres de noblesses

WOOF est une chaîne de street food qui revisite les hot-dogs. Agnès et Yvon, les cofondateurs, ont pour ambition de redonner ses lettres de noblesse à ce produit ultra-connu. Leurs 2 restaurants situés à Bordeaux ont ouvert en 2015 et 2017.

<http://wearewoof.com/>



Article écrit par Maddyness, avec d'Unibail-Rodamco-Westfield