

Artisans de Paris invite la gastronomie française en entreprise

Suite à vos votes sur le dernier FastPitch, Artisans de Paris remporte le MaddyTools de la semaine. Retour avec Laura Virleux, sa fondatrice, sur son désir de promouvoir les artisans français.

Temps de lecture : minute

5 décembre 2019

Reconnue pour sa gastronomie dans le monde entier, la France est le pays des artisans. Chocolatiers, bouchers, boulangers ou encore poissonniers perpétuent leurs savoir-faire et subliment les produits bruts pour le plaisir de nos papilles. L'avènement de la grande distribution montre même un recul, les Français étant de plus en plus soucieux du contenu de leurs assiettes.

Selon un sondage Ifop réalisé pour WWF, 70% d'entre eux consomment des produits bio ou issus de l'agriculture locale et 69% se disent prêts à payer plus cher et mieux rémunérer les agriculteurs. Preuve en est, le beurre bio et le lait de la marque "C'est qui le patron" figurent en tête des ventes de leur catégorie alors qu'ils n'existaient pas il y a encore 5 ans.

Il restait pourtant un secteur où cette alimentation peinait à être valorisée selon Laura Virleux : les traiteurs pour les entreprises.

Valoriser le savoir-faire français

Passionnée de cuisine et amoureuse des bons produits comme elle aime se décrire, la jeune femme cherchait à mettre en valeur la qualité de la

cuisine française tout en proposant un moment de convivialité aux salariés. C'est ce qu'elle apporte avec Artisans de Paris, un traiteur responsable qui organise des petits déjeuners, des brunchs, des déjeuners et des buffets pour les PME, les grandes entreprises et les associations. Pour offrir une expérience inoubliable, elle a sillonné et parcourt encore les quartiers de la capitale pour trouver des artisans de qualité. La fondatrice met, en effet, un point d'honneur à ce que les produits soient *“issus de l'agriculture ou de l'élevage biologique, du commerce équitable ou de l'agriculture de proximité”*.

Pour pousser jusqu'au bout sa démarche, Artisans de Paris récupère les restes alimentaires et les redistribuent aux Restos du coeurs. La startup a également choisi des contenants réutilisables.

Article écrit par Anne Taffin