

PÈRE & FISH®

Burgers gourmets de poisson

Père & Fish's story

Père & Fish est avant tout **une histoire de famille**.

C'est rythmé par la découpe des filets de poissons qu'Antony grandit près de la ville de Toulon. Fils de poissonnier, il n'a qu'une seule idée en tête à mesure qu'il grandit : pérenniser le cœur de métier familial dans un business model innovant, afin de rendre le poisson accessible à tous.

Les quatre fish'tons Ava, Charles, Alexandre et Antony se rencontrent dans leur école de commerce et créent de forts liens d'amitiés, animés par les mêmes valeurs et le désir d'entreprendre.

C'est lors d'une grillade de poissons entre amis que les quatre compères ont l'idée de créer et développer **la première chaine de restauration rapide de poisson**, notamment en popularisant et **réinventant le burger de poisson**.

Dans le cadre de leur Msc Entrepreneuriat et Innovation, ils développent et présentent leur projet devant un jury de professionnels. Conseillés et guidés, ils présentent des concours nationaux afin de valider et prouver la valeur ajoutée du concept.

En quelques temps, l'équipe Père & Fish est plongée dans le grand bain entrepreneurial et se voit récompensée dans différents concours ainsi que remarquée par la presse.

Aujourd'hui, ils ouvrent leur premier restaurant **rue du Faubourg... Poissonnière !**



De gauche à droite: Alexandre Rafaitin, Antony Giordano, Ava Maisani Casanova, Charles Cagnac

Notre Concept

Établissement de restauration rapide qui propose:



Poisson frais issu au maximum de pêche durable (label MSC)



Produits de qualité d'agriculture raisonnée



Service rapide et efficace

Dans nos restaurants modernes à l'ambiance chaleureuse, nos clients seront immergés dans l'univers de Père & Fish et pourront déguster:

- Des burgers gourmets de poisson
- Des accompagnements maison de qualité
- Des boissons originales (Pas de sodas classiques)
- Des desserts frais et légers

MENU
BURGER +
BOISSON

15€

C'est ainsi que nous comptons surfer sur l'engouement retrouvé pour le poisson, en ouvrant dans un premier temps notre premier restaurant à Paris, avant de nous développer en propre et par la suite en franchise.



Notre vision

Devenir les
pionniers
du Burger Gourmet
de Poisson



Notre mission

Offrir une expérience
unique en restauration
rapide basée sur :

Le poisson frais sauvage
&
Les produits de qualité



Au menu

Plats : Une gamme de 6 burgers de poissons gourmets et salades de poissons originales, ainsi qu'un burger végétarien.



Accompagnements : frites maison, Coleslaw maison, salade verte.



Snacks : Tapas de la mer (bouchées de merlu, wrap de poulpe, tarama de hadock etc.)

Desserts : Classiques de restauration fast casual (Frozen Yogurt, Mousse chocolat, Salade de fruit, Cheesecake)

Boissons : Peu de soda classiques, une offre de boissons originales pour marquer la différenciation du concept. Nous proposerons plusieurs boissons faites-maison, telles qu'une limonade citron.



Packaging

Le packaging de Père & Fish sera personnalisé afin de marquer une identité forte. Nous utilisons au maximum des matériaux recyclables pour rester dans notre ligne directrice de respect de l'environnement.



Interview des Fishmasters



**Antony
GIORDANO**
27 ans
Président
Responsable
Développement

Connaissances et compétences

"D'une famille de poissonnier de Père en fils, je connais bien le poisson et sa cuisine, ayant longtemps travaillé dans la poissonnerie familiale."

Motivation et engagement

"Réaliser mon rêve: perpétuer le cœur de métier familial et ses valeurs dans un business innovant et à la fois traditionnel."



**Ava
MAISANI
CASANOVA**
25 ans
Responsable Achats

Connaissances et compétences

"Forte de plusieurs expériences en gestion de projet avec une connaissance de l'univers bio et de la grande distribution."

Motivation et engagement

"Pouvoir retranscrire mes valeurs et mon identité au cœur d'un projet dans un domaine que je maîtrise: la restauration."



**Charles
CAGNAC**
26 ans
Responsable
RH & Process

Connaissances et compétences

« Compétences en stratégie et Innovation après plusieurs expériences en startup et cabinet de conseil. Nombreuses expériences dans la restauration rapide. »

Motivation et engagement

"Avoir l'opportunité de développer ce projet innovant et créer mon propre emploi est ma source de motivation n°1."



**Alexandre
RAFAITIN**
26 ans
Responsable
Communication
digitale

Connaissances et compétences

"Expert en communication digitale avec un réel attrait pour la restauration justifié par plusieurs années d'expérience dans un Salade-bar de Nice."

Motivation et engagement

"En CDI chez Yahoo, je mets mon expertise à profit du projet le temps du lancement pour rejoindre à temps plein l'équipe pour le développement du 2^e restaurant. »



5 – Marché et cible

Le marché et son attractivité

Tendances

+33%

Consommation française de poisson depuis les années 1990

- 10%

De consommation de viande en France ces 10 dernières années

+50%

Croissance des « Casual fast-food » depuis 2012

La clientèle et ses besoins

LES CSP +



24-45 ans

- Vivre une expérience client
- Habités à manger les mêmes choses
- Peu de temps pour manger

LES « MANGER MIEUX »



20-50 ans
75% femmes

- Prêts à payer le prix pour de la qualité
- En quête de nouveaux concepts
- Attentifs à ce qu'il y a dans leur assiette

NOUVEAUTÉ

BIEN-ÊTRE

PRIX

QUALITÉ

DURABILITÉ



6 – Revues presse

Top 5 des mises en avant



20 MINUTES

« Les burgers de poisson de Père & Fish remportent la bourse badoit 2018 » - Site Internet – journal papier



**MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR**

METROPOLE NICE CÔTE D'AZUR

"Le nouveau concept de restauration rapide à base de poisson frais issu de la pêche durable et d'une agriculture raisonnée, créé par quatre jeunes pousses originaires de la Région Sud. » - Site internet



Challenge^s

CHALLENGES

"Les jeunes associés misent sur l'appétit grandissant des Français pour le poisson et intègrent la sélection des 100 Start-up où investir de Challenges. » - Site internet + magazine papier



PEPITE France

Père & Fish lauréats du prix Banque Populaire, pendant le Salon des Entrepreneurs de Paris 2017 - Interview Youtube



**LA
TRIBUNE**

LA TRIBUNE

"Père & Fish veut faire mordre à l'hameçon de la restauration rapide saine » - Site internet

Retrouvez nous sur les réseaux



Contact Presse: Alexandre Rafaitin

alex@pereetfishrestaurant.com

Réseaux sociaux



@pereetfishrestaurant



@Père & Fish

Site internet

www.pereetfishrestaurant.com

