RESTAURANT

izee

COFFEE SHOP

FAST & GOOD

DOSSIER de presse

L'ENSEIGNE BRESTOISE PIONNIÈRE
DE LA RESTAURATION RAPIDE
« FAIT-MAISON » ET DURABLE

05 Une histoire **brestoise**

09 **Rapide mais frais et fait-maison :**
de la cuisine aux restaurants
en libre-service

15 **Rapide mais durable et responsable :**
un modèle de restauration
respectueux de la planète

19 Le choix **du local**

ÉDI-TO



IZEE. 4 lettres, 4 couleurs bien connues des Brestoises et des Brestois ; et un concept de restauration original qui fait le pari qu'on peut concilier rapidité, qualité et durabilité.

Avec bientôt ses 12 restaurants, IZEE n'est pas une énième chaîne de restauration rapide ni un réseau de franchisés. C'est une enseigne **100 % brestoise** : née à Brest il y a presque 20 ans, elle s'est depuis fortement implantée sur la métropole, et fait travailler des collaborateurs et des fournisseurs issus du territoire – 80 emplois locaux. Chaque IZEE possède ses propres spécificités, autour d'une identité et de valeurs communes : **le « bien manger », la durabilité, la convivialité, l'inventivité.**

La proposition d'IZEE était totalement novatrice, dès sa création, et aujourd'hui encore elle n'a pas d'équivalent dans le département. Il s'agit de reprendre les codes de la restauration rapide et du Coffee Shop, pour répondre aux modes de vie urbains et aux façons de se restaurer aujourd'hui : pause déjeuner sur le pouce, pause goûter… etc. Mais avec une particularité de taille : tous les plats proposés par IZEE **sont fait-maison**. Des préparations soignées, élaborées à base de produits frais, et la plupart du temps bio et locaux, pour des recettes saines, gourmandes et rassasiantes. Un modèle qui cherche à être vertueux en matière d'alimentation durable, de réduction et maîtrise de l'empreinte carbone.
Chez nous c'est rapide… mais c'est aussi bon et durable !

Le pivot de ce modèle, c'est notre cuisine, installée au Relecq-Kerhuon. Tous les jours, notre chef cuisinier, notre cheffe pâtissière et leur brigade y concoctent les plats et les pâtisseries 100 % fait-maison qui seront dégustés dans nos restaurants quelques heures plus tard, à moins de 15 kilomètres de là.

Précurseur, IZEE a toujours souhaité faire découvrir des modes de restauration, des produits, des recettes qui étaient encore méconnus sur le territoire brestois. Inventif, IZEE continuera à l'être, pour s'adapter aux évolutions de la société, aux nouvelles attentes et envies des consommateurs, et pour proposer un modèle de restauration rapide toujours plus responsable et durable. Aujourd'hui à Brest, demain dans le Finistère, et **bientôt dans toute la Bretagne !**

Gilles CALVEZ et François ROCHER,
Dirigeants d'IZEE



UNE HISTOIRE BRESTOISE



IZEE C'EST BREST !

Novateur depuis l'origine

En 2005, IZEE voit le jour sous la forme d'un petit café contemporain situé en bas de la rue de Siam - rapidement transféré Espace Jaurès -, à Brest. Inspiré de la street food londonienne, il porte déjà l'intuition qu'il existe une demande pour des produits « faits-maison » à déguster dans une ambiance conviviale. L'année 2012 marque un tournant : l'entreprise est reprise par les actuels dirigeants François Rocher & Gilles Calvez, qui décident d'asseoir son positionnement de restauration rapide de qualité - une offre qui n'existe pas sur le territoire brestois.

Une dizaine d'années plus tard, malgré l'onde de choc de la crise sanitaire liée au Covid-19, **IZEE a diversifié sa gamme de produits, développé son réseau, et cultivé sa notoriété auprès des Brestois, en affirmant ses valeurs : bien manger, responsabilité, convivialité et inventivité !**

2005
CRÉATION DU 1ER IZEE

2012
ARRIVÉE DES DEUX GÉRANTS ASSOCIÉS

2015
LA CUISINE S'INSTALLE AU RELECQ-KERHUON

2018
PREMIÈRE CAMPAGNE PUBLICITAIRE D'AMPLEUR SUR L'AGGLOMÉRATION BRESTOISE

DU 1ER CAFÉ BAS DE SIAM À BREST À UN RÉSEAU DE 12 IZEE, 20 ans de développement

2023
MARCHÉ DES CAFÉTÉRIAS DU CHU DE BREST : 2 IZEE OUVERTS

2024
une année pleine de défis !

- OUVERTURE DE 2 NOUVEAUX RESTAURANTS : L'ICI-CHU ET LANDERNEAU
- NOUVELLE POLITIQUE COMMERCIALE
- REFONTE DU SITE INTERNET

20 M€
C'EST LE BUDGET ALLOUÉ POUR L'OUVERTURE DES 3 CAFÉTÉRIAS DU CHU DE BREST

Le marché des cafétérias du CHU de Brest

En juin 2023, le centre hospitalier régional universitaire de Brest a fait le choix d'IZEE pour ses trois cafétérias, situées sur les sites de Morvan (ouverte le 5 juillet 2023), de La Cavale-Blanche (ouverte le 10 juillet 2023) et l'Institut de Cancérologie et d'Imagerie (ouverte le 5 avril 2024).

Face à la concurrence de grandes chaînes nationales de restauration collective, c'est le concept de l'enseigne brestoise, ses valeurs et sa proposition de manger « plus local, plus sain, plus frais, plus bio » qui ont séduit les dirigeants du CHU en charge de ce projet d'un montant de 20 millions d'euros sur 10 ans.

IZEE a travaillé à une offre sur-mesure pour les personnels, les patients et les visiteurs de l'hôpital, proposant notamment d'installer une librairie au sein des cafétarias de Morvan et de la Cavale-Blanche.

Ce marché confirme la pertinence du modèle d'IZEE et sa contribution à la santé et au bien-être via une alimentation saine. Elle l'enrichit d'une nouvelle expertise, l'exploitation des cafétérias en milieu hospitalier et demain dans les entreprises.

UN MAILLAGE DENSE DU TERRITOIRE

La grande majorité des habitants de Brest métropole se trouve à 10 minutes d'un IZEE.



12
IZEE RESTAURANTS & COFFEE SHOP

1 400
REPAS CUISINÉS ET SERVIS PAR JOUR
+ 600 boissons gourmandes « minute » et goûters

80
SALARIÉS
1 chef cuisinier et 9 cuisiniers, 1 cheffe pâtissière, 3 pâtissiers, 5 livreurs, 45 serveurs/équipiers dans les restaurants

350 000
CLIENTS PAR AN
dont 1/3 possèdent une carte de fidélité

3M€ **EN 2022**

4M€ **EN 2023**

5M€ **EN 2024** (prévisionnel)

UN CHIFFRE D'AFFAIRES EN PROGRESSION CONSTANTE

Et demain ?

Après une solide implantation dans l'agglomération brestoise, IZEE compte poursuivre son déploiement dans le Finistère, et à terme, dans les grandes agglomérations de l'Ouest.

Fidèle à sa volonté de réduire son empreinte carbone et de contribuer à la dynamique de son territoire d'accueil, l'enseigne entend à chaque fois cuisiner et pâtisser à proximité de ses établissements de restauration, en sollicitant autant que possible les fournisseurs locaux.



RAPIDE, MAIS FRAIS ET FAIT-MAISON

2015
OUVERTURE DE LA CUISINE

2023
AGRÉMENT SANITAIRE

430 M²
DE SURFACE

10
CUISINIERS ET 4 PÂTISSIERS

600 KG
DE FRUITS ET LÉGUMES CUISINÉS CHAQUE SEMAINE

1 400
REPAS CUISINÉS CHAQUE JOUR

100 %
DES PÂTISSERIES SONT FAITES MAISON

UNE CUISINE AU RELECQ-KERHUON : DU FRAIS, DU FAIT-MAISON !



Véritable pivot du modèle d'IZEE, la cuisine installée au Relecq-Kerhuon, est le laboratoire au sein duquel les chefs et leur brigade concoctent les recettes, testent, ajustent les proportions, et confectionnent plus de 1400 repas par jour qui seront ensuite distribués dans les restaurants du réseau.

Quelques heures plus tard et quelques kilomètres plus loin, les clients pourront se régaler de l'une des délicieuses recettes d'IZEE, cuisinées maison à partir de produits frais et locaux.

Du « fait-maison » tous les jours

- Chaque matin dès 5 heures, le chef cuisinier et sa brigade cuisinent les repas du jour à partir d'ingrédients bruts et frais.
- Cette organisation permet de contrôler la qualité des ingrédients, la fraîcheur et la saveur des plats cuisinés, tout en respectant les recommandations nutritionnelles et en bannissant conservateurs et additifs artificiels.
- L'après-midi, la cheffe pâtissière et son équipe prennent le relais en cuisine !

Un fonctionnement à flux tendu selon les ventes du jour

- Tous les soirs à la fermeture, chaque restaurant passe commande des produits victimes de leur succès.
- Modèle de livraison en « liaison froide » : 3 camions frigorifiques assurent l'approvisionnement des restaurants dès le milieu de la matinée.



La qualité au rendez-vous

Grâce à ce modèle unique pour une enseigne de restauration rapide, IZEE parvient ainsi à concilier les contraintes de la restauration collective (volumes quotidiens à préparer, normes à respecter) avec l'exigence d'une cuisine de qualité, digne d'un restaurant traditionnel, et la richesse d'une vaste gamme de produits (salades, plats chauds et froids, desserts...etc) proposée chaque jour.
Ce n'est sans doute pas un hasard si la plupart des cuisiniers de l'équipe ont fait leurs armes dans des restaurants gastronomiques ou des grands traiteurs.



L'INTERVIEW du chef

« La saisonnalité détermine notre carte, qui change tous les trois mois. Avec mon équipe, nous mettons au point des recettes en fonction des produits frais, notamment des légumes. Un fournisseur peut nous appeler en me disant « j'ai 60 kg de fraises à confiture » : elles arrivent en cuisine, on les trie, on les cuit, on fait de la compote, des coulis… Selon les arrivages, nous travaillons du lieu noir, du filet mignon ou un légume protéagineux de saison. C'est le produit qui guide la recette.

La créativité est dans notre ADN : IZEE a toujours eu envie de faire découvrir des nouveautés. C'est nous qui avons introduit sur Brest les Bubble Teas, ou encore les desserts à base de graines de chia ; on a proposé nos salades « Buddah » bien avant la grande folie des poke bowl. **Et désormais on propose les boissons Necense, la nouvelle génération de sodas 100 % naturels.**

On aime jouer avec les codes de la restauration traditionnelle, comme quand on propose des fregolas sarda, ces pâtes italiennes cuites au four qui sont plutôt l'apanage des restaurants gastronomiques ; ou quand on remplace, dans nos salades, le câpre qui est le bouton floral par le capron qui est le fruit du câprier… Et ça change tout ! Connaissez-vous la feuille d'huître ? Venez goûter nos salades, vous découvrirez une plante au goût prononcé rappelant le mollusque marin !

On continue à innover, à proposer des choses différentes : mais sans toucher aux incontournables d'IZEE que nos clients nous réclament ! Le fameux risotto au chorizo, j'ai essayé 4 ou 5 fois de changer la recette, mais c'est impossible, il plaît beaucoup trop ! »

Yann WIDDRINGTON,
chef cuisinier

« On a toujours le souci de cuisiner " pour tous ", des recettes qui conviennent aux goûts et aux besoins de chacun.



200 M²
DE SURFACE MOYENNE
pour un restaurant

15 KM
ENTRE LES IZEE ET LA CUISINE CENTRALE
maximum



DES RESTAURANTS IZEE À L'AMBIANCE CONVIVIALE

Des couleurs communes mais une identité propre

- Un aménagement conçu pour des **lieux « cocooning »**, intimes et avec une identité propre.
- Prises USB, connexions wifi gratuites, accès gratuits à la presse…

Fonctionnement en libre-service

- Les clients choisissent eux-mêmes leurs boissons froides et leurs plats en rayonnage.
- Ils se rendent au comptoir où ils peuvent choisir desserts et sandwichs, boissons chaudes et collations, juste avant le règlement.

Concilier qualité et accessibilité

IZEE met tout en œuvre pour proposer des repas savoureux frais et de qualité au prix le plus juste, afin que bien manger soit accessible à tous. Des offres étudiantes parmi les meilleures du marché sont également proposées



1 600
TICKETS PAR JOUR
en moyenne

5
COLLABORATEURS
par restaurant
en moyenne

« J'ai pris un matcha cappucino, c'est le meilleur que j'ai jamais bu ! L'ambiance est très cosy et l'intérieur agréable. J'y retournerai à coup sûr !

Auriane,
cliente de chez Izee

Un accueil chaleureux

- **Les serveurs accueillent et conseillent les clients**, leur apportent la commande à table une fois qu'elle est prête.
- Les repas à emporter sont servis dans un sac eco-friendly avec des **contenants recyclables.**

Une offre coffee-shop

- Les traditionnels cafés, thés, chocolats, et **pâtisseries 100 % « maison »**.
- Des **préparations très actuelles** : jus pressés à froid de fruits et légumes, boissons végétales, boissons chaudes gourmandes, thés glacés « maison », smoothies & milkshakes.



Izee traiteur

Pour tous les événements professionnels – séminaires, réunions, événements festifs – IZEE confectionne à la demande et livre des plateaux-repas et autres lunchs box, des petits-déjeuners, cafés d'accueil, buffets… etc.



RAPIDE, MAIS DURABLE ET RESPONSABLE

UN MODÈLE DE RESTAURATION RESPECTUEUX DE LA PLANÈTE

Un défi quotidien

IZEE prône le « bien manger », la meilleure façon de respecter nos corps, nos esprits et notre environnement. L'enseigne est pleinement engagée dans la transition écologique, comme l'illustre son choix de proposer des recettes saines, de saison, cuisinées à partir de produits frais et locaux autant que possible, en réduisant la part de protéines animales ; et plus largement, son modèle qui promeut l'économie circulaire et s'attache à maîtriser l'ensemble de ses impacts. C'est un défi quotidien, au regard des difficultés que connaît le secteur de la restauration et de l'agro-alimentaire (crise Covid, inflation…), et de la volonté de continuer à proposer une offre accessible à toutes les bourses. **Année après année, les équipes ne cessent de se challenger pour concilier durabilité et désirabilité. Il y a encore tant à inventer !**

Traquer l'huile de palme

Chercher à faire toujours mieux et plus durable, c'est ce qui motive les équipes d'IZEE au quotidien. Il y a six ans, l'enseigne décide de supprimer l'huile de palme de ses recettes. Toute la gamme de produits est réinterrogée : IZEE change de référence pour ses galettes de wraps, puis plus récemment trouve un nouveau fournisseur pour les speculoos utilisés dans ses cheesecakes, etc.



Alimentation responsable

FRAIS
98 %
des ingrédients utilisés sont bruts ou frais

LOCAUX
Approvisionnement dans un rayon de moins de **250 kilomètres**

MOINS CARNÉS
Diminution des protéines animales en proposant chaque semaine des alternatives végétariennes ou végétaliennes gourmandes, originales et rassasiantes



BIO
AUTANT QUE POSSIBLE

+ de 30 % des ingrédients sont bio (les légumes, les céréales et légumineuses – pâtes, semoule, épeautre, lentilles –, la farine, le sucre, le chocolat, la sauce tomate, l'huile d'olive, les graines de chia… etc.)

DE SAISON
Carte renouvelée tous les **3 mois**

Économies d'énergie

- Cuisine située dans un **rayon de 15 kilomètres** maximum des restaurants.
- **Sensibilisation des collaborateurs aux gestes éco-responsables :** fermer les portes, éteindre les lumières et les enseignes, utiliser les mobilités douces…
- **Acquisition de compacteurs** afin de réduire par 5 le volume de déchets : autant de rotations de camions de collectes et donc d'émissions de CO_2 évitées.

Économie circulaire

RECYCLAGE

- **Vaisselles et couverts compostables pour la vente à emporter** (pailles en carton, couverts en bambou réutilisables).
- **Stations de tri** (plastique / aluminium / verre et restant) dans 100 % des restaurants.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Savoir-faire acquis sur la **gestion quotidienne des stocks ultra-frais** : des taux de perte bien maîtrisés.
- Pour les invendus, des **paniers à prix réduits** via la plateforme ToGoodToGo.
- **« Happy Hour » à – 50 %** sur les produits invendus du jour.

OBJECTIF 0 PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

- Sur place, **couverts en inox, verres et vaisselles réutilisables**…
- Pâtisseries et sandwichs servis sur place **à l'assiette.**
- Restaurants équipés **de fontaines à eau microfiltrée**, en partenariat avec Ioz, entreprise de Vannes (56).
- **Partenariat avec les boissons Necense** ; des boissons (sodas) 100 % naturelles et écoresponsables, en base solide (poudre de plantes et d'épices), pour se passer de bouteilles en plastique et en verre.
- À terme tous les contenants utilisés pour la restauration sur place seront **réutilisables.**





COOL FOOD PRO

EN 2022, COOL FOOD PRO LE PROGRAMME D'ÉTUDES EUROPÉEN POUR LA DIMINUTION DE L'EMPREINTE CARBONE DE LA RESTAURATION, A MESURÉ LA CONTRIBUTION D'IZEE À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE :

60 T
ÉQUIVALENT CARBONE ÉCONOMISÉES

43
DÉFIS RELEVÉS
pour réduire l'impact écologique

13 400 M³
D'EAU POTABLE
non consommés

4 751 M²
DE NATURE
préservés

Soit l'équivalent économisé de 60 000 km en avion, ou encore plus de 9 années de chauffage au gaz.

« Le frais, c'est notre marque de fabrique. Et dès qu'on peut faire bio, dès qu'on peut faire local, on privilégie cette option. Au quotidien, on concilie ces exigences fortes de qualité et de durabilité, avec les contraintes que nous impose la restauration collective et commerciale.

Yann WIDDRINGTON,
chef cuisinier

Les valeurs humaines au cœur de l'organisation et du management

- **Égalité femmes-hommes : 7 responsables de magasins sur 10 sont des femmes**
- **Lutte contre le travail précaire : 100 % d'embauches en CDI ; une attention particulière pour lutter contre les temps partiels subis ; pour offrir la possibilité de concilier travail et études**
- **Promotion interne : la majorité des responsables de magasin sont issus de nos effectifs**



LE CHOIX DU LOCAL



ILS S'ENGAGENT AVEC IZEE

IZEE s'engage dans le développement de son territoire ! Pour s'approvisionner en produits frais, pour aménager ses restaurants, imprimer la carte de ses menus, ou encore livrer ses repas, IZEE fait le choix de privilégier les entreprises locales. Zoom sur quelques partenaires, forcément bretons !



BioBreizh

PRODUIT LOCALEMENT LES LÉGUMES BIO, CUISINÉS PAR IZEE

« Bio Breizh est une petite coopérative de producteurs bretons de fruits et légumes 100 % bio. Notre production se concentre surtout dans le Léon, et notre gamme compte 150 légumes différents, allant du plein champ au sous abris.

Qualité, diversité, et cohérence agro-biologique sont au cœur de notre démarche. Notre cahier des charges comporte des critères "mieux-disant" par rapport au label AB-Agriculture Biologique, pour une production non seulement bio, mais aussi durable.

IZEE nous rejoint sur ces valeurs et cette exigence. Ils travaillent une belle diversité de produits, et vont toujours chercher ce qu'il y a de mieux : l'été par exemple, ils sont très friands de nos tomates en semence paysanne, le nec plus ultra de la tomate.

Toujours intéressé par la nouveauté, IZEE n'hésite pas non plus à jouer le jeu des légumes dits "hors normes" (car de trop gros calibres), qu'on a du mal à proposer à la grande distribution. Une vraie démarche pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il faut saluer l'engagement d'IZEE pour le territoire : les légumes qu'on mange dans leurs restaurants viennent du coin, ils ont poussé à quelques dizaines de kilomètres de là. Les gens doivent savoir qu'en allant chez IZEE, ils contribuent à sauvegarder des emplois dans le Haut-Léon ! »

Yoann MORIN,
responsable communication de Bio Breizh



Poder

COMMERCIALISE LES LÉGUMES BIO À IZEE

« Poder est missionné par Bio Breizh pour collecter ses légumes et les mettre en marché. La colonne vertébrale de notre modèle, c'est la planification des volumes, qui permet de sécuriser des débouchés et un revenu rémunérateur pour les producteurs, tout en évitant la surproduction.

La collaboration avec IZEE a démarré en 2020.

IZEE respecte la saisonnalité, donc c'est le bon sens qui nous guide. Ils ont aussi à cœur de proposer des recettes créatives, pour un public jeune, urbain. À nous donc de leur faire découvrir des nouveautés, de prouver qu'on peut concilier production hyper locale avec diversité et originalité. Les équipes d'IZEE sont toujours ouvertes et à l'écoute de nos suggestions.

Récemment, ils voulaient du chou vert frisé. On les a orientés vers un légume cousin, plus adapté au climat breton : le chou de Port Neuf, tendre à la cuisson et légèrement sucré ; ils l'ont adopté ! Nul doute qu'IZEE fera aussi des merveilles avec notre nouvelle gamme de radis rave colorés, pleine de couleurs et de saveurs, à l'image de leurs recettes.

À travers nos échanges, chaque semaine, nous accompagnons IZEE dans l'élaboration d'une cuisine locale, savoureuse et audacieuse, qui respecte la planète et soutient les producteurs du territoire. Et ce n'est que le début, on a encore plein de choses à faire ensemble ! »

Thierry JEZEQUEL,
chargé de développement commercial de Poder



Tartines d'Autrefois

FOURNIT LE PAIN POUR LES SANDWICHS D'IZEE

« Tartines d'Autrefois partage avec IZEE la passion du fait-maison !

Créée en 2007, notre boulangerie artisanale est installée dans le quartier Saint-Marc, à Brest. Elle a la particularité d'intégrer le façonnage et pétrissage dans son magasin ; nos clients peuvent voir le fournil et les boulangers à l'œuvre. Pas de pain blanc chez nous, mais des pains de traditions, confectionnés à partir de farine 100 % française, CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) et Label rouge, et des pains spéciaux. Nous proposons aussi des viennoiseries et une offre de snacking. Des produits d'excellence salués par le Gault & Millau depuis 2018.

Notre collaboration avec IZEE a démarré en 2023. Une enseigne de restauration qui sollicite une boulangerie pour confectionner ses sandwichs, ce n'est pas fréquent : la plupart va plutôt aller chercher du pain industriel. Et pourtant, quiconque a déjà croqué dans un sandwich le sait bien : un bon pain, ça fait toute la différence !

Authenticité, qualité, bien manger, ce sont des valeurs que nous partageons avec IZEE. Nous sommes très heureux d'associer notre marque à leur concept ! »

Édouard LE NOC,
fondateur et dirigeant de Tartines d'autrefois



Ioz

ÉQUIPE LES RESTAURANTS IZEE EN FONTAINES À EAU MICRO-FILTRÉE

« IOZ est une jeune entreprise bretonne fondée en 2019 et basée à Vannes. Nos clients, restaurateurs, hôteliers, entreprises et particuliers, se trouvent dans tout le grand ouest de la France.

Avec nos fontaines à eau micro-filtrée, nous proposons une eau de grande qualité zéro déchet, zéro transport, qui utilise la ressource locale puisque l'eau est prélevée sur le réseau et filtrée sur place : une vraie solution pour tous les restaurateurs qui souhaitent changer leurs pratiques et améliorer leur empreinte carbone.

Izee a fait appel à nous en avril 2023, dans le cadre de sa démarche pour limiter les emballages. Ce qui leur a plu, c'est notre engagement pour la planète, et notre ancrage breton. Nous étions faits pour travailler ensemble ! La collaboration est très fluide, et nous sommes fiers de soutenir leur concept de restauration rapide, durable et local.

Ce qui caractérise IZEE ? Pour moi, la qualité. J'ai souvent mangé dans leurs restaurants ; les plats sont délicieux, cuisinés comme à la maison, avec des ingrédients frais et de saison. Et j'apprécie leur démarche globale pour limiter leurs impacts. Ensemble, on prouve qu'il est possible de se restaurer autrement ! »

Albane REIG,
fondatrice et dirigeante d'IOZ





Edifix

CONÇOIT ET AMÉNAGE LES RESTAURANTS IZEE

« Izee nous fait confiance depuis le début. Quelques kilomètres seulement séparent notre siège à Gouesnou de la cuisine du Relecq-Kerhuon. Notre partenariat s'ancre dans une vision et des valeurs communes : un ancrage local fort - 100 % des artisans qui travaillent pour Edifix sont bretons, et cette relation s'inscrit dans la durée, gage d'efficacité et de rapidité - ; le choix de la qualité, avec des matériaux faits pour durer.

Depuis 2015, nous accompagnons IZEE dans le développement de son image de marque à travers l'aménagement d'univers chaleureux, intimistes, dans un esprit nature, au sein des restaurants. Les IZEE ont chacun leur singularité, mais participent à une identité commune. Ils sont conçus pour accueillir une clientèle éclectique, intergénérationnelle, et offrir des moments de convivialité et de réconfort à différents moments de la journée.

Cette collaboration nous pousse à nous challenger. Le sérieux d'IZEE, leur capacité à réfléchir en profondeur à chaque détail, nous fait grandir. Ensemble, nous voulons aller plus loin dans la durabilité, qui est déjà au cœur de nos pratiques ; dans le choix des fournisseurs, des matériaux, de plus de sobriété, etc. »

Agnieszka BOURHIS & Gildas PETON,
associés

RESTAURANT izee COFFEE SHOP

CONTACT PRESSE

Agence C'ComVous
Florence Clisson
fclisson@ccomvous.com
06 15 91 17 32

Rédaction c com vous - Conception graphique © pruneldée Lautre

LE TRI FACILE