



Père & Fish : ces 4 ex-étudiants de SKEMA ont bluffé Thierry Marx !

"Vous nous avez bluffé" s'est exclamé le chef étoilé Thierry Marx, président du jury de la Bourse Badoit 2018 qui est revenu à Antony Giordano, Ava Maisani Casanova, Charles Cagnac et Alexandre Rafaitin, les quatre co-fondateurs de la société Père & Fish autour d'un concept de pêche durable et de burger gastronomique. Un concept qui vient de se concrétiser avec l'ouverture d'un premier restaurant à Paris.



www.webtimemedias.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)



Une nouvelle reconnaissance pour les cofondateurs de la start-up Père & Fish, quatre jeunes entrepreneurs diplômés du MSc Entrepreneurship & Innovation de SKEMA Business School à Sophia : ils viennent d'ajouter à leur palmarès la prestigieuse Bourse Badoit 2018. Antony Giordano, Ava Maisani Casanova, Charles Cagnac et Alexandre Rafaitin n'en sont pas en effet à leur premier succès. Avec leur projet Père & Fish qui milite pour une pêche durable, ils ont déjà remporté le Challenge Pépité France des étudiants entrepreneurs, le Prix Banque Populaire en 2017 et le concours 100 jours pour entreprendre. Une razzia.

Des burgers de poisson en version gastronomique

Pour la Bourse Badoit 2018, la 31ème édition, ils ont présenté leur nouveau concept de restauration rapide spécialisé dans les burgers de poisson en version gastronomique. L'équipe s'est donnée pour objectif de populariser et de réinventer le burger et a développé des recettes originales qui ont convaincu le jury composé d'experts de l'industrie alimentaire. Leur concept a même réussi à impressionner le président du jury, le chef étoilé Thierry Marx. "Vous nous avez bluffé", s'est-il exclamé. "Nous avons été bluffés par votre détermination, par un business model qui tient la route et vous nous avez raconté de belles histoires de cuisine", a-t-il ajouté.

Les lauréats recevront 10 000 € ainsi qu'un an de coaching en communication, en cuisine et en gestion des membres du jury, y compris Thierry Marx et Hervé Cuisine, plus un an d'approvisionnement en Badoit/évian®, un an d'abonnement à **Zenchef**, une intégration au programme d'accompagnement des restaurateurs d'Emergence Concepts ainsi qu'une assistance juridique de LegalVision Concepts. Un coup de pouce qui tombe à pic car Père & Fish ouvre son premier restaurant à Paris ! Dès aujourd'hui, il est possible de goûter leur concept à travers leurs savoureux burgers au 67 rue du Faubourg Poissonnière (Photo @DR ci-dessus).

Valoriser une pêche durable

Il faut également ajouter que l'un des aspects qui motivent les quatre fondateurs est le désir de s'engager pour la durabilité et la préservation de l'écosystème marin. C'est pourquoi, lors de leur incubation au sein de SKEMA Ventures, ils ont mis au point un modèle entrepreneurial innovant qui consiste à s'assurer que le poisson utilisé

www.webtimemedias.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

au restaurant est frais et est issu au maximum d'une pêche durable. Les ingrédients d'accompagnement sont également produits dans le respect d'une agriculture durable. Aussi, avec un hamburger Père & Fish, vous savourerez non seulement l'un des meilleurs hamburgers gastronomiques, mais vous ferez également un geste en faveur de la préservation de l'écosystème.

"Un cas typique d'application de ce qu'ils ont appris à SKEMA"

Ce concept avait déjà convaincu à Sophia Philippe Chéreau, directeur du Programme Entrepreneurship & Innovation au sein de SKEMA Business School. "Dès septembre 2016, à l'occasion d'un pitch-Kafé organisé dans le cours New Venture & Business plan du MSc, j'ai senti le potentiel du projet et la capacité d'Antony de fédérer les talents autour de lui. La proposition de valeur était simple, intelligible et l'approche ancrée dans un principe essentiel lorsque l'on entreprend : peut-on capter des clients rapidement ? Antony, Ava, Charles et Alexandre n'ont eu de cesse de faire évoluer et de valider leur concept en allant sur le terrain, en le testant auprès de spécialistes de la restauration, en réalisant leurs premières recettes."

"Quand on voit les photos des premiers plats et le design prévu pour le restaurant, on n'a qu'une envie c'est d'y aller ! Bref, on est en présence d'un cas typique d'application de ce qu'ils ont appris à SKEMA et je dois dire que nous sommes sacrément fiers d'eux !" conclut Philippe Chéreau.