

www.mondedesgrandesecoles.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Success story : 4 diplômés de SKEMA remportent la Bourse Badoit



LES CO FONDATEURS DE PERE ET FISH ANTONY GIORDANO, AVA MAISANI CASANOVA, CHARLES CAGNAC ET ALEXANDRE RAFAITI

Communiqué de presse :

Ils n'en sont pas à leur première victoire... Après avoir remporté le Challenge Pépite France des étudiants entrepreneurs, le Prix Banque Populaire en 2017 et le concours 100 jours pour entreprendre, Antony Giordano, Ava Maisani Casanova, Charles Cagnac et Alexandre Rafaitin vont de succès en succès. Ces jeunes entrepreneurs, diplômés du MSc Entrepreneurship & Innovation de SKEMA Business School et cofondateurs du restaurant Père & Fish viennent d'ajouter à leur palmarès la prestigieuse Bourse Badoit 2018. Ils ont présenté leur nouveau concept de restauration rapide spécialisé dans les burgers de poisson en version gastronomique. L'équipe s'est donné pour objectif de populariser et de réinventer le burger et a développé des recettes originales qui ont convaincu le jury.

« Vous nous avez bluffés » (Thierry Marx)

Pour cette 31ème édition du concours, le jury de la bourse Badoit était composé d'experts de l'industrie alimentaire, sous la présidence du chef étoilé Thierry Marx, emballé par le projet et l'équipe.

« 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 déclaré Thierry Marx.

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.

www.mondedesgrandesecoles.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

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 leurs savoureux burgers au 67 rue du Faubourg Poissonnière.

Valoriser une pêche durable

L'un des aspects qui motivent les 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 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. C'est pourquoi lorsque vous mangerez 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.

« Dès septembre 2016, à l'occasion d'un pitch-Kafé organisé dans le cours New Venture & Business plan du MSc Entrepreneurship & Innovation, 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 ! » déclare Philippe Chéreau, directeur du Programme Entrepreneurship & Innovation au sein de SKEMA Business School.