



## Alain Ducasse rejoint le jury du prix CREATIVE FOOD TALENT by Apsys

Le CREATIVE FOOD TALENT, prix destiné à récompenser les concepts de restauration les plus prometteurs lancé en mai dernier par Apsys, étoffe son jury avec **l'arrivée du chef multi-étoilé Alain Ducasse**. Très engagé dans la formation au sein de ses écoles et de ses établissements, et dans l'accompagnement auprès de jeunes talents, son regard sera un atout précieux pour dénicher les futures stars de la food.

Il rejoint le jury composé de Maurice Bansay, Président et fondateur d'Apsys, Angelo Gopee, Directeur général de Live Nation France et Anissa Costes, CEO EtMerci et COO de Guide Ultime. Les lauréats seront désignés en mars 2024 à l'occasion d'un événement exceptionnel organisé au sein de Boom Boom Vilette, le plus grand Food & Leisure Market de France.

*“Je me réjouis de faire partie du jury du prix Creative Food Talent et de rejoindre une équipe si dynamique. C’est un nouveau tremplin pour tous les créatifs, les audacieux qui souhaitent se démarquer sur ce marché très concurrentiel de la food. Je suis curieux de découvrir les projets, de rencontrer ces nouveaux talents et de voir vivre leurs concepts au sein du premier lieu en France qui allie loisirs et street food pour tous les publics.” - Alain Ducasse.*

**Depuis son lancement en juin dernier, Apsys a recueilli plus de 40 candidatures au Creative Food Talent.** À la clef, les lauréats recevront **différentes récompenses :**

- **un kiosque pendant 6 mois** au sein de **Boom Boom Vilette** et la **réalisation d’une identité visuelle impactante** de son concept par l’agence **EtMerci**
- **un triporteur pendant 6 mois** au sein du même **food market**
- **un kiosque de restauration** lors de l’édition 2024 du **Main Square Festival** à la Citadelle d’Arras, organisé par **Live Nation**
- **un accompagnement personnalisé de concrétisation de leur concept à l’ouverture** par **La Frégate**.

## **Le premier concours Food lancé par Apsys pour une expérience inédite dans les commerces**

Alors que la part de la restauration n’a jamais été aussi importante dans les lieux de commerce et que les chefs deviennent des stars des réseaux sociaux, innovation et expérience client sont aujourd’hui au cœur des challenges que rencontrent les acteurs du retail et de la restauration pour accueillir leurs clients dans des lieux tendance et attractifs. C’est en partant de ce constat qu’Apsys a créé le CREATIVE FOOD TALENT, un concours qui pour la 1<sup>re</sup> fois donnera la possibilité à des jeunes talents de lancer leur premier concept grâce d’une part à l’accompagnement personnalisé de plusieurs experts aux compétences variées (concept, business plan, marketing, etc.) et d’autre part la remise de prix permettant de tester leur concept dans des lieux reconnus.

**Pour participer, envoyez-nous vos candidatures avant le 31/10 ici :**

**<https://creativefoodtalent-apsys.com/>**

en partenariat avec



### À propos d'Apsys

# APSYS

Acteur passionné du commerce et de la ville, Apsys conçoit, réalise, anime et valorise, depuis 1996, des opérations à forte valeur ajoutée dans toutes les fonctions (pôles urbains mixtes, lieux de shopping, bureaux, logements, hôtels...). Parmi ses réalisations emblématiques figurent Manufaktura à Łódź (Pologne), Beaugrenelle à Paris, Posnania à Poznań (Pologne), Muse à Metz et Steel à Saint-Etienne ou encore Le Dix Solférino à Paris. En cours de développement, Apsys porte les projets Canopia à Bordeaux, Neyrpic dans la métropole grenobloise, La Maison du Peuple à Clichy et désormais la reconversion du Centre d'Échanges Lyon Perrache à Lyon et du siège de l'AP-HP à Paris. Grâce à des gestes architecturaux à la fois audacieux et respectueux, des espaces de sociabilité généreux, des programmes architecturaux et commerciaux « cousus-main », des engagements environnementaux et sociétaux concrets, les réalisations et les projets d'Apsys portent une vision créative, responsable et généreuse de la ville et des lieux de vie, au profit de tous. Apsys assure la performance et la pérennité de ces projets au travers d'une gestion attentive et d'une animation innovante, qui en font des lieux de vie attractifs et plébiscités. Apsys gère 35 centres en France et en Pologne et son portefeuille d'actifs détenus est valorisé à 2,24 Mds €. Ensemble, une autre ville est possible !  
Pour en savoir plus : [www.apsysgroup.com](http://www.apsysgroup.com).

### À propos de Boom Boom Vilette



Conçu par le groupe Apsys, acteur passionné du commerce et de la ville, Boom Boom Vilette est le premier "Food & Leisure Market" de France et le plus grand espace de loisirs indoor parisien situé au cœur du parc de La Villette. Lieu expérientiel, créatif et généreux, il allie restauration et divertissement sur 25 000m<sup>2</sup>. Les espaces de loisirs *Play & Chill*, répartis sur 21 000m<sup>2</sup>, regrouperont un cinéma Pathé, I Fly, Quizroom, Batman Escape, un laser game, une salle d'arcade, un minigolf interactif connecté, un kids parc ou encore un trampoline parc. De son côté, le Food Market étendu sur 4 000m<sup>2</sup> concentrera le meilleur de la streetfood avec une vingtaine de kiosques des triporteurs aux côtés de trois bars (bières, vins, cocktails). Quant à l'offre *Live & Event* incarnée par une scène événementielle, sa programmation, orchestrée par Live Nation France, accueillera concerts, DJ sets, spectacles, stand-ups...  
Ouverture prévue à l'Automne 2023.  
[Dossier de presse](#)  
[Instagram](#)  
[Facebook](#)

### A propos d'Ecotable

Écotable est une entreprise de l'économie sociale et solidaire qui accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique. Pour remplir sa mission, elle a créé la première plateforme de mesure d'impact environnemental à destination des restaurateurs, mais également des formations sur l'écoresponsabilité en restauration, un label qui permet aux clients d'identifier les restaurants



engagés, ainsi qu'un podcast « Sur Le Grill d'Écotable » qui sensibilise les professionnels et les citoyens sur les questions sociales et environnementales liées à l'alimentation.

Pour en savoir plus : <https://ecotable.fr>

### À propos de Live Nation, producteur du Main Square Festival



Live Nation Entertainment (NYSE : LYV) est la première entreprise de divertissement au monde, composée des leaders du marché mondial : Ticketmaster, Live Nation Concerts, et Live Nation Sponsorship.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.livenationentertainment.com](http://www.livenationentertainment.com) et

[www.livenationfr.com](http://www.livenationfr.com)

### À propos de La Frégate



La Frégate est née du constat « qu'être restaurateur c'est être entrepreneur ». La Frégate est le premier écosystème de formations dédiées aux aspirants restaurateurs-entrepreneurs en France ! Notre objectif : les accompagner dans la concrétisation de leur rêve d'ouvrir un restaurant, street food, café... en ayant toutes les cartes en main. Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://www.lafregate.co/>

### À propos du Guide Ultime



Le média préféré des jeunes parisiens : food, drinks, expérience, activités, lifestyle. Avec plus d'un million d'audience cumulée, la passion du Guide Ultime de Paris est de mettre en lumière le travail des commerçants grâce à des vidéos virales et des événements fédérateurs. Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://www.leguideultimedeparis.fr/>

### À propos de EtMerci



EtMerci s'engage à faire briller les marques grâce à un accompagnement ultra personnalisé sur des sujets stratégiques et créatifs liés à l'image. Forte d'une équipe jeune et à l'affût des tendances, l'agence s'adapte au marché pour rendre votre concept attractif !

Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://www.etmerci.co/>



### Contacts médias

#### Agence 14 Septembre

Laura Sergeant - [laurasergeant@14septembre.com](mailto:laurasergeant@14septembre.com) - 06 08 75 74 24

Nolwenn Champault - [nolwennchampault@14septembre.com](mailto:nolwennchampault@14septembre.com) - 07 86 22 13 23

Marie Descôtes - [mariedescotes@14septembre.com](mailto:mariedescotes@14septembre.com) - 06 02 15 93 40