

spok.

Dossier de presentation



# Des cantines hors-normes

# 1

**Spok est un réseau de cantines de chefs du déjeuner, inspirées et inspirantes.**

Dans une société où le « vite » doit s'allier au « bien », Spok **réinvente la pause déjeuner** en mixant les codes de la restauration traditionnelle - **un chef, des produits frais et des plats du jour** - à ceux de la restauration rapide, avec une offre créative, saine et savoureuse de **prêt-à-manger**.



# 2

**Spok, c'est aussi un ton, une ambiance et une façon de faire différemment.**

Le parcours d'autodidacte et la personnalité singulière de son fondateur, **Christophe Juville**, l'ont conduit à imaginer une proposition hors norme, influencée par toutes ses passions : la cuisine, bien sûr, mais aussi **l'architecture, la photographie et la mode**.



# 3

**Spok est une communauté de chefs d'entreprise passionnés et passionants.**

Depuis 2005, Spok accompagne des profils hétéroclites de franchisés **en reconversion professionnelle** autour d'un concept qui a fait ses preuves. Après plusieurs années de développement à Marseille, Spok compte aujourd'hui **plus de 40 restaurants implantés en franchises** à travers toute la France.





# Itinéraire d'un autodidacte

Né dans les quartiers nord de Marseille, **Christophe Juville** quitte l'école à 15 ans. Déterminé et ambitieux, il décide de forcer le destin et cherche un domaine où il pourrait entreprendre et réussir. Après un CAP à l'école hôtelière de Marseille et des expériences marquantes dans des établissements d'excellence, Christophe se lance rapidement pour **ouvrir son premier restaurant à 24 ans.**

En 2005, Christophe accepte le défi de développer deux espaces de restauration temporaires pour les Galeries Lafayette à Marseille. Il imagine une brasserie et le premier Spok, un restaurant de prêt-à-manger dont le succès est immédiat. **C'est le déclic.**

Séduit par **la possibilité d'offrir de bons plats autrement**, Christophe développe la promesse Spok, de Marseille, à partout en France avec la volonté d'allier **le meilleur de la restauration traditionnelle**, dont il connaît tous les codes, **à la restauration rapide**, dont il a pressenti l'essor.

# Depuis 15 ans

Nov.  
2005

Création d'un espace de restauration temporaire aux Galeries Lafayette **Spok** est né

2008  
2011

Ouverture de **6 Spok** en propre à Marseille, le concept s'affine et le succès s'affirme

2017  
2020

Accélération, pas moins de **20 ouvertures** en franchise en 4 ans

Sept.  
2008

Ouverture du **1<sup>er</sup> Spok** en propre à Marseille, rue Lulli, qui reste encore aujourd'hui le flagship de l'enseigne

2011  
2016

Démarrage du développement en franchise **11 ouvertures** à travers la France en 5 ans

2021

**12 projets** d'ouverture signés et de nombreux autres en discussion, dont plusieurs en succursale



# Un réseau en plein boom



RESTAURANTS

**41**

VILLES DE FRANCE

**16**

INVESTISSEMENT INITIAL

**210**K€  
en moyenne

FRANCHISÉS

**48**  
en binôme  
ou en solo

TICKET MOYEN

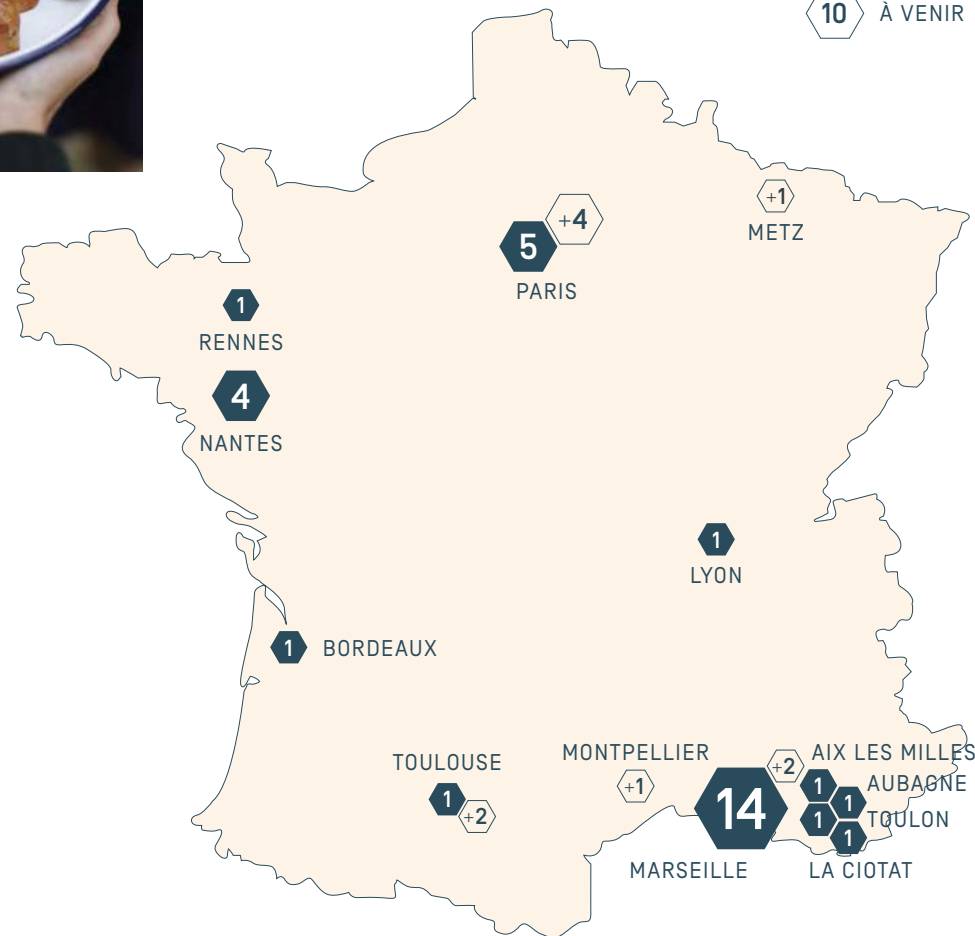
**13**€50

ANNÉES D'EXISTENCE

**15** ANS

**31** OUVERTS

**10** À VENIR





# La recette du succès

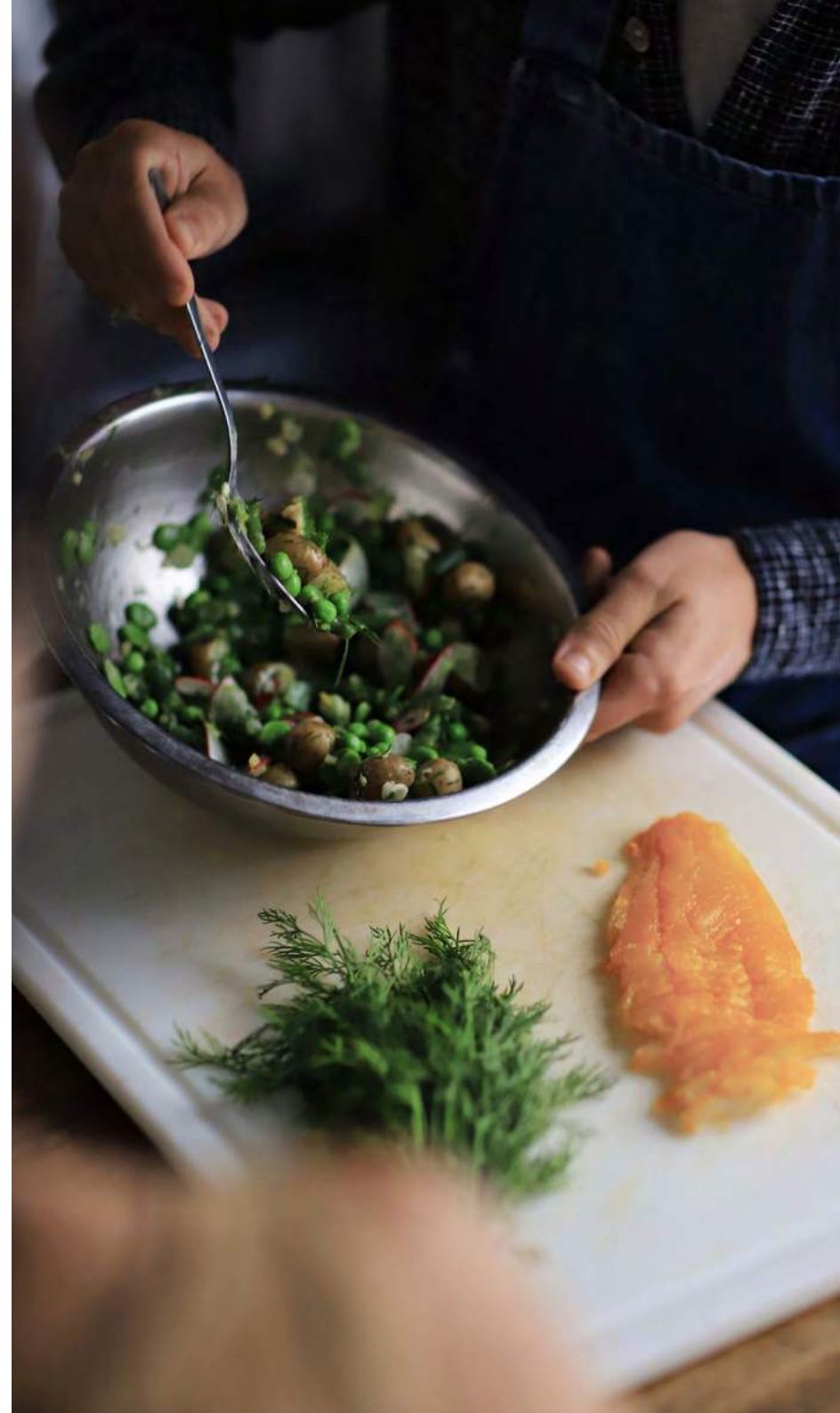
**Pas de laboratoire central chez Spok, mais de belles cuisines ouvertes et des chefs qualifiés dans tous les restaurants.**

Chaque matin, **plats du jour**, salades, soupes, sandwiches et desserts sont cuisinés avec des **ingrédients bruts et de saison** tout juste livrés.

Les fournisseurs sont choisis avec soin pour la qualité de leurs produits comme pour **les valeurs qu'ils défendent**.

Les légumes sont pelés, les viandes découpées, les poissons détaillés, les sauces mijotées, pour composer des plats savoureux et équilibrés, **sans additifs ni agents conservateurs**.

Portée par une équipe curieuse et attentive aux tendances, l'offre Spok **n'est jamais figée** et se renouvelle constamment. Les plats proposés à la carte sont aussi variés que le boeuf bourguignon, la shakshuka israélienne, le mac & cheese américain ou les ramens japonais.





# Les sens à la fête

**Spok aime la cuisine... mais pas que.**  
Des univers artistiques variés nourrissent son inspiration pour créer un véritable lifestyle Spok.

Parti-pris unique dans le secteur de la restauration rapide, chaque restaurant est entièrement conçu avec **l'architecte** Jérémy Chaillou.

Faïence sur-mesure, matériaux bruts, jeux de miroirs et de lumière, photographies pointues, créent un **espace intime et raffiné.**

Pour parfaire l'ambiance, des **playlists musicales** sont imaginées en collaboration avec des artistes. Sur la table en bois brut, on retrouve un choix de **magazines soigneusement sélectionnés** comme Milk, Regain, L'Étiquette, Dim Dam Dom, Society, ELLE ou LUI.

Pour donner libre cours à sa créativité, Spok s'associe régulièrement avec des chefs pour **imaginer des cartes de saison** inspirées par leur personnalités et leurs origines.

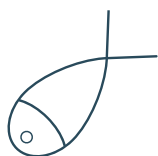


# The Green Life

Par essence, Spok est une enseigne engagée avec pour mission de bousculer le monde de la restauration rapide.

1.

stop au saumon



Stop à cette culture intensive et destructive, stop aux saumons remplis d'antibiotiques. Oui aux poissons plus méconnus, moins nobles, labellisés pêche durable.

4.

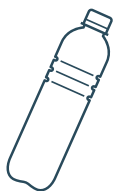
toujours plus de vert



Chaque lundi un plat végétarien, et chaque jour au moins une option végétarienne au menu. Sublimer les légumes abandonnés, mélanger les textures et les couleurs. Avez-vous goûté notre burger végétarien ?

2.

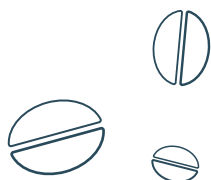
plus de bouteille en plastique



Plus de bouteilles ou de canettes depuis janvier 2020 chez Spok. D'ici juin, plus d'emballages en plastique à usage unique: papier recyclé & recyclable, et puis c'est tout.

5.

sans capsules



Choisir du café de spécialité torréfié artisanalement par Kawa et moulu sur place par nos machines. Déjà 23 670 capsules évitées depuis ce changement.

3.

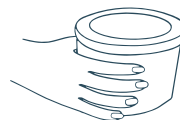
85% français



Un objectif ambitieux de choisir 85% de nos fruits, légumes, poissons et viandes d'origine française. La moyenne dans la restaurations est à 45%. Challenge relevé.

6.

il s'appelle revient !



En test dans deux restaurants Spok, des contenants en consigne Milubo, pour vos plats du jour à emporter. À rapporter et réutiliser. Spok *Lulli*, Marseille & Spok *Einstein*, Nantes.

## 2021

Spok s'engage à aller encore plus loin :

- **Éliminer le plastique** à usage unique de tous les restaurants
- Offrir de véritables **alternatives aux packaging** gourdes, cabas en coton bio, et plus encore
- Installer des **poubelles de tri** dans chaque restaurant
- **Récompenser ses clients** qui choisissent de ne pas prendre de couverts, ou sac en papier et ceux qui apportent leur propre contenant
- Être ambassadeur du mouvement **Entrepreneurs pour la planète**, destiné à amplifier l'essor et l'impact des projets environnementaux

On n'est pas parfaits, mais on se bouge.

[www.spok.fr/nosengagements](http://www.spok.fr/nosengagements)



# The Good Life

**Spok prône une autre façon de faire et défend l'esprit «the good life».**

Parce que «restauration» ne doit pas rimer avec «pénibilité», Spok respecte **l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée**. Les horaires d'ouverture des restaurants, du lundi au vendredi, de 8h à 16h, assurent aux franchisés de développer leur activité tout en conservant une vie sociale et familiale de qualité.

Parce que «service rapide» ne doit pas rimer avec «anonymat», Spok reçoit ses clients en portant à chacun une attention personnalisée et en créant des **liens avec les habitués** dont les franchisés aiment retenir les prénoms et les plats préférés.

Parce que «prêt-à-manger» ne doit pas rimer avec «mal manger», Spok assure à ses clients **une alimentation saine en toute transparence** en leur assurant de découvrir des saveurs et des produits originaux.



# Des reconversions réussies

# 1



**Thierry, 47 ans**  
Spok Washington, Paris

«À 46 ans, après 25 ans dans la finance de marché, j'ai décidé de changer de vie. J'avais envie d'un métier plus concret, plus proche des gens et de créer quelque chose. Passer par une franchise m'a semblé la meilleure passerelle vers le monde de la restauration. J'ai choisi Spok car, en tant que cadre, j'ai vu les habitudes de consommation changer au fil des ans : aujourd'hui, on a de moins en moins de temps pour déjeuner mais de plus en plus d'exigence sur la qualité. Spok l'a compris et son offre s'y adapte parfaitement.»

# 2



**Lucie, 32 ans,**  
associée à Guillaume  
Spok Einstein, Nantes

«Très jeune je rêvais de travailler dans la restauration mais je n'ai pas osé me lancer tout de suite. J'ai d'abord fait une licence d'Histoire puis un master de Tourisme avant de travailler dans la communication et le marketing pendant 6 ans. À 29 ans, j'ai vraiment eu envie de monter ma boîte. Avec Guillaume, un ami ingénieur commercial qui pensait aussi à se reconvertir, on s'est rendus au salon de la Franchise et on a eu le même coup de coeur pour Spok. L'idée de s'associer s'est donc imposée naturellement et 9 mois plus tard on ouvrait notre restaurant à Nantes.»






**Fabrice, 43 ans,**  
associé à son frère Camille.  
Spok Saumaty, Marseille

«On vient d'une famille de restaurateurs. Rebelles, on ne voulait pas faire la même chose mais après des carrières respectives dans la mode et dans la gestion financière, la passion de la cuisine nous a rattrapés. C'est Christophe qui nous a convaincu de rejoindre l'aventure. En une semaine, on a quitté nos jobs et ouvert notre Spok. 8 ans après on ne regrette rien et quand notre père vient déjeuner, il reconnaît qu'on a tout compris. Avec un vrai service pour le déjeuner, on envoie de beaux plats du jour, avec du goût, pour pas cher.»

# Restons en contact

contact@spok.fr  
-  
www.spok.fr

 spok\_officiel  
 spokofficiel  
 spokrestaurant