



## GreenFlex annonce l'ouverture d'Imago, premier restaurant « fast good » imaginé par ses salariés

Paris, le 6 décembre 2016

« Imago », un restaurant « fast good » qui propose au public une cuisine durable et abordable et qui se veut également un lieu d'échanges, ouvre officiellement ses portes aujourd'hui au 16, Boulevard Montmartre dans le 9<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

### En premier lieu, un projet d'entreprise

A l'occasion d'un séminaire interne d'appel à idées en 2014, les salariés de GreenFlex ont souhaité mettre en pratique les conseils que GreenFlex délivre chaque jour à ses clients, notamment dans le secteur agroalimentaire. « *Nous étions nombreux chez GreenFlex à vouloir être plus concrets dans notre approche, avec l'envie de tester nous-même de nouvelles solutions durables avant de les proposer à nos clients* » explique Timothée Elkihel, un des chefs de projet à l'origine de l'idée. Le projet a longuement mûri en interne. Fin 2015, le restaurant en bas du siège de l'entreprise rend son bail, Frédéric Rodriguez, PDG-Fondateur de GreenFlex, décide de le reprendre.

### ...avec la participation de Vertigo

Parce qu'ouvrir un restaurant demande une expertise spécifique, GreenFlex sollicite l'aide de Julien Fouin et de Ludovic Dardenay de Vertigo (créateurs et propriétaires du Jaja, du Glou, des 2 Vaches et de plusieurs autres établissements engagés). L'idée d'Imago était cohérente avec leur façon de travailler, comme l'explique Julien Fouin : « *Nous considérons qu'un restaurant est avant tout un lieu de rencontres mais également un moment de loisir et de détente. En plus de bien manger et de se nourrir, il n'est pas interdit d'y refaire le monde !* »

### Le concept

Le terme « Imago » traduit le processus de transformation de chenille en papillon, qui permet la métamorphose grâce à la connexion de ses cellules imaginaires. « *Contribuer à la métamorphose de la société, c'est l'ambition de GreenFlex, déclare Frédéric Rodriguez. Une société, qui grâce à la connexion et la coopération de tous les acteurs, permet l'émergence de modes de vie plus durables. Au sein d'Imago, nous voulons proposer une restauration de qualité à des tarifs abordables, dans le respect des producteurs. Nous souhaitons que ce lieu soit un endroit dédié aux échanges, à la découverte et à l'innovation porteuse de sens.* »



Le midi, le restaurant est un *fast good*, proposant une offre de « bentos » complets, composés de produits issus d'agricultures locales, le plus souvent bios, toujours raisonnées. Le soir, il se transforme en proposant des vins de qualité, cultivés pour la plupart en biodynamie, et des bières d'artisans brasseurs. Ces boissons sont accompagnées d'une large carte d'accompagnements, de la planche de charcuterie au tartare d'algues (pour des consommateurs végétariens), aux rillettes de maquereau fumé par exemple.



Parce que GreenFlex s'engage pour des filières agricoles durables, l'approvisionnement des produits a été un critère important lors du développement du projet. Le choix de proposer des aliments fabriqués à proximité, avec le moins d'intermédiaires possible a été privilégié, tout en respectant des modes de productions durables (les céréales, le pain et les fruits et légumes sont garantis AB, Agriculture Biologique). Les ingénieurs agronomes de GreenFlex, spécialisés dans l'optimisation des filières, sont garants de la bonne sélection des producteurs, à l'instar de Virginie Bernois, autre chef de projet également à l'origine d'Imago : « *Chez GreenFlex, nous sommes convaincus que ce n'est pas une seule mais des agricultures (bio, naturelle, permaculture, urbaine, locale, directe...) qui permettent de s'approvisionner autrement que par l'agriculture conventionnelle. Nous allons être au plus près des producteurs pour leur permettre de valoriser au mieux leurs productions. Nous souhaitons qu'ils participent à la vie d'Imago, qu'ils viennent raconter leur passion du métier et présenter leurs méthodes.* »

## Un lieu dédié à l'innovation et à la mise en avant de solutions durables

Des start-ups spécialistes de l'agro-alimentaire seront mises à l'honneur régulièrement. Un partenariat avec « KissKissBankBank » a été développé pour permettre aux clients d'Imago de soutenir, s'ils le souhaitent, des projets via un arrondi en caisse.

Imago, dans sa volonté de raccourcir les circuits et d'apporter l'agriculture en ville, produira des champignons dans son sous-sol. C'est la start-up « La Boîte à Champignons », spécialiste de la production de champignons dans du marc de café et acteur grandissant de l'économie circulaire, qui se chargera de l'installation. Ces champignons seront utilisés quotidiennement dans une soupe faite sur place.



Côté culture enfin, Imago s'est rapproché [du 6B](#), lieu de création et de diffusion à Saint-Denis, pour sélectionner des artistes engagés. Un mur de deux mètres sur trois sera dédié à un artiste différent tous les trois mois.

### Informations pratiques

Imago

16 Boulevard Montmartre Paris 9<sup>ème</sup>

09 72 39 69 99

### Horaires d'ouverture :

du lundi au vendredi de 9h à 23h

[Instagram](#)

[Facebook](#)

Offre vegan

Bières artisanales

GreenFlex est une entreprise indépendante qui est convaincue depuis 2009 que les entreprises doivent contribuer positivement à la mutation du monde en se transformant. Le Groupe favorise l'accélération de la transition et la réduction de la facture environnementale et sociétale afin de relever les grands défis des entreprises en les accompagnant de la stratégie à l'action vers un avenir plus performant, un « Good Future ».

Les équipes multi expertes de GreenFlex bâtissent au quotidien des solutions opérationnelles et durables combinant à la fois l'accompagnement, le financement et l'intelligence des données pour des résultats concrets et mesurables. GreenFlex compte près de 180 collaborateurs déployés dans 14 bureaux en Europe, pour un chiffre d'affaires en 2015 de plus de 190 millions d'euros. L'entreprise accompagne depuis maintenant 7 ans plus de 500 clients.

GreenFlex, Designer de solutions durables.

Plus d'informations : [www.greenflex.com](http://www.greenflex.com) - Twitter : @GreenFlex

### Contacts presse :

Louis Jauneau - 01 40 22 14 64 - [ljauneau@greenflex.com](mailto:ljauneau@greenflex.com)

DGM CONSEIL - Michel Calzaroni / Sonia Fellmann / Shahan Sheikholeslami - 01 40 70 11 89 [s.fellmann@dgm-conseil.com](mailto:s.fellmann@dgm-conseil.com)