

DOSSIER DE PRÉSENTATION



SPOK.

Une offre de restauration singulière

1.

SPOK EST UNE FRANCHISE DE RESTAURANTS DU MIDI, 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, DE L'AUDACE 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 35 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 19 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

**2024
2026**

Objectif :
50 ouvertures en France et à l'international

**Sept.
2008**

Ouverture du 1er Spok en propre à Marseille, rue Lulli

**2011
2016**

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

**2021
2022**

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



Le réseau Spok

RESTAURANTS

30

VILLES DE FRANCE

16

ZONES IMPLANTÉES

Secteur tertiaire & centre-ville

INVESTISSEMENT INITIAL

280K€*

en moyenne

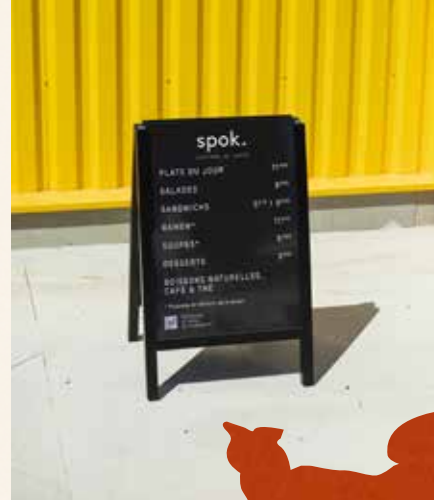
TICKET MOYEN

16€HT

ANNÉES D'EXISTENCE

20 ANS

*hors droit d'entrée et hors droit au bail



30 OUVERTS

4 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.





SPOK AIME LA CUISINE... MAIS PAS QUE.
DES UNIVERS ARTISTIQUES VARIÉS
NOURRISSENT SON INSPIRATION POUR CRÉER
UN VÉRITABLE LIFESTYLE SPOK

Les sens à la fête

Nous soignons **chaque détail** pour que nos clients vivent une expérience totale.

Nos cuisines sont ouvertes de façon à ce que chaque franchisé et chaque chef transmettent leur passion, en **dressant minute les plats du jour** et en échangeant avec les clients au comptoir pour **un vrai moment de partage**.

Un parti-pris unique dans le secteur de la restauration rapide. Chaque Spok respecte une charte établie par nos soins pour composer **un univers singulier**. Faïence sur-mesure, matériaux bruts, miroirs, jeux de lumière et photographies pointues aux murs, créent **un espace intime et raffiné**.

Mélomanes, nous bannissons la radio de nos restaurants et faisons appel à des artistes pour imaginer **des playlist inédites**, disponibles sur Spotify pour les réécouter à l'infini.

Nous proposons aussi **un libre accès à un choix de magazines** que nous aimons comme Milk, Ideat, L'Etiquette, Dim Dam Dom, Society, ELLE, AD Magazine.

Nos engagements

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. 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 !



Depuis janvier 2023, nous avons mis en place un système d'emballages réutilisables pour tous nos restaurants.

→ 2025

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

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.



ÉRIC,

SPOK SURÈNE, PARIS

« Après 17 ans comme directeur d'hôtel en 3 et 4 étoiles, j'ai voulu me diriger vers la restauration. N'ayant aucune expérience dans ce domaine j'ai souhaité être accompagné. Mon idée a été immédiatement de me tourner vers une franchise ayant des valeurs correspondantes aux miennes. J'ai été de suite séduit par Spok, pour ses valeurs, son accompagnement ainsi que pour l'exigence des produits utilisés. »

2.



NELLY,

ASSOCIÉE À NELLY

SPOK BALMA, TOULOUSE

« Avec Nelly, nous nous sommes rencontrées lorsque nous travaillions en tant qu'ingénieures agronome dans la grande distribution. Amies et passionnées par les métiers de bouche, nous voulions un changement de perspective en devenant notre propre patron. Nous avons découvert le concept Spok qui a immédiatement collé avec nos valeurs et nos attentes. Tout juste mamans de deux filles de moins de un an, nous nous sommes lancées dans l'aventure Spok, qui dure maintenant depuis 6 ans ! »

3.



FABRICE,

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

SPOK.

FRANCK MENEGAUX | Responsable du Développement
franck@spok.fr | 06.11.57.36.21
www.spok.fr

📷 spok_france
📘 spokofficiel
📍 spokrestaurant