LES REMPARTS

SAINT-PAUL

SOMMAIRE

01 LE RESTAURANT

02 LES FONDATEURS

03 NOS PARTENAIRES

04 LE LIEU

05 LA CARTE

06 L'ÉVÈNEMENTIEL

07 MASTERCLASS DÉGUSTATION

08 CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS

Le restaurant

LA GENÈSE

Fondé par 3 amis d'enfance, le restaurant se trouve dans le village de Saint Paul de Vence sur les remparts.

LE VILLAGE

Entouré de remparts qui ont fait sa réputation, il est devenu grâce à ce patrimoine, une des références de la région.

Mêlant la beauté des pierres et la vue imprenable sur la vallée, St Paul de Vence est la destination idéale pour un moment de dépaysement.

Chaque année, le village est visité par 2 millions de personnes venues du monde entier pour en découvrir ses richesses.

Connu pour son histoire, ses artistes et ses 40 galeries d'art, le village est l'un des piliers culturels de la Côte dAzur.

La situation centrale entre Saint-Tropez et Monaco permet d'intégrer naturellement Saint-Paul de Vence sur les principaux flux touristiques.

NOTRE PROJET

Ses racines sont bercées par l'amour que nous portons à ce village.
Berceau de notre enfance, il est l'endroit où nous avons grandi et dans lequel nos cœurs résonnent.

Nous en connaissons les couleurs, les habitants et en sommes arrivés à un constat : il y manquait un restaurant alliant l'authenticité du site et des saveurs fines en cuisine et dans les verres.

De la splendeur du cadre au partage dans l'assiette, nous voulions transmettre notre esprit par la générosité de nos produits.

NOS CLIENTS

La cible de clients que nous visons est hétéroclite :

- d'une part, "le local", trentenaire qui a le goût des bonnes choses et qui, le week-end, tend à s'offrir un moment de plaisir avec ses amis.

- d'un autre, "le touriste" qui, visitant St Paul de Vence lors du CrossOver recherche un spot offrant des produits de qualités et une vue à couper le souffle.

- et pour finir, "le responsable d'hôtel" qui veut offrir un moment de formations à ses équipes en joignant l'utile à l'agréable.

Les fondateurs

Si l’attachement à nos terres a motivé le choix du lieu, c’est notre amitié qui a scellé cette ambition commune.
Ainsi, nous avons mutualisé nos compétences personnelles pour mettre sur pied ce projet et en assurer la pérennité.

JEREMIE CHLOUS

Expert du cocktail, il a fait ses armes derrière les plus beaux bars de la Côte d’Azur avant d’ouvrir sa propre société d’événementiel (Bar éphémère). Il articulera l’ensemble des prestataires et fournisseurs tout en développant les privatisations du lieu pour l’événementiel.

Activité:
Fondateur de Catherine & Co depuis 2019

ROMAIN BALDINI

Sous directeur d'une plage de Juan les Pins depuis plus de 5 ans, il connait tous les aspects de la gestion d'un restaurant, jusqu'aux flux touristiques importants. Il sera le directeur de l'établissement en charge de l'opérationnel.

Activité:
Restaurateur depuis 2010

KEVIN MIZERON

Entrepreneur à 20 ans, il apportera son expérience pour la gestion de l'entreprise. Actuellement gérant
d'une agence de communication, il assurera la mise en avant du restaurant dans la presse et sur le web ainsi que de la création de supports de qualité.

Activité:
Co-fondateur de BLIK - Agence de communication depuis 2015

Nos partenaires

Catherine & co

Qui sont ils ?

Catherine and Co est une agence spécialisée dans la formation, le conseil et le placement de produits dans l'univers du bar et de la mixologie.

Elle met en œuvre la partie bar de différents types d'établissements que ce soit des hôtels, des restaurants, des clubs ou encore lors d'évènements particuliers.

Exemple : Marriott JW - Baoli - La Noobaa - L'annex Beach - Palais Stephanie beach...

Elle forme le personnel, référence et place les produits tout en articulant l'ensemble des pôles liés a la boisson (spiritueux / vin et champagne / Bieres / softs ...)

Rayon d'action: le grand sud + Station de luxe (courchevel / Megeve Suisse)

Que font ils pour Les Remparts ?

Catherine and Co mettra en œuvre tout son savoir-faire pour proposer une carte pertinente et créative, privilégiant la découverte, le goût et la précision des produits.

Pour se faire elle formera le personnel à la carte définitive, aux produits sélectionnés à l'art d'en parler et de le vendre aux clients.

Elle se chargera du maintient dans le temps de ces aspects par la formation continue du personnel, la mise en place de Masterclass ponctuelle, et l'évaluation de l'expérience client.

Stratégie / Synergie

Par l'appartenance de l'un des fondateurs à cette entreprise, Les Remparts devient une vitrine de ce savoir-faire. C'est un témoin réel de l'articulation efficace que l'on peut mettre en place avec le groupe MHD afin de satisfaire les clients existants et ceux à venir.
L'articulation que nous allons mettre en oeuvre pourra alors être dupliquée chez nos clients en consulting avec en définitive une augmentation de la visibilité et des volumes sur vos produits.

Antidote Bar Events

Qui sont ils ?

Antidote Bar Events est une agence événementielle spécialisée dans l'univers de la boisson et du cocktail, un traiteur liquide en somme.
Elle gravite dans tous types d'événements de prestige publics et privés (Congrès & salons: FIF - LIONS - ILTM - MIPIM .... Gand Prix, Yachting et villa de luxe, mariages premium etc ...)

Elle propose la mise en place de bars éphémères ou stands, la mise à disposition de barmans, de matériel et de mobilier de bar mais aussi le service de toutes ces boissons (cocktails / Spirit premium et ultra premium / champagne etc ..).

Rayon d'action: le grand sud + Station de luxe (courchevel / Megève)

Que font ils pour Les Remparts ?

Antidote se chargera de la partie évènementielle du site sur différents aspects.
Elle mettra en place des événements ponctuels en partenariat privé avec Potel & Chabot par exemple, ou public avec notamment Panda Events et la ville de St Paul.

Le but est de proposer toutes sortes d'animations au sein de l'établissement en mettant en avant les produits MHD lors de Masterclass client, d'évènements dédiés à la découvertes des produits..

Stratégie / Synergie

Les Remparts deviennent un lieu où cette structure pourra également s'exprimer. La mise en œuvre d'événements ponctuels ou récurrents introduiront de fait, un choix des produits et partenaires pour ces événements. La coordination des différents réseaux événementiels fera de ce lieu une adresse innovante.

L''outil que deviendra les Remparts pourra permettre à tous type d'évènement de trouver sa place dans les differentes zones d'exploitation que nous proposerons a nos clients.

Potel & Chabot

Qui sont ils ?

Potel & Chabot est une société historique spécialisée dans l'univers de la gastronomie de luxe avec sa spécialité traiteur à la française.
Elle gravite dans tous types d'événements de prestige et draine une clientèle ultra luxe et amatrice de bonnes choses.

Elle propose la mise en place complète de l'aspect gastromie d'un evènement, d'un lieu, etc ...

Client et partenaire historique de Catherine and CO / Antidote Bar évents, leur alliance a deja fait ses preuves lors de nombreux moments privilégiés.

Rayon d'action: la France entière et l'international

Que font ils pour Les Remparts ?

Potel se chargera de l'aspect consulting cuisine du site mais également y fera toutes ses dégustations sud.

Elle mettra en place des événements ponctuels et éphémères tout en gardant la main sur la cuisine quotidienne du restaurant. En effet elle chapeautera les achats mais aussi la gestion de la cuisine avec un chef consultant pour une qualité de cuisine constante et novatrice.

Stratégie / Synergie

Les Remparts deviennent une vitrine de la gastronomie Potel & Chabot.
Cette structure pourra à la fois exploiter ce lieu unique pour un luxe discret qui le caractérise mais aussi pour nous accompagner de façon fiable et efficace au quotidien.

Partenaire privilégié depuis plusieurs années de Catherine and Co et Antidote Bar Events, elle complétera cette stratégie tentaculaire efficace dans la mise en avant des références MHD.

Le but étant d'augmenter les volumes d'achats et de ventes des produits MHD par cette articulation multicarte.

Blik Agency

Qui sont ils ?

Blik Agency, agence de communication créée à Kevin Mizeron (associé), assurera la promotion et les relations publiques de l'établissement.

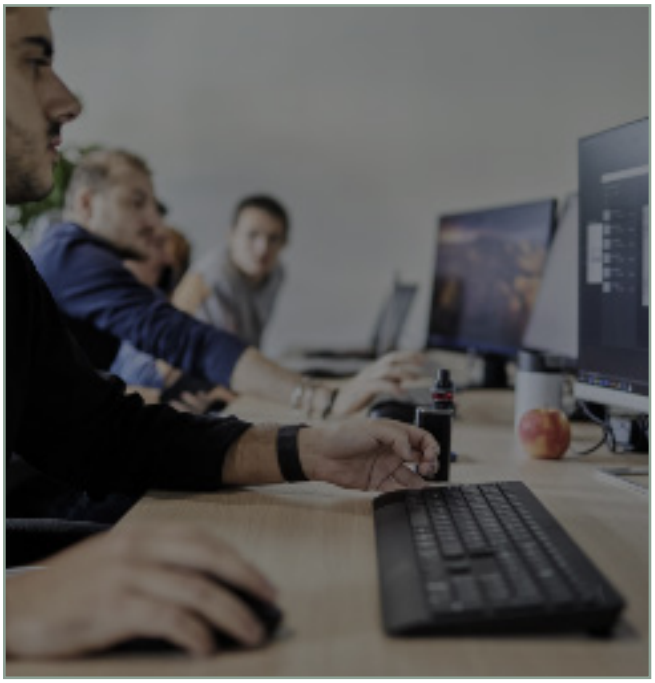
Que font ils pour Les Remparts ?

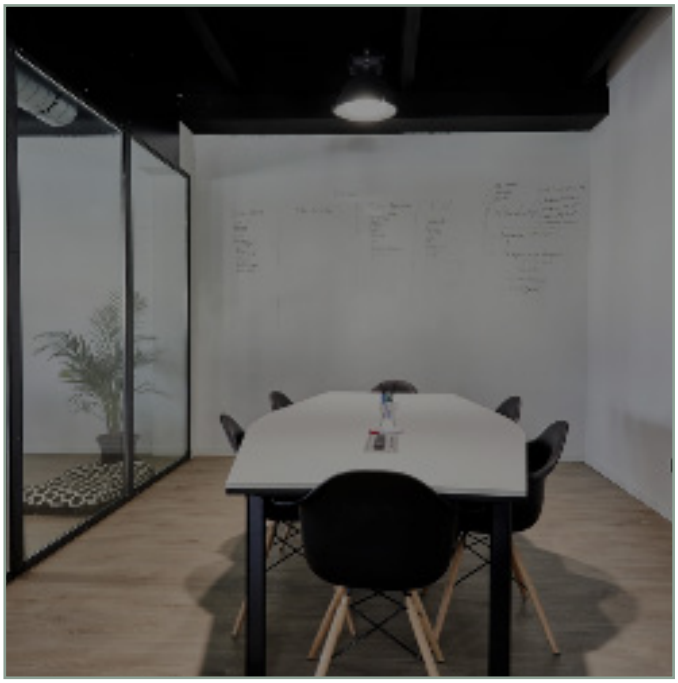
Spécialisée dans le digital, elle mettra en œuvre une stratégie de mise en avant de ses partenaires sur les réseaux sociaux.
Habituée à gérer la communication de restaurants haut de gamme de Giraudi Goup (Beefbar, Sonq_qi,..) et de M.Briatore (Twiga, Billionaireclub...), elle saura mettre en valeur les marques du groupe MHD.

Stratégie / Synergie

Elle planifiera et coordonnera toutes les actions indispensables pour atteindre les objectifs visés.

Les réseaux sociaux deviendront alors un moyen de promouvoir non seulement le restaurant mais aussi le prestige de nos partenaires.





Le lieu

La terrasse (45 personnes)

Pièce maitresse de l'établissement, elle surplombe les remparts de Saint Paul, offrant une vue sur les collines environnante et sur un coucher de soleil grandiose au quotidien.

Elle se compose de trois zones définies.

Le comptoir pouvant accueillir 10 personnes face à la vue, une zone de tables rondes de différentes tailles derrière et une dernière plus lounge avec banquettes et tables rectangulaires.

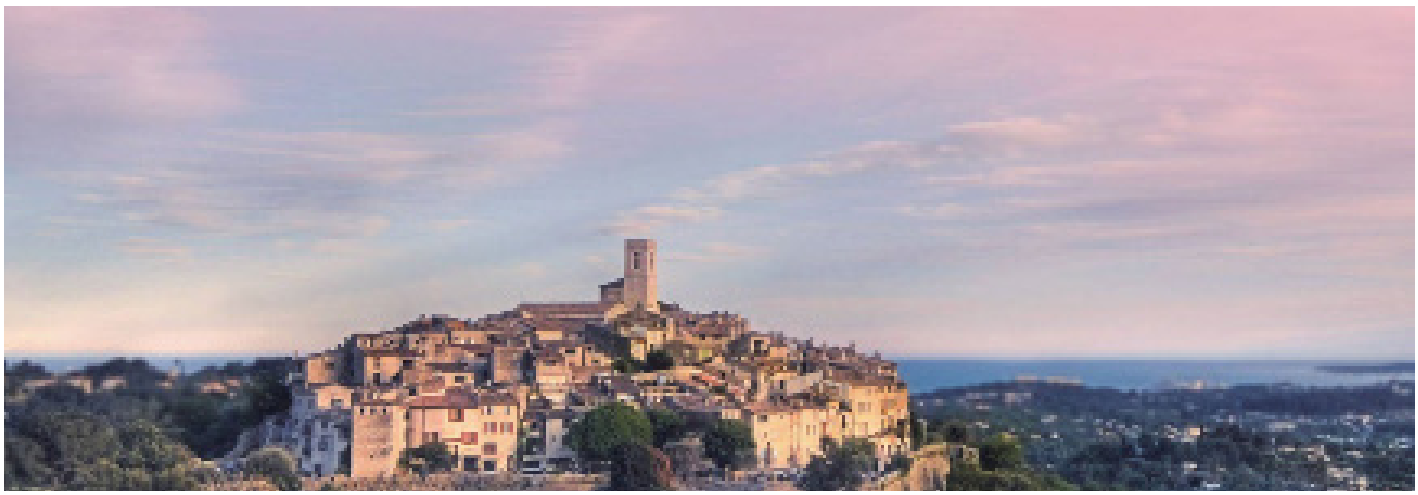
Salles intérieures (40 personnes)

Les deux situées à l'étage, une première salle en montant les escaliers et une seconde, plus grande et voutée de pierre accueilleront 40 personnes.

La salle de dégustation

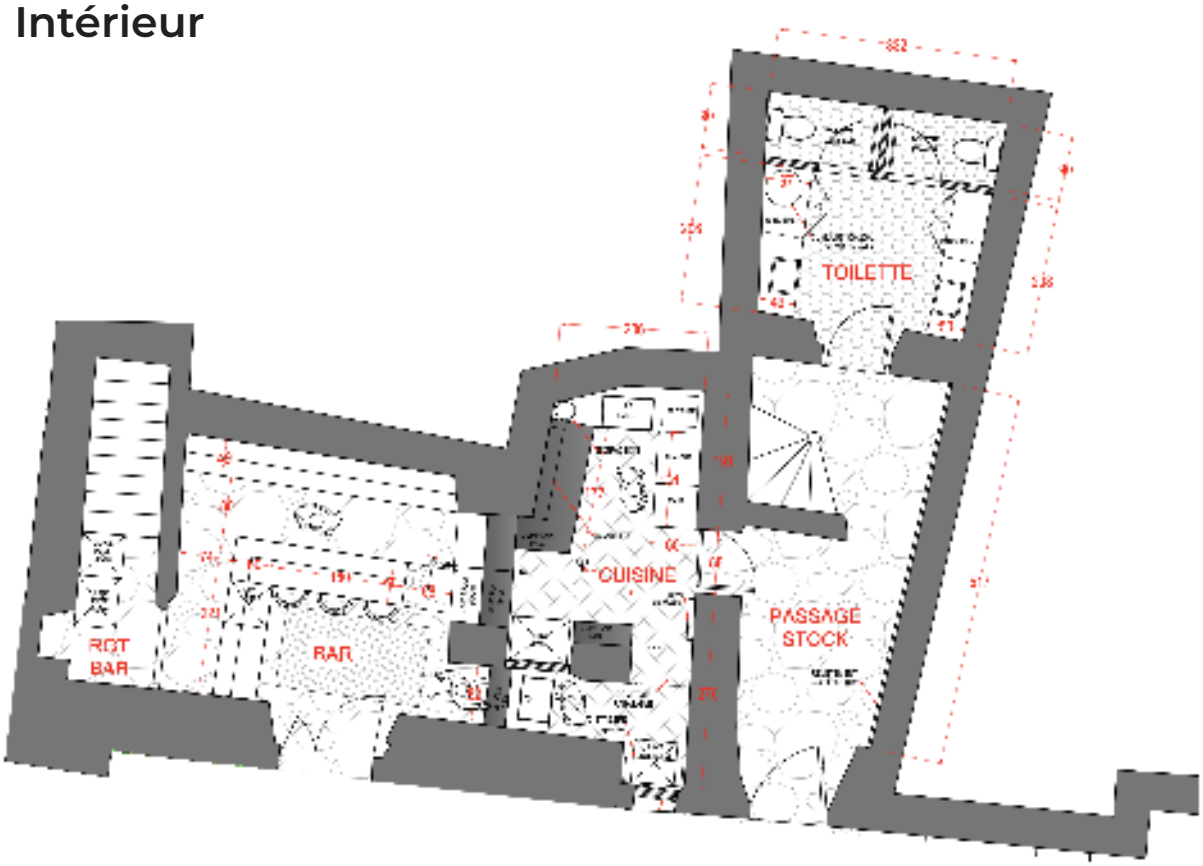
Une salle voutée de pierre d'une quinzaine de mètres carré sera dédiée à l'expérience MHD.

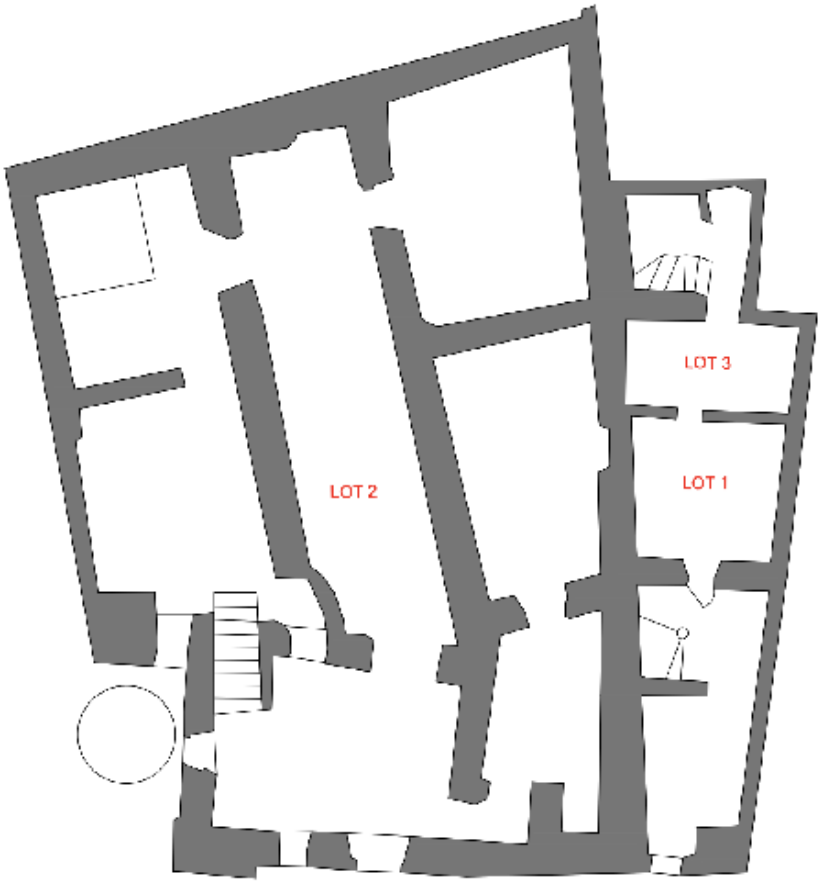
Dégustation, vente et Masterclass des produits, elle sera référencée par les guides et mise en avant sur les réseaux sociaux. Elle sera ainsi le socle de la stratégie de mise en avant de MHD.



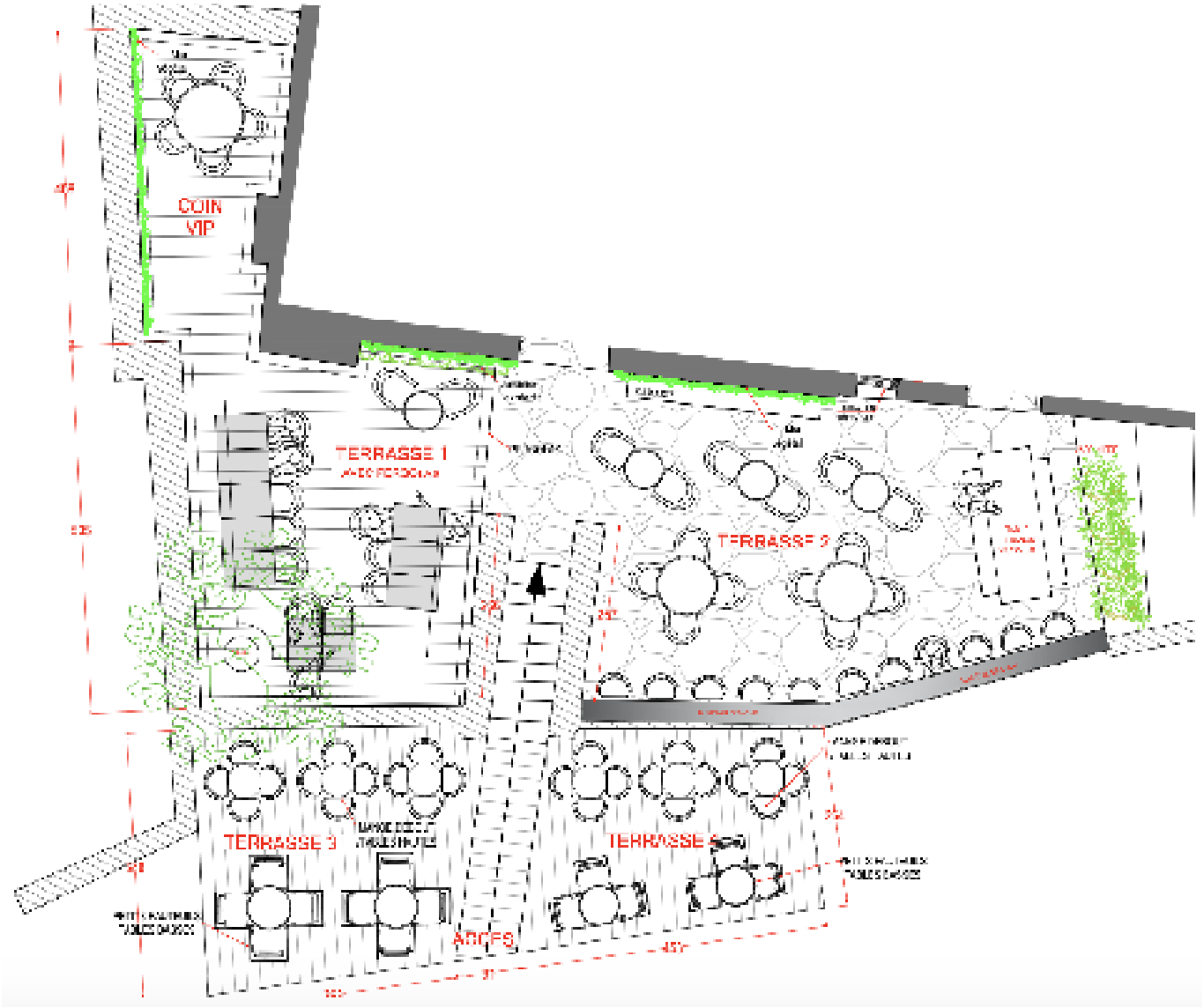
Les plans

Intérieur





Extérieur



La carte

Menu Les Remparts

Sharing

• Trilogie d'houmous (classic, betterave, aubergine) •

• Légumes Rotis, miel et sarriettes, gremolatta •

• Polpettes d'agneau épicé, crème de concombre au tahini •

• Focaccia aux olives de Saint-Paul, compote de tomates et jambon cru Culatello •

• Truccia d'ici, blettes et courgettes du pays •

• Poulet fermier mariné, ketchup de curry abricot •

• Gambas au Mandarinello maison •

• Seiche et calamars en fritto , sauce tartare •

• Brie truffé •

• Homard m'a roulé (lobster roll), Mayo à l'estragon et citron confit •

• Madame à croquer truffé, oeuf parfait •

• La planche de fromage affiné •

• La planche de charcuterie de nos amis les corses •

Fraicheurs

• Tartare de boeuf, Mayo au café, poireaux et tuile de parmesan •

• Ceviche (truite ou dorade) , soupe d'agrumes centrifugée, fenouil, oignons rouge, pickles, popcorn •

• Burrata crémeuse •

• Ras le Bowl , pastèque fêta pignon quinoa mesclun pamplemousse pois chiche •

• Gazpacho de tomate, tartare de légumes confit, pain de campagne toastés, sorbet basilic •

• Grosse salade verte •

Menu Les Remparts

Nos plats

• Suprême de poulet, réduction aux épices et citron confit, condiments à définir •

• Tronçon de turbot rôti à l'huile safrané, purée maison, légumes rôtis •

• Filet de boeuf à la moelle, pain croustillant et jus truffé •

• Risotto crémeux à la bisque, courgette trompette, émietté de gambas •

• Burger, salade tomate concombre à la russe moutarde ketchup •

Desserts

• Maxi Cookie, chantilly, glace •

• Fruits rôtis de saisons •

• Tartelette Maison •

• Banoffee •

Food

Cocktail Menu Les Remparts

« Ils s'emmerdent avec élégance de Paris à Saint Paul de Vence, les Noctambules. »

09 h 53…

• Bitter San Pellegrino, Framboise •

• Matcha latte à l'Amande •

• Gambetta, Fever Tree •

• Thé Glacé •
Thé Noir, Romarin, Mure
Thé Vert, Melon, Basilic
Thé Blanc, Jasmin

11 h 47…

• Vermouth Rouge Vanille ou Suze Vanille, Framboises Fraiches, Fever Tree Tonic •

• Negroni vieillit en fût : **Gin Tanqueray**, Quintinye Vermouth Rouge, Campari•

• Mandarinello du jardin Liqueur de mandarine maison base **Vodka Belvedere** •

• **Pimm's** Cup d'été, (Abricots, Melon, Pastèque, Fruits Rg, Concombre) •

• **Pimm's** Cup d'hiver, (Clémentine, Poire, Pomme, Pamplemousse) •

17 h 02…

• **Cognac Hennessy VS**, Coco, (Milk Punch)•

• **Cognac Hennessy XO**, Sirop Maïs, Menthe, Coriandre •

• **Vodka Belvedere**, Fleur d'oranger, Lime, Figue, Ginger Beer •

• **Tequila Don Julio Silver**, Pastèque, Agave, Piment •

• Boukha, Cordial Miel de la lavande •

• Spiced Rum, Sirop épices, Lime, Ananas•

22 h 29…

• **Gin Tanqueray Flor de Sevilla**, Sirop de Bergamote, Verjus, Huile essentiel Géranium •

• **Tequila Don Julio reposado**, Bettrave, Noix de Pecan, Lime •

• Mezcal, Patate douce, Sirop épices, Verjus, Aromatic •

• **Vodka Belvedere Heritage**, Liqueur Café, Espresso •

Cave dégustation :

Whisky
GlenMorangie, The Original 10ans
GlenMorangie, 18ans
Oban, 14ans
Caol Ila, Moch
Caol Ila, 12ans
Lagavulin, 16ans
Talisker, 10ans
Talisker, Port Ruighe
Bulleit, Bourbon
Bulleit, Rye
Haig Club
Johnnie Walker, Green Label
Johnnie Walker, Blue Label

Rhum / Rum / Cachaça
Zacapa 23
Zacapa XO
LeBlon Cachaça
Compagnie des Indes Panama
Compagnie des Indes Jamaica

Tequila / Mezcal
Don Julio Silver, Reposado, Anejo
Don Julio 1942
Clase Azul Silver
Clase Azul Reposado
Clase Azul Anejo
Clase Azul Mezcal
Mezcal La Escondida

Cognac
Hennessy VS
Hennessy XO
Hennessy Paradis
Hennessy Paradis Impérial

Vodka
Guillotine
Guillotine Héritage
Belvedere

Belvedere Heritage 176 — Coup de Coeur du Moment

Calvados
Christian Drouin La Blanche
Christian Drouin XO
Chateau du Breuil 20ans

Gin
Tanqueray N°Ten
Gin 44°N
Monkey 47
Gin Mare
Juillet

Tanqueray Flor de Sevilla — Coup de Coeur du Moment

Eau de Vie du Monde
Pisco (Peru)
Saké (Japon)
Boukha (Tunisie)
Aquavit La lini (Norvège)

Liqueurs
Cointreau
Skinos
Saint Germain
Chambord
Italicus
Mandarine Napoléon
Menthe Pastille
Frangelico
Liqueur Café
Chartreuse Verte
Chartreuse Jaune
Sambuca
Ricard
Henri Bardouin
Génépi
Absinthe

Amaro
Fernet Branca
Apérol
Campari
Suze
Picon
La Quintinye Vermouth Royal,
Rouge, Blanc, Dry

Pimm's — Coup de Coeur du Moment

Drink

L’évènementiel

Brunch Cliquot

Tous les dimanches de printemps et d’automne (six mois dans l’année) seront organisés les Brunch Cliquot.
De 11 à 15h, nous accueillerons couples et groupes d’amis en mettant le champagne à l’honneur.

Bar à champagne (Noël)

Fermé du 15 Novembre au 15 Décembre, les Remparts réouvrent pour 30 jours de fêtes haut de gamme. Décoration chic et abondante, menu spécial et son ‘’fameux’’ bar à champagne seront de mise. 4 semaines d’ouverture pour 4 gammes de champagne premium à la verse et à l’honneur..

Emplacement piéton / Take away

Au pied de la terrasse, les 3 places de parking que nous transformerons ponctuellement en terrasse éphémère et/ou en stand à emporter. Ils permettront de servir une clientèle de piétons faisant le tour du village.

Pop-up bar

Ponctuellement seront organisées des journées à thème avec animations et mise en avant d'un produit (ex : Pimm's - Cognac - Champagne - Margarista's Day...).

Privatisation

Nos deux zones (intérieure et extérieure) seront privatisables.
Présentes sur les plateformes Web de location d'espaces, nous accueillerons des vins d'honneur principalement, de jeunes mariés venant de l'église du village à 100m.

Master-class dégustation

Pour les particuliers

En plus de la cave dégustation que nous mettons à disposition de notre clientèle, nous serons affiliés avec certains sites/tour operator afin de permettre la réservation en ligne rapide et une plus grande visibilité des offres proposées.

Exemple :

★ 4,67 (3) · Saint-Paul de Vence

Dégustation de Whisky et apprentissage des accords.

À partir de 52€/personne

L'objectif étant d'apporter au maximum de curieux, les clés de dégustation du Cognac et du Champagne, dans un cadre luxueux et une ambiance détendue pour leur permettre de vivre un moment unique aux saveurs de MHD.

Pour les professionnels

Pour eux, nous faisons le choix d’offrir des séminaires de dégustation.

Ainsi, si de plus en plus de journée team building se font dans la dégustation de vins, nous optons pour un choix plus audacieux avec les spiritueux.

Calendrier des événements 2021

Fête de la Musique :

Live musique de 15h à 19h ainsi que l'invitation d'un Dj de 19h à 23h30.

21 juin2021

4 juillet 2021

Pique-nique blanc :

Participation au grand pique-nique.

Vente de Food & drink à emporter pour est présent sur le lieu.

Cinéma en plein air :

Vente à emporter (Foods & Drinks)

10 juillet 2021
21 Août 2021

14 juillet 2021

Fête nationnal :

Participatiion aux festivités.

Animation live avec Dj de 19h à 23h30.

Sainte Claire :

Soirée spectacle.

Animation live avec dj de 19h à 23h30.

2e week-end d'Août

24 octobre 2021

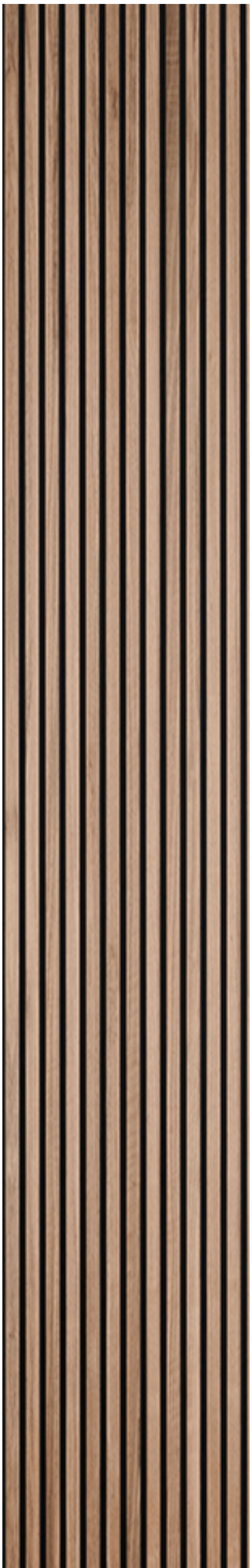
Fête des vendanges :

Participation avec :
- des dégustations
- des invitations aux fournisseurs
- Stand présenter nos produits

Fête de la Truffe :
Participation avec :
- des dégustations
- des invitations aux fournisseurs
- Stand présenter les produits a basse de truffe

18 décembre 2021

Planche d’ambiance



LES REMPARTS

SAINT-PAUL

PLANCHE D'AMBIANCE

Contacts

JEREMIE CHLOUS
06 85 66 96 84

ROMAIN BALDINI
06 73 96 25 89

KEVIN MIZERON
06 95 13 87 47

contact@lesremparts.co

LES REMPARTS

SAINT-PAUL