

## Le groupe Esprit Pergo remporte l'appel d'offre de la concession des Bars du Zénith Toulouse Métropole

Soucieux de poursuivre son développement, le groupe de restauration toulousain Esprit Pergo vient de remporter l'appel d'offre de la concession des Bars du Zénith Toulouse Métropole à compter du 1er janvier 2024. Cette étroite collaboration est le signe d'une nouvelle ère « snacking » basée sur la qualité et la proximité.

La période Covid a fait émerger de nouvelles tendances dans le milieu de la restauration événementiel, notamment la volonté d'accompagner les changements d'habitude de vie et d'alimentation des français.

Le groupe Esprit Pergo a devancé cette vision depuis plusieurs années en ne cessant de se réinventer afin de garantir à ses clients des expériences gustatives originales et recherchées, allant bien au-delà des tendances. Pour cela, le groupe a fait le choix **de fonder sa politique culinaire sur des produits d'une qualité supérieure et sourcés en circuit court**, toujours avec cette volonté de collaborer principalement avec des partenaires produits et des artisans locaux, une volonté ancrée chez Thomas Fantini, fondateur et dirigeant du groupe, lui-même ambassadeur de la marque Sud de France.

**Après la reprise du restaurant de l'Hippodrome et du Parc des Expositions et Centre de Conventions & Congrès de Toulouse Métropole (MEETT), le groupe Esprit Pergo vient de remporter l'appel d'offre de la concession du Zenith, haut lieu toulousain de concerts et spectacles, dont l'objectif est de proposer des animations gustatives à la hauteur de ce lieu.**



Pour ce nouveau challenge, Thomas Fantini et Maxime Delbosc, adjoint du groupe, souhaitent apporter une « touche régionale » forte en travaillant quasi-exclusivement avec des produits locaux/régionaux mais également en partenariat avec des prestataires de la restauration toulousaine lors de concerts plus conséquents pour garantir une offre complète et une expérience client optimale. Cette nouvelle offre de « snacking » diversifiée s'accompagnera également de la création d'une nouvelle zone de dégustation de vins et de cocktails.

**Cette volonté de qualité et la mise en place de cette stratégie émane d'une étroite collaboration entre Thomas Fantini, Maxime Delbosc, Gaëtan Brochard, directeur du Zénith Toulouse Métropole et l'ensemble de la direction.**

*« C'est une grande fierté pour nous de pouvoir collaborer sur le Zénith. Après le MEETT et l'Hippodrome nous continuons nos implantations dans les lieux institutionnels de la Métropole ce qui était notre ambition. Avec Maxime Delbosc, mon adjoint, nous avons fixé la stratégie de devenir la référence de la restauration événementielle. Avec une offre de lieux de restaurations permettant d'accueillir de l'événement, des traiteurs, des foodtrucks, les Bars du Zénith ajoutent la partie bar événementiel à notre offre groupe. Nous aurons à cœur avec toute l'équipe de fournir une belle expérience client et de mettre en avant au maximum les produits locaux et régionaux. »*

**Thomas Fantini**, fondateur et dirigeant du groupe Esprit Pergo.

Acteur référent du territoire, le groupe Esprit Pergo a séduit le Zénith Métropole Toulouse par son offre « food » qualitative, diversifiée, régionale et en circuit-court, une offre qui répond à la demande du public du Zénith qui n'a compté pas moins de 430 000 personnes en 2023. L'année à venir s'annonce toute aussi riche puisque pas moins de 105 évènements sont prévus en 2024.

*« Nous sommes ravis de confier au groupe Esprit Pergo la concession de l'offre restauration et boissons du Zénith Toulouse Métropole. Cette nouvelle collaboration marque l'évolution souhaitée pour répondre aux attentes de nos publics : proposer une offre snacking froide et chaude, plus variée, avec des produits régionaux en circuit-court, tout en respectant une politique tarifaire accessible. En confiant l'offre restauration et boissons à Esprit Pergo, le Zénith s'appuie sur un acteur référent du territoire, qui pourra mettre son expertise au service du public du Zénith. Notre volonté est de proposer au public un vrai lieu de convivialité avant et après le spectacle, avec une offre restauration qualitative qui va se développer progressivement : street-food asiatique, américaine et italienne, corner dégustation vins et cocktails, food-truck lors d'événements ponctuels. »*

**Gaëtan Brochard**, Directeur du Zénith Toulouse Métropole.

Concernant l'aménagement, **un investissement à hauteur de 100 000€** est prévu pour améliorer les installations actuelles. Les travaux seront effectués tout au long de l'année, entre les dates de concert, afin que l'accueil du public n'en soit pas impacté. A terme, le groupe Esprit Pergo vise **un chiffre d'affaires de plus d'1 million d'euros HT**. L'équipe mise en place sera composée de deux emplois fixes à la direction du lieu ainsi que d'intérimaires lors des évènements. **De nouvelles embauches sont à prévoir pour renforcer les équipes** lors d'évènements, pouvant aller jusqu'à 30 personnes.



## Thomas Fantini et le groupe Esprit Pergo

La première pierre du groupe Esprit Pergo est posée en 2004 avec l'ouverture d'une adresse devenue incontournable aujourd'hui à Toulouse : La Pergola. À son origine, on retrouve Thomas Fantini, véritable passionné de gastronomie et de son terroir. Au travers de ses 11 enseignes, il fait vivre les valeurs du Sud-Ouest, gage d'authenticité, de convivialité et de générosité. Le Sud-Ouest c'est également une culture où le sport et le rugby priment. Le partage, l'échange et l'esprit d'équipe en sont les valeurs premières et se retrouvent dans l'univers du groupe. Tout ceci donne aux enseignes une âme et une philosophie auxquelles le client s'identifie. Tout le savoir-faire, tant dans le choix des produits locaux que dans leur préparation, se retrouve dans une assiette riche en saveurs et haute en couleurs. Au gré de ses rencontres professionnelles et amicales, Thomas va chercher ce qu'il y a de meilleur dans le tissu artisanal régional, des Pyrénées à l'Aveyron, en passant par le Pays Basque ou le Gers.

- Le premier restaurant du groupe, « La Pergola », fête ses 20 ans cette année
- Le groupe devient Esprit Pergo en 2012
- 16 millions HT de CA en 2023 et 165 salariés fixes à temps plein
- 1 atelier de production et de sous-traitance interne et externe au MIN
- 3 laboratoires pour une surface de production totale de plus de 2000 m<sup>2</sup>
- 8 restaurants, 1 cave et plusieurs foodtrucks
- 2 traiteurs avec norme ISO 20121