

points de vente



Côme

Une cantine chic, sport et urbaine

*Le tandem Rhazali-Bokobza fait coup double. Après avoir lancé avec succès leur concept de cantine chic rue de Washington à Paris, les deux associés récidivent mais avec une nouvelle approche. En effet la seconde unité de Côme s'installe au sein du Club **Med** Gym Whaou de la Porte Maillot. Un shop in shop qui s'inscrit en pleine tendance du moment : créer des synergies positives entre les différents acteurs. Et cette solution semble avoir plu dans la mesure où l'inauguration du 16 février dernier a attiré bon nombre de sportifs professionnels.*

Après l'ouverture de son premier point de vente rue de Washington à Paris, l'enseigne Côme, centrée sur la pause déjeuner bien-être et équilibrée, a une fois de plus innové. En effet, son deuxième opus a été inauguré au Club Med Gym Waou porte Maillot à Paris. Une ouverture initiée par le Club Med Gym au sein d'un espace Zen & Cocooning qui propose aux clients de la salle de sport un Spa Carita et Decléor et une promesse de bien-être à 360°C. Ces nouveaux services viennent compléter l'offre Beauté déjà présente au Waou Club Med Gym avec Elite Beauty Express. Côme y trouve naturellement sa place dans la mesure où l'enseigne propose une offre riche et innovante de cantine chic à l'esprit urbain.

Dans un cadre contemporain, aéré et épuré, aux tons apaisants de lilas et gris et au mobilier moderne et confortable, les adhérents peuvent désormais découvrir une carte éclectique, raffinée et généreuse qui plaira autant aux gourmets qu'aux sportifs en quête d'un déjeuner léger et créatif.

Ils peuvent en effet composer eux-mêmes leur menu, selon l'humeur du moment en créant leur propre sa-

lade : à partir d'une base de salade fraîche, de quinoa ou de pâtes, ils peuvent également ajouter ainsi leurs ingrédients préférés... Une infinité de créations pour varier les plaisirs tous les jours sans jamais se lasser !

Et pour compléter son offre de salades "à la carte", Côme a confié au chef et consultant culinaire Stéphane Marion l'élaboration de plats originaux. Ce dernier, connu pour ses alliances subtiles et raffinées, a su composer des recettes équilibrées et savoureuses avec des saveurs mêlant Orient et Occident, Nord et Sud. Et cette seconde unité dont l'agencement a été repensé, épuré et bonifié n'est qu'une étape dans le développement de l'enseigne qui a su fédérer de nouveaux investisseurs. Une troisième unité est d'ores en préparation toujours à Paris. Cette seconde unité est intéressante car elle démontre de la capacité des concepts à venir aujourd'hui investir des lieux de vie là où on n'attend pas naturellement un restaurant même rapide. Cette approche shop in shop pour Côme au Club Med Gym est totalement en phase avec le positionnement sain de l'enseigne de restauration rapide et, de fait, sa présence devient naturelle.