

## Portrait

2011

## Marché International

Marché International est le spécialiste de la restauration associant emplacements de premier ordre et concepts qualitativement irréprochables. Ses marques présentes dans le monde entier, Restaurants Marché®, Boulangeries Marché®, Cindy's Diner et Restaurants Mövenpick, se complètent mutuellement pour composer une offre globale de qualité supérieure dans les gares, aéroports, sur les autoroutes et en centre-ville.

Le premier Marché® a ouvert ses portes en 1983 à Stuttgart, marquant la naissance d'un nouveau type de restauration qui allait inspirer la restauration à travers l'ensemble de l'Europe centrale : le concept du restaurant comme place de marché. Après des débuts très prometteurs et une croissance rapide, la situation s'est dégradée rapidement. Le manque de développement continu et les compromis nécessaires au niveau conceptuel ne sont pas restés sans conséquences. En 2003, le conseil d'administration de Mövenpick Holding a décidé une restructuration et a chargé Oliver Altherr de diriger la branche d'activité indépendante Marché International.

Les premières étapes qui ont été mises en place pour redresser la marque ont été la décentralisation et la rationalisation. Par ailleurs, le Head Office a été transformé en Support Office. C'est le développement des produits et la formation des collaborateurs (représentant la pierre angulaire du nouveau système) qui ont demandé les efforts les plus importants.

Pour plus d'informations:

Babette A. Baars  
Head of Marketing &  
Communications  
Alte Poststrasse 2  
CH-8310 Kempthal  
Tél. +41 (52) 355 55 50  
Fax +41 (52) 355 55 59  
babette.baars@marche-int.com  
www.marche-international.com

Le concept de réussite repose sur un nombre limité d'ingrédients, mais qui doivent être de la meilleure qualité, si possible d'origine régionale et de saison. Les recettes simples sont mises en scène de façon appétissante et font référence à la Suisse. Une autre étape vers le succès a été la réintroduction du RDT (Research Development Training) : le développement décentralisé de nouveaux produits. Des sites sélectionnés font office de cuisines de test pour deux à trois thèmes définis de manière centrale. Dès

MARCHÉ INTERNATIONAL



qu'une nouvelle recette est prête, les collaborateurs des autres sites viennent la découvrir pour s'approprier le savoir-faire du concepteur.

Depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2009 la division Marché International gère à part des Mövenpick Restaurants aux autoroutes et aux aéroports également les Mövenpick Restaurants en centre-ville.

### **Succès et récompenses**

Grâce à la mise en place à la fois stricte et cohérente de la stratégie relative à la qualité et à la fraîcheur des produits, Marché International a remporté avec son concept Marché® de nombreuses récompenses dans le secteur de la gastronomie, ainsi que des prix du public et des tests. De ces distinctions, citons entre autres la sélection parmi les deux meilleurs restauroutes d'Europe (ADAC), le meilleur restauroute du monde (BBC Group), le meilleur concept de restauration d'Allemagne, le meilleur restauroute d'Autriche et le meilleur restauroute de Suisse. En 2008, Marché International a reçu le très convoité Prix allemand de gastronomie pour la relance conceptuelle réussie et le nouveau positionnement de la marque Marché®. Pour justifier son choix, le jury a expliqué entre autres que « le PDG, Oliver Altherr a réussi à inoculer de façon positive sa passion pour les produits à plus de 3500 collaborateurs tout en les incitant à fournir les meilleures prestations possibles. »

### **Marché® – le restaurant fraîcheur**

Le Marché®, à l'origine du « front cooking », est couronné de succès dans le monde entier et offre « des repas inspirés par une place de marché ». Les exigences strictes en termes de fraîcheur et de qualité, la cuisine sous les yeux des clients, ainsi que l'ambiance détendue qui règne sur les marchés répondent aux attentes élevées des clients conscients de la qualité qui recherchent à la fois la transparence et une alimentation saine. Les critères du Marché® incluent la fraîcheur sans compromis, les recettes maison ainsi qu'une préparation à la minute et tout en douceur des produits de saison.

Les produits utilisés proviennent de préférence de fournisseurs régionaux et sont livrés frais tous les jours.

La boulangerie Marché® est la toute dernière addition apportée au Restaurant Marché®. Les produits sont cuits exclusivement selon les règles et les habitudes traditionnelles des artisans boulangers. La pâte est 100 % naturelle et ne contient aucune préparation ni aucun autre additif. Nos farines maison proviennent exclusivement des moulins régionaux. L'ensemble de la production, de la fabrication de la pâte à la cuisson en passant par la fermentation, est réalisé directement devant les clients.

## **Restaurant Mövenpick – un brin de culture suisse**

Les premiers restaurants Mövenpick sont nés en 1948 de l'idée que chacun devait pouvoir bénéficier de plats et de boissons de grande qualité dans une ambiance détendue. Les plats Mövenpick traditionnels comme le steak tartare, le saumon ou l'émincé de veau à la zurichoise typiquement suisse possèdent une place de choix sur la carte et soulignent les compétences au cœur de notre cuisine avec des thèmes qui alternent comme les röstis, curries et buffets généreux avec ses spécialités régionales.

## **Cindy's Diner**

Le repas typique au service rapide vous fait vivre une expérience de restauration très diversifiée dans l'ambiance à la fois intemporelle et tendance des années 1950. Les façades chromées stylisées, les banquettes inspirées des meubles originaux, la décoration typique des diners ainsi que divers accessoires de style rétro vous font voyager dans le temps jusque dans les années populaires du Cadillac et des jupons. Cindy's Diner régale les clients avec des hamburgers frais de grande qualité. La viande de bœuf est fraîchement hachée juste avant d'être grillée. Les pains sont composés de farine d'épeautre et ne contiennent qu'1 % de miel au lieu des 20 % de sucre habituels. Les autres ingrédients sont fraîchement

Page 4

découpés sur commande. Les petits déjeuners, les sandwichs légers et les salades croquantes fournissent une offre adaptée à toute occasion et à chaque moment de la journée. Cindy's Diner allie une ambiance légère aux valeurs de Marché International que sont la fraîcheur, la qualité élevée constante et le service aimable.

MARCHÉ INTERNATIONAL

