

Mailing FoodChéri envoyé par le CEO

Objet : Après un coup dur, dans les coulisses de FoodChéri

Il y a quelques jours, notre cuisine a pris feu. Fort heureusement, personne n'a été blessé. C'est néanmoins un énorme coup dur pour une start-up qui vient de souffler sa première bougie.

Nous avons déménagé dans ces cuisines il y a 6 mois. Nous passions alors d'un atelier de 60m² à Paris à une cuisine de 500m² à Montreuil. Des risques financiers et beaucoup d'excitation aussi. Cette nouvelle cuisine était à la taille de notre ambition. Elle nous a permis d'ouvrir le déjeuner et d'étendre notre zone de livraison.

Le 13 juillet, vers midi, la zone de cuisson a brûlé, sous mes yeux et ceux de toute l'équipe. Quelques minutes ont suffi pour carboniser l'ensemble et rendre notre centre de production inutilisable. Trois camions de pompiers furent nécessaires pour maîtriser l'incendie. Nous ne savions alors pas quand nous serions en mesure de ré-ouvrir. Notre seul objectif était alors de reprendre la production aussi rapidement que possible.

En réunion de crise dans l'heure qui suit, tous encore un peu sonnés par cette catastrophe, nous activons tous nos contacts afin de trouver une solution. Moins de 2h après, je reçois un SMS d'Héloïse, fondatrice de l'enseigne de restauration bio PUR etc. Ayant appris pour l'incendie par le bouche à oreille, elle nous propose spontanément de nous faire de la place. Ce SMS signe le début d'un élan de solidarité que je n'aurais jamais imaginé. Toute la brigade se mobilise très rapidement, sous le leadership de Franck, notre Chef, pour reprendre sans tarder la production dans cette cuisine à Créteil, là où tout avait commencé. Ironie de l'histoire, c'est en effet dans cet atelier, que nous partagions alors, que l'aventure FoodChéri avait commencé en avril 2015, du temps où nous servions quelques dizaines de repas par soir.

Lundi dernier, 4 jours seulement après le sinistre, le service a redémarré sans que vous vous doutiez de ce qui nous était arrivé. Certains d'entre vous sont peut-être déçus de voir des plats "Victime de leur succès" dès le début de soirée en cette période. Malheureusement nous ne pouvons pas produire autant que nous pouvions le faire dans nos propres cuisines. Je suis le premier à m'en soucier. Je ne peux que vous proposer de commander vos plats à l'avance sur notre site.

J'ai été ébahi par le soutien sans faille de nos équipes et la réactivité de nos fournisseurs lors de cette épreuve, et j'ai réalisé la valeur des relations que nous avons tissées lors de ces derniers mois. Certaines entreprises auxquelles nous avons fait appel pour les travaux ont décalé leur congés afin de commencer au plus vite. Nous mettons ainsi tout en oeuvre pour pouvoir revenir dans nos cuisines dès la rentrée.

Cet épisode, très dur à court terme, nous a donné une énorme envie de nous dépasser et de franchir un nouveau cap dès la rentrée, afin d'être au rendez-vous pour vous.

A très vite,

Patrick

CEO & cofondateur de FoodChéri