POUR UNE GAS

TRO NOMIE ENGAGÉE

sublimeurs.fr

DOSSIER DE PRESSE

SUBLIMEURS

POUR
UNE
GAS
TRO
NOMIE
ENGAGÉE

SUBLIMEURS

SOMMAIRE

SOMMAIRE

Édito 05
En bref 06
Ce qui fait la différence 08
Une marque 10
Un média 11
Des experts 12
Être exemplaire pour mieux accompagner 14
En dates 16
En chiffres 17
Les coups de food de l'équipe 18
Contacts 20

Édito

L'aventure Sublimeurs commence avec une envie et une conviction : mettre en lumière le travail des chefs et de leurs producteurs et artisans en racontant leur histoire et leur savoir-faire.
La vision se fonde sur le désir de **transmettre le plaisir de bien manger** en valorisant la gastronomie responsable en Hauts-de-France.

C'est ainsi que naît d'abord en 2018 un collectif de chefs et d'artisans animés par des valeurs communes. Une **charte** fondée sur quatre valeurs immuables - **authenticité, responsabilité, proximité, partage** - permet une sélection des adresses au service du beau et du bon. Sublimeurs référence et valorise ainsi les chefs, artisans et dénicheurs de beaux produits qui œuvrent pour une gastronomie qui a du sens. Attachés à la pluralité du territoire des Hauts-de-France, nous croyons en une **gastronomie sincère, enracinée, moderne.**

" Notre priorité est de mettre en lumière les acteurs de la gastronomie responsable pour inspirer de nouvelles initiatives et encourager les marques à s'engager pour le bien manger. "

Nous soutenons les chefs qui proposent des tables créatives avec une interprétation personnelle de notre gastronomie.
Nous soutenons les **producteurs et artisans** qui, grâce à leur travail et leur bon sens paysan, nous offrent des produits de qualité, faits dans le respect de la nature et des Hommes. Au fil des années, la mission de Sublimeurs se dessine : **valoriser et accompagner les acteurs qui font la gastronomie engagée et responsable des Hauts-de-France.**
Aujourd'hui, Sublimeurs s'affirme comme la première agence de conseil et de communication culinaire des Hauts-de-France, ayant pour objectif d'accompagner les acteurs de la gastronomie et de l'alimentation responsables dans leur rayonnement, leur développement et leur transition.
Nous conseillons les projets auxquels nous croyons, portés par les entrepreneurs de demain et les marques engagées pour le bien manger.

Alaude Lefebvre,
Présidente et fondatrice

Laureen Esmangart
Directrice de clientèle associée

En bref

Sublimeurs a pour vocation de transmettre le plaisir de bien manger en encourageant des acteurs de la gastronomie et de l'alimentation à développer leurs engagements responsables.

Ismail Guerre-Genton, Restaurant Empreinte (Lambersart)

UNE MARQUE

pour référencer les acteurs qui font la gastronomie responsable et engagée des Hauts-de-France.

Sublimeurs labellise les chefs et leurs artisans signataires d'une **charte d'engagements** commune pour une gastronomie **responsable et engagée** en Hauts-de-France.

UN MÉDIA

pour défendre et mettre en lumière les initiatives responsables.

Une vitrine des tendances culinaires responsables en Hauts-de-France et une mise en lumière des talents culinaires régionaux.
Un média qui se veut **positif, engagé et inspirant.**

DES EXPERTS

pour accompagner et valoriser les acteurs de la gastronomie et de l'alimentation responsables.

Une agence de conseil et de communication culinaire dédiée aux acteurs du bien manger.
Grâce à notre connaissance de la gastronomie régionale sans cesse nourrie et renouvelée, une veille permanente du secteur et notre véritable **expertise culinaire**, nous accompagnons les marques dans leur développement, leur rayonnement et leur transition vers une gastronomie responsable.

Ce qui fait la DIFFÉRENCE

Une entreprise spécialisée dans le culinaire,

où l'expertise des équipes est au service des prestations de l'agence.

Des engagements pérennes

en faveur d'une gastronomie responsable.

Une passion pour le beau et le bon

LE BEAU pour raconter l'histoire et sublimer les savoir-faire et les produits de nos clients.

LE BON pour valoriser et développer les engagements responsables de nos clients en faveur du bien manger en Hauts-de-France.

Nord Miam Miam Club (Saint-Valéry-sur-Somme)

Une marque

Au fondement de notre raison d'être

Une marque fondée sur une charte de valeurs partagées

Sublimeurs référence les chefs et leurs artisans qui font la gastronomie responsable en Hauts-de-France, grâce à la marque Sublimeurs, dans le but de faire progresser collectivement l'alimentation responsable dans la région. Les chefs, leurs artisans & producteurs, et les dénicheurs de produits sont signataires d'une charte d'engagements commune pour une gastronomie responsable et engagée en Hauts-de-France.
Authenticité, responsabilité, proximité et partage sont les mots d'ordre de cette charte, valeurs auxquelles adhère chacun des signataires. Ils s'engagent ainsi à porter un modèle vertueux autour d'une gastronomie responsable, où chacun prône le respect du vivant, de l'humain et de l'environnement.

Gage de la rigueur appliquée à la charte d'engagements, des critères précis affinent chacune des valeurs que doit respecter chaque signataire pour afficher la marque.
Transparence, qualité, saisonnalité, approvisionnement, gestion des déchets et des ressources, ou encore respect de la terre et des Hommes, sont autant de critères déclinés pour chacune des valeurs et qui incarnent la marque.

Chaque année, Sublimeurs renouvelle ses rencontres avec les adresses labellisées afin de garantir la conformité de chaque adresse à la charte.

Un réseau de professionnels qui font la gastronomie en Hauts-de-France

Des chefs et leurs artisans & producteurs

La marque collective Sublimeurs rassemble aujourd'hui une quarantaine de chefs des Hauts-de-France, du bistrot de quartier à la table étoilée, attachés à incarner et promouvoir une gastronomie plus durable et vertueuse sur les plans environnemental, social et économique. Mais que seraient les chefs sans leurs artisans et producteurs ?
Le produit est au cœur de leur cuisine. La genèse de Sublimeurs réside dans la mise en lumière des femmes et des hommes qui œuvrent en amont du travail de création des chefs. Sublimeurs a pour ambition de révéler la beauté et la richesse de leur métier en valorisant chaque produit qui compose l'assiette.
Boulanger, pâtissier, chocolatier, boucher, charcutier, éleveur, fromager, maraîcher, brasseur, distillateur, torréfacteur, pêcheur, céramiste ou encore horticulteur… Ce sont autant d'acteurs dotés d'un véritable savoir-faire qui permettent aujourd'hui la construction d'un écosystème vertueux autour d'une alimentation et d'une gastronomie responsables. Chefs, artisans et producteurs valorisent collectivement une gastronomie plus écologique, plus sociale et plus responsable qui garantit une alimentation de qualité.

Des dénicheurs

Dénichant de merveilleuses pépites, qu'il s'agisse de cavistes, d'épiceries fines et même parfois de grossistes, ils complètent le panorama gastronomique en offrant au plus grand nombre l'accès à des produits de grande qualité, parfois méconnus ou insoupçonnés. Sélectionneurs de petites merveilles, des quatre coins de la région aux quatre coins du monde pour les produits les plus rares, ils participent également à construire une gastronomie responsable dans la région.
Ils permettent aux cuisiniers et pâtissiers de réduire le nombre d'intermédiaires pour s'approvisionner. En plus d'être des sélectionneurs hors pair, ils sont bien souvent de véritables passeurs d'histoires des producteurs et artisans auprès desquels ils sourcent les produits.

Lucas Tricot, Restaurant Suzanne (Lille)

Un média

Mettre en lumière les initiatives responsables

Inspirer des entrepreneurs qui mettent du sens au cœur de leur entreprise, encourager des modes de consommation plus vertueux, dénicher les nouvelles adresses qui travaillent avec bon sens, révéler des tendances pour le bien manger... Autant de sujets qui nourrissent l'actualité de la scène culinaire des Hauts-de-France et que Sublimeurs partage au travers de son média, sur différents canaux : une page Instagram, un site web, deux livres.

Positif et optimiste, le média Sublimeurs partage des bonnes nouvelles, des initiatives et des expériences inspirantes pour une gastronomie et une alimentation plus durables.

Grâce à une veille permanente de son équipe épicurienne et passionnée, les tendances culinaires responsables de la région et les talents engagés sont repérés et révélés, pour le plus grand plaisir de votre insatiable curiosité.

Des experts

Accompagner les acteurs de la gastronomie et de l'alimentation responsables

Le Gabo (Tourcoing)

Sublimeurs est l'agence de conseil & communication culinaire dédiée aux métiers de la gastronomie et de l'alimentation responsables. L'agence s'appuie sur ses experts, créatifs, passionnés par le culinaire, à l'affût des actualités et des tendances culinaires à l'échelle nationale et en région, pour accompagner au mieux les acteurs engagés pour le bien manger.

NOS CLIENTS

Chefs et restaurants,
Lieux de vie,
Artisans et producteurs,
Marques alimentaires engagées,
Commerces de bouche,
Halles gourmandes,
Collectivités et institutions.

Acteurs privés ou publics, indépendants ou collectivités, l'agence a accompagné une diversité de clients que ce soit à travers des prestations de conseil ou de communication, de la stratégie, à la création en passant par la diffusion.

Une agence de conseil

Rattaché à l'expertise culinaire, le conseil n'a pas de limite pour l'équipe qui se passionne à innover de façon perpétuelle. Stratégie de communication, stratégie de marque, conseil culinaire, conception événementielle, lancement de concepts, Sublimeurs redouble de créativité pour tout type de projet. Le sur-mesure est le mot clé et permet d'explorer une diversité de projets, du plus commun au plus décalé. La clé du succès : un accompagnement et des recommandations personnalisés, une stratégie et un plan d'actions bien ficelés.

Une agence de création

L'équipe création dispose de nombreuses casquettes, permettant d'être compétente sur tous les fronts en matière de création. Identité visuelle, supports de communication, réseaux sociaux, site internet, shooting photos et production vidéo, création de recettes, presse et influence, ou encore édition, cette multidisciplinarité est l'essence de l'agence et permet de mettre en œuvre les projets imaginés en amont. Un accompagnement créatif sans faille à chaque étape de création d'une marque, d'un lieu, d'un projet.

Félix Robert, Arborescence (Croix)

Nos expertises

1 CONSEIL

Stratégie de communication
Stratégie de marque
Conseil culinaire
Conception événementielle
Lancement de concept

2 CRÉATION

Identité visuelle
Supports de communication
Réseaux sociaux
Site internet
Shooting photos
Création de recettes
Presse et influence
Édition

Être exemplaire pour mieux accompagner

Mathieu & Valentin Vermes, Le domaine de la Source, Saint-Riquier, Somme

Certified B Corporation

Notre ambition, la certification B Corp

Entreprise à impact depuis sa création, Sublimeurs travaille chaque jour avec des acteurs qui partagent son engagement pour le bien manger. Il était donc tout naturel que Sublimeurs rejoigne le mouvement des entreprises à **impact positif** avec la certification B Corp. L'entreprise est aujourd'hui en chemin pour le certification B Corp, afin d'affirmer clairement son ADN et son exemplarité en matière de performance sociale et environnementale, de transparence publique et de responsabilité juridique, le tout auprès des acteurs que l'entreprise accompagne chaque jour.

Ce travail vers la certification mené depuis plusieurs années ambitionne l'application de la charte d'engagements signés par les chefs, artisans, producteurs et dénicheurs du collectif aux clients de l'agence et à ses parties prenantes. La finalité serait alors un parfait alignement de valeurs au sein de l'entreprise.

Des partenaires engagés

En parallèle de cette labellisation en devenir qui guide notre développement stratégique, Sublimeurs s'entoure de partenaires privilégiés pour accompagner au mieux les clients et les adhérents dans leur transition, en leur fournissant tous les outils nécessaires.

[1] Société commerciale qui inscrit au cœur de son modèle économique des objectifs sociaux et environnementaux.

En dates

2019

Création du collectif Sublimeurs, premier réseau de 30 acteurs de la gastronomie des Hauts-de-France, signataires d'une charte d'engagements. Lancement de l'agence Sublimeurs, pour proposer des accompagnements à ses adhérents restaurateurs et artisans des métiers de bouche.

2020

Sublimeurs rejoint Réseau Alliances, le réseau des entrepreneurs responsables dans les Hauts-de-France, et reçoit le Trophée de l'économie responsable 2020 en tant qu'"Espoirs de la RSE". Sublimeurs devient Lauréat Réseau Entreprendre Nord.
Sortie du premier livre Sublimeurs, intitulé *Hauts-de-France, Les artisans d'une cuisine responsable.*

2021

L'équipe Sublimeurs s'agrandit et compte 10 collaborateurs.

2023

Gestion d'un projet institutionnel d'envergure, *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023.*
Sortie du second livre Sublimeurs, *Plurielle*, dans le cadre de Région Européenne de la Gastronomie.

En chiffres

123
Adresses labellisées Sublimeurs dont

65
Clients accompagnés en conseil et en communication culinaire en 2023

44
Restaurants

14
Talents, experts du conseil et de la communication culinaires

79
Artisans, producteurs et dénicheurs de beaux produits

10 000
Followers du média Sublimeurs sur instagram

LES COUPS DE FOOD *de l'équipe*

Tarte au Libouli	50% 50%	Flan Savary
Chicon gratin	18% 82%	Flamiche aux Maroilles
Bulles	50% 50%	Bières
Moules	75% 25%	Coques
Kéfir	57% 43%	Kombucha
Estaminet	46% 54%	Restaurant Gastronomique

Alaude Lefebvre, Présidente et fondatrice
Laureen Esmangart, Directrice de clientèle associée
Yann Orpin, Associé
Pierre Wastiaux, Directeur de création
Claire Masson, Cheffe de projet communication
Cyrielle Chambolle, Cheffe de projet communication
Julia Demon, Cheffe de projets culinaires

Et leur équipe :
Agathe Cassez, Chloé Taristas, Salomé Fournier, Aline Archelin, Nestor Reneaume, Charlotte Daridan, Constance Bertin, Constance Orpin et Lison Pons

Contacts

Sublimeurs
87, rue Nationale
59800 Lille

Site : sublimeurs.fr
Instagram : @sublimeurs
Email : agence@sublimeurs.fr

Alaude Lefebvre
Présidente et fondatrice
alaude@sublimeurs.fr

Laureen Esmangart
Directrice de clientèle associée
laureen@sublimeurs.fr

Presse :
Cyrielle Chambolle
Cheffe de projet communication
cyrielle@sublimers.fr