

# RIPAYON

CUISINE AUTHENTIQUE ET CHALEUREUSE EN ENTREPRISE



DOSSIER DE  
PRESSE





**01**      **Ripayon** : la startup qui défend le  
"déjeuner ensemble" en entreprise  
*Page 3*

**02**      **Ripayon** : déjeunez différemment  
*Page 4*

**03**      La convivialité est au cœur du  
concept **Ripayon**  
*Page 5*

**04**      Bien manger, c'est aussi pour  
**l'environnement**  
*Page 6*

**05**      Les offres de **Ripayon**  
*Page 7*

**06**      **Ripayon** : les informations clés  
*Page 9*

**07**      Au sujet de **Ripayon**  
*Page 10*

# La start-up qui défend le "déjeuner ensemble" en entreprise



Après le « vivre-ensemble » et le « travailler-ensemble », voici le « **déjeuner-ensemble** » qui améliore l'esprit d'équipe, renforce les liens et l'efficacité en entreprise.

Puisque déjeuner est un besoin quotidien et un des grands plaisirs de la vie, pourquoi ne pas capitaliser sur ce moment pour créer les dynamiques positives qui font les succès des organisations ?

C'est fort de ce constat que **Geoffroy Darrieus** et **Thomas Brémard** ont créé Ripayon en 2017.

« Nous sommes profondément convaincus que deux déjeuners d'équipe par semaine créent des liens plus durables et plus authentiques entre collaborateurs qu'un séminaire annuel à l'étranger. »

Thomas Brémard et Geoffroy Darrieus, cofondateurs de Ripayon.

Aussi, les deux entrepreneurs, interpellés par les quantités de déchets générés par les repas livrés et autres plateaux-repas, ont tout de suite imaginé une offre où rien ne va à la poubelle, en développant un modèle **zéro gâchis, zéro déchet**.



# Ripayon : déjeunez différemment

Disponible à **Paris et dans toute l'Île de France**, Ripayon propose une solution de déjeuners très conviviale, durable et simple, avec une carte composée de **trois entrées, trois plats** (dont un ou deux végétariens) **et trois desserts** qui changent toutes les semaines.

Geoffroy Darrieus, son co-fondateur confie :

« Nous sommes une société hybride, autant traiteur que foodtech. Nous mettons autant l'accent sur la partie traiteur – toute la production est internalisée afin de produire des plats variés et de qualité – que sur la partie foodtech, en simplifiant la commande à son maximum, en organisant de manière efficace la logistique de nos plats réutilisables et en proposant un choix de plats restreint pour permettre aux entreprises de passer commande directement sur notre site internet, en seulement quelques clics. »

**Intermédiaire entre les plateaux-repas et le traiteur événementiel**, Ripayon propose de délicieux menus pour **tout repas de sept à des centaines de personnes en entreprise**. La carte courte évoluant en permanence et l'expérience client étant simplifiée à son maximum, Ripayon se positionne plus comme un partenaire mensuel, hebdomadaire ou quotidien (sous forme de "cantine") de ses clients qu'un fournisseur ponctuel pour un événement annuel.

Thomas Brémard, co-fondateur, souligne :

« Chaque jour, nous prouvons qu'un autre modèle de livraison de repas est possible ! »



**Laurence Pradeau**  
1 avis

★★★★★ il y a 10 mois

Excellente expérience avec Ripayon : recettes variées, gourmandes et copieuses.  
Cuisine authentique et "comme à la maison", les équipes sont satisfaites à l'unanimité ;=)  
Visité en juillet 2022



## La convivialité est au cœur du concept Ripayon



Pour favoriser la création de liens entre les collaborateurs de ses clients, Ripayon vise l'excellence pour créer l'expérience la plus conviviale possible.

Les plats sont toujours **chauds**, agréables à regarder et réveillent les papilles. Le secret des chefs : des plats concoctés **à la demande**, le matin même dans le laboratoire de Ripayon à Clichy, à partir de **produits de qualité, bruts, frais et de saison**. Des recettes les plus traditionnelles jusqu'aux plus créatives, **tout est fait-maison** dans les règles de l'art, pour que les équipes prennent du plaisir à table.

Convaincu que déjeuner ensemble est une chose mais que déguster les mêmes plats est un accélérateur de convivialité, Ripayon propose tous ses plats **en format collectif, "comme à la maison"** : on se sert dans les plats, on échange, on commente et on partage autour de la table.



## Bien manger, c'est aussi agir en faveur de l'environnement



Sur un marché inondé de contenants et de vaisselle à usage unique, Ripayon a la conviction que la vraie révolution n'est pas celle des contenants recyclables (qui dans les faits, ne le sont souvent pas) mais bien des contenants réutilisables : **la meilleure manière de recycler, c'est de ne pas produire de déchet !**

C'est pour cela que tous les repas sont livrés dans de vrais plats en dur, **réutilisables à l'infini** (ils sont récupérés et lavés tous les jours).



Ripayon "est aussi zéro gâchis". La jeune pousse clichoise évite en effet le piège de la surproduction et du gaspillage en cuisinant **exclusivement à la demande, le matin même**. Aussi grâce aux contenus collectifs, les quantités sont équilibrées et le gâchis limité.

Geoffroy Darrieus précise :

« Le respect de l'environnement ne doit pas seulement être un à-côté ou un "plus" marketing ! Le modèle "zéro gâchis, zéro déchet" que nous proposons est plus exigeant et complexe en termes de logistique, mais il est crucial qu'il soit placé au cœur des modèles de livraison d'aujourd'hui et de demain. »



L'engagement écologique de Ripayon est évidemment aussi palpable dans la façon dont ils sélectionnent leurs ingrédients. **Les fruits et légumes sont de saison, les œufs sont fermiers de poules élevées en plein air, le poisson issu de la pêche durable** par exemple.



Ripayon s'engage également dans **les livraisons**. 80 à 90% de leurs livraisons sont faites par leur partenaire **Cygotte**, jeune entreprise d'éco logistique solidaire.

# Les Offres de Ripayon

## Ripayon a diversifié son offre

Fidèle à son ADN, Ripayon a décliné ses offres pour pouvoir accompagner les collaborateurs du **matin au soir**. Les offres de petit-déjeuner et de finger food font maintenant le bonheur des collaborateurs.



*Vitaminé*

*Traditionnel*



*Les plateaux apéro*

*Les planches*

Ripayon a aussi élaboré une offre pour les **événements en extérieur** et les **tournages**. Il travaille régulièrement pour **des sociétés de production** ou organise des pique-niques pour leurs clients.

# Un exemple de déjeuner Ripayon

## ENTRÉES



Cake aux olives et au chèvre



Aubergine chermoula



Salade de pois chiche au concombre, à la feta et aux tomates

## PLATS



Poulet à la citronnelle et purée de carotte au lait de coco



Ratatouille provençale et riz parfumé



Gnocchis au cabécou et aux épinards

## DESSERTS



Moelleux aux fraises et pistaches



Fromage blanc et compote de pommes au granola et au miel



Flan à la noix de coco

# Les informations clés

+300

Clients Fidèles

Plusieurs

MILLIERS

de repas livrés par semaine

+15

Collaborateurs

ENTREPRISE

auto-financée

1

Laboratoire culinaire en  
banlieue parisienne

Environ

500 000

contenants à usage  
unique évités

## Au sujet de Ripayon

Issu d'une formation en école de commerce, **Geoffroy Darrieus** débute en gestion de projets marketing en agence, et rejoint ensuite un acteur web pour un projet d'intrapreneuriat. Cette expérience lui donne l'envie de créer une entreprise. Il cofonde **Ripayon** avec Thomas en 2017.

Également diplômé d'une école de commerce, **Thomas Brémard** fait ses armes en tant que Business Developer, d'abord dans un cabinet de chasse, puis pour une société assurant la protection des marques sur internet.

Geoffroy et Thomas ont l'envie commune de casser les codes des repas d'équipe traditionnels en entreprise, en proposant une offre à contre-courant des tendances : **de grands plats collectifs, à partager comme à la maison avec un modèle zéro déchet.**

La start-up livre chaque semaine **plusieurs milliers de repas** à ses entreprises partenaires, des licornes et cabinets d'avocats parisiens mais aussi des grands groupes et associations en première couronne.

Parmi les clients de Ripayon, nous pouvons citer : **Indeed, Backmarket, Crédit Agricole, RTE, Doctolib, Leroy Merlin, BlaBlaCar, Airbnb, Ringover, Saint Gobain, et tant d'autres.**



*Thomas Brémard et Geoffroy Darrieus, cofondateurs de Ripayon, dans leurs locaux à Clichy*

CONTACT PRESSE



# RIPAYON

Antoine Puechbroussou  
Directeur du développement  
06 22 91 48 05  
[antoine@ripayon.com](mailto:antoine@ripayon.com)



[www.ripayon.com](http://www.ripayon.com)



[Ripayon](#)



[Ripayon](#)