

HEIDI
MILLER



HÉLÈNE
SAMUEL

Conseil en Restauration et Food Business

CONFIEZ VOS PROJETS À DEUX OPÉRATIONNELLES
QUI ONT CRÉÉ ET DIRIGÉ LEURS RESTAURANTS AVEC SUCCÈS



Heidi MILLER

**13 ans dans la restauration
10 ans de marketing et de commerce
dans les produits de luxe**

Expérience diversifiée : manager en entreprise,
entrepreneur, chef de cuisine, consultante

Conception et ouverture de restaurants
et de flagships pour de grandes marques

Conseil stratégique et marketing B2C
Réalisation de projets clés en main
pour la restauration et le retail fine foods

Préside et anime le Club HEC des professionnels
de Tourisme et de Gastronomie, 1200 membres

*Franco-américaine – Expérience internationale :
France, USA, Allemagne, Italie, Benelux
HEC Paris – Sorbonne*

SIGNES PARTICULIERS

Adore les vins et fromages français,
le key lime pie et cuisiner la pasta !



Hélène SAMUEL

**23 ans d'expérience dans le domaine
de la gastronomie et de la restauration,
du 3 étoiles Michelin à la restauration rapide**

Double expertise : chef d'entreprises, consultant
pour grands groupes et entrepreneurs indépendants

Création de concepts variés à succès
Exploitation réussie de nombreux établissements

Conception, création, audit, force de propositions
dans tous les secteurs de la restauration

Réseau métier très développé,
excellente connaissance des différents
intervenants dans le monde de la restauration

*Française – Bilingue français-anglais
Sciences Po Paris
Hautes Etudes du Goût*

SIGNES PARTICULIERS

Aime inconditionnellement le chocolat et le yoga
Passionnée par le monde du pain !



Crédits photo : Kusmi Tea

RÉALISATION

Heidi a créé et dirigé pendant 3 ans Le Café Kousmichoff (restaurant, bar, terrasse) et le flagship store Kusmi Tea – Champs-Élysées, Paris



Crédits photo : Nicolas Borel / Salle Pleyel

RÉALISATION

Hélène a créé et dirigé pendant 8 ans le Café Salle Pleyel : restaurant accueillant des chefs invités, bars d'entractes et cocktails au sein de la salle de concerts – Pleyel, Paris



Crédits photo : Francesca Mantovani

RÉALISATION

Hélène a créé et dirigé pendant 5 ans Delicabar, le snack chic du Bon Marché – Paris, et imaginé sa ligne de produits gourmands



RÉALISATION

Heidi a créé et dirigé pendant 8 ans Les Anges au Plafond, hôtel restaurant en Pays Cathare, dont elle a été le Chef de cuisine



RÉALISATION

Hélène a réalisé benchmark et carnet de tendances pour Eli Zabar en vue de la création d'une épicerie-delicatessen à New York

Domaines d'expertise



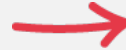
Une vision globale et un savoir-faire métier au service de vos projets ...

NOS DOMAINES D'INTERVENTION

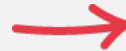
Stratégie générale



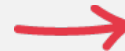
Concept détaillé
Contenu, contenant, back-office



Business plan, Gestion de projet
Maîtrise d'ouvrage



Marketing produit, R&D



Business développement
Marketing communication



NOS PRESTATIONS TYPES

- Déclinaison de la vision de l'entreprise en objectifs et concept de restauration
- Études de marché
- Positionnement, définition de marque

- Définition de l'offre produit/service/prix
- Élaboration de cartes
- Sourcing produits
- Préconisations de design, d'emplacements

- Maîtrise du budget et du planning
- Coordination des intervenants
- Accompagnement pour l'ouverture

- Innovations carte, recettes, ingrédients
- Structuration de gammes
- Stylisme, packaging

- Stratégies d'expansion
- Opérations commerciales physiques et digitales pour augmenter le CA
- Actions de communication omni-canal pour accroître la notoriété

... notre connaissance terrain et notre expertise au service de votre croissance !

NOS DOMAINES D'INTERVENTION

Déploiement
et duplication



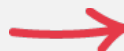
Développement international



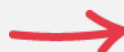
RH : stratégie et animation



Audits



Veille et analyse
des nouvelles tendances



NOS PRESTATIONS TYPES

- Détermination des points-clés du concept
- Adaptations nécessaires à la duplication
- Feuille de route : où ? quand ? comment ?

- Etudes d'implantation en France d'enseignes étrangères
- Préconisations d'adaptations à l'international d'entreprises françaises

- Définition des besoins
- Recrutement des équipes de cuisine, de salle et de la direction
- Formation, Coaching

- Audits de l'offre, des cartes, de l'expérience client, de l'organisation
- Mise en œuvre des plans d'optimisation

- Panorama des concepts innovants français ou internationaux
- Décryptage des nouvelles tendances de consommation

*Vos questions,
nos solutions*



RESTAURATION COMMERCIALE

START-UPS, INDÉPENDANTS, CHÂÎNES, RESTAURATION ÉTOILÉE,
FAST CASUAL, TRADITIONNELLE, LIVRÉE, TRAITEURS, FOOD-TRUCKS

- Redynamiser une offre culinaire, une expérience client
- Digitaliser son offre ou lui donner pignon sur rue
 - Se diversifier dans le B2C ou le B2B
 - Se structurer pour la duplication
 - Créer un concept innovant

COMMERCE

GMS, DISTRIBUTEURS WEB, MODE, LUXE
CENTRES COMMERCIAUX, ÉPICERIES FINES

- Intégrer la restauration dans un flagship store, une grande surface
- Imaginer le Food Court du futur
- S'établir dans le monde physique

AGRO-ALIMENTAIRE

ARTISANS FOODTOUTS TYPES,
GRANDES MARQUES ALIMENTAIRES

- Elargir sa gamme de produits
- Offrir une expérience client enrichie
- Créer un nouveau canal de distribution

Nous apportons
des solutions
innovantes
et concrètes
à vos besoins

LOISIRS, CULTURE

PARCS DE LOISIRS, THÉÂTRES, MUSÉES,
ESPACES CO-WORKING/SÉMINAIRES

- Définir une offre food & beverage innovante et rentable
- Créer des concepts pérennes, éphémères, modulaires
- Créer un food happening

HÔTELLERIE, TOURISME

CHÂÎNES, GROUPES FAMILIAUX, RESORTS,
MAISONS D'HÔTES, VOYAGISTES, TRAVEL RETAIL

- Externaliser sa restauration : avec qui, comment...
- Créer une restauration attractive et simple à mettre en œuvre
- Définir une nouvelle offre pour attirer une clientèle extérieure

INVESTISSEURS

BUSINESS ANGELS, FAMILY OFFICES,
SOCIÉTÉS D'INVESTISSEMENT,
INCUBATEURS

- Panorama de cibles potentielles
- Accompagnement des managers
 - Due diligence
 - Prospective

Nos références





CAFÉ PLEYEL



LE CAFÉ
KOUSMICHOFF
PARIS



ALAIN DUCASSE

Louvre Hotels
GROUP



KUSMI TEA
PARIS



Gimv

bert's
café contemporain

MARKS &
SPENCER
FOOD

AIRFRANCE



Mimi's
CELEBRATING
BREAKFAST • LUNCH • DINNER

NOS VALEURS AJOUTÉES

Deux **professionnelles de la restauration**, aux expériences variées et complémentaires, qui ont fait leurs preuves tant sur le **terrain** qu'au niveau **stratégique et conceptuel**



Deux consultant**es pragmatiques**, très attachées au produit, au service, à la satisfaction du client, tout en étant dotées d'**une vision générale, business et marketing**



Deux expertes qui ont été **chefs d'entreprises**, ayant lancé et managé **leurs propres restaurants** avec succès et travaillant **depuis plus de 20 ans** au service d'entreprises de tailles et de types très divers



L'alliance de la « tête dans les nuages » et des « pieds sur terre » : une **grande créativité** servie par des **connaissances "métier", "réseau", "client" solides** permettant de mettre en oeuvre concrètement les idées préconisées



Un **savoir-faire** allant du secteur **haut de gamme** à la restauration plus **grand public**, et une forte sensibilité à **l'efficience économique**



Heidi MILLER

+33 6 48 36 02 28

heidi@h-h.paris

Hélène SAMUEL

+33 6 64 53 74 41

helene@h-h.paris