

PSC

HOSPITALITY

2024

A warm, rustic interior with wood-paneled walls. In the foreground, there are several upholstered chairs and a small table. In the background, a wooden desk holds a lamp, books, and a mirror. The lighting is soft and warm, creating a comfortable atmosphere.

Agence de Conseil Stratégique & Créative spécialisée dans l'Hospitality Premium & Lifestyle

PSC Hospitality propose un accompagnement sur-mesure
aux acteurs spécialisés ou non dans l'Hôtellerie,
la Restauration et l'Entertainment, à toutes les étapes
permettant de développer ou structurer leurs activités en
France comme à l'international, grâce à sa vision à 360°.

L'Art de Recevoir selon Paris Society

Pionnier d'un certain Art de Recevoir à la Française, Paris Society est un groupe opérateur d'une soixantaine d'établissements iconiques, ayant ses bureaux à Paris et Dubaï.

Au travers de ses restaurants, hôtels, clubs et events, cet acteur incontournable de l'Hospitality depuis 25 ans, n'a qu'une ambition : offrir le meilleur.

Union du groupe et d'experts du secteur, PSC HOSPITALITY amène une vision nouvelle du secteur de l'hospitalité, en plaçant l'humain au cœur de l'expérience.

Aucun lieu n'est trop surprenant,

Aucune vue trop exceptionnelle,

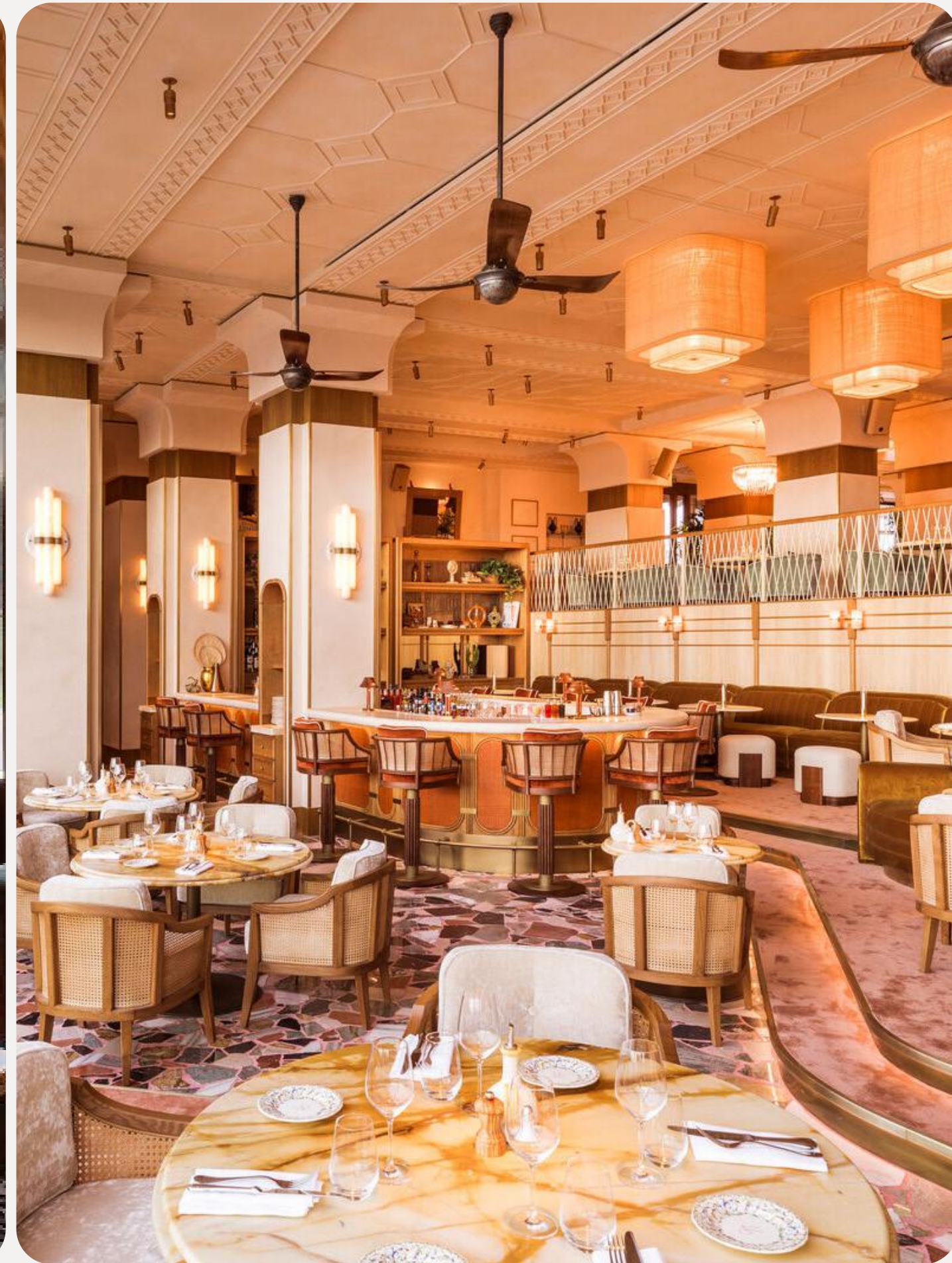
Aucun déjeuner trop raffiné,

Aucune soirée trop folle,

Aucune escapade trop précieuse.



ADRESSES PARIS SOCIETY



ABBAYE DES VAUX-DE-CERNAY
Cernay-la-ville

GIGI
Paris • Val d'Isère • Saint-Tropez

RASPOUTINE
Paris • Dubai • Los Angeles

TABLES

GIGI (PARIS - VAL D'ISÈRE - SAINT-TROPEZ)
COCO (PARIS - LYON)
GIRAFE
LA SUITE GIRAFE
MAISON REVKA (PARIS - SAINT-TROPEZ)
MUN
MONSIEUR BLEU
LOUIE
DAR MIMA
PERRUCHE
BAMBINI (PARIS - MEGÈVE)
MONDAINE DI PARISO
LE PIAF (PARIS - MEGÈVE)
MAXIM'S PARIS
LAURENT
APICIUS

CLUBS

RASPOUTINE (PARIS - DUBAÏ - LOS ANGELES)
BONNIE
BOUM BOUM
LES JARDINS DE BAGATELLE
PARIS CASTEL
DEFLOWER
JANGAL
LA CLAIRIÈRE
LES PLANCHES PARIS
MIRAGE
LE SUB PIGALLE
R2
TABOO
BRIDGE CLUB

HOTELS

ABBAYE DES VAUX-DE-CERNAY
LE REFUGE DE SOLAISE
VILLA M

ÉVÉNEMENTIEL

CLUB HAUSSMANN
COEUR SACRÉ
L'ORANGERIE D'AUTEUIL
PAVILLONS DES ÉTANGS
PHANTOM
TERMINAL 7
PALAIS DE TOKYO
LE FLOW

& BIEN D'AUTRES ...

NOS EXPERTISES

HÔTELLERIE



RESTAURATION



BAR



CLUBBING



MEMBERSHIP



SPA



SYNTHÈSE DE NOS CHAMPS D'INTERVENTION



Faisabilité

BRIEF PROJET

ÉTUDE DE FAISABILITÉ

BENCHMARK & ANALYSE

AUDIT DE L'EXISTANT



Conception

STORYTELLING

CONCEPT F&B

RECOMMANDATIONS ARCHITECTURALES

BRANDING & STUDIO CRÉATIF



Déploiement

OFFRE F&B

RECHERCHE D'OS&E

REVUES BOH

GESTION DE PROJET



Audits

ACCOMPAGNEMENT RH

FORMATION SERVICE

FORMATION BOH

AUDIT POST-OUVERTURE

Faisabilité

Phase d'analyse et de compréhension du projet.

Cette étape implique l'étude de ses contraintes, ambitions, et de son environnement.

En se rendant sur site, l'objectif est de définir la stratégie initiale qui permettra d'assurer la pérennité et le succès à long terme du projet, en alliant une approche théorique à la mise en place d'un concept innovant.

BRIEF PROJET

ÉTUDE DE FAISABILITÉ

BENCHMARK & ANALYSE

AUDIT DE L'EXISTANT

I- FAISABILITÉ



01

Brief Projet

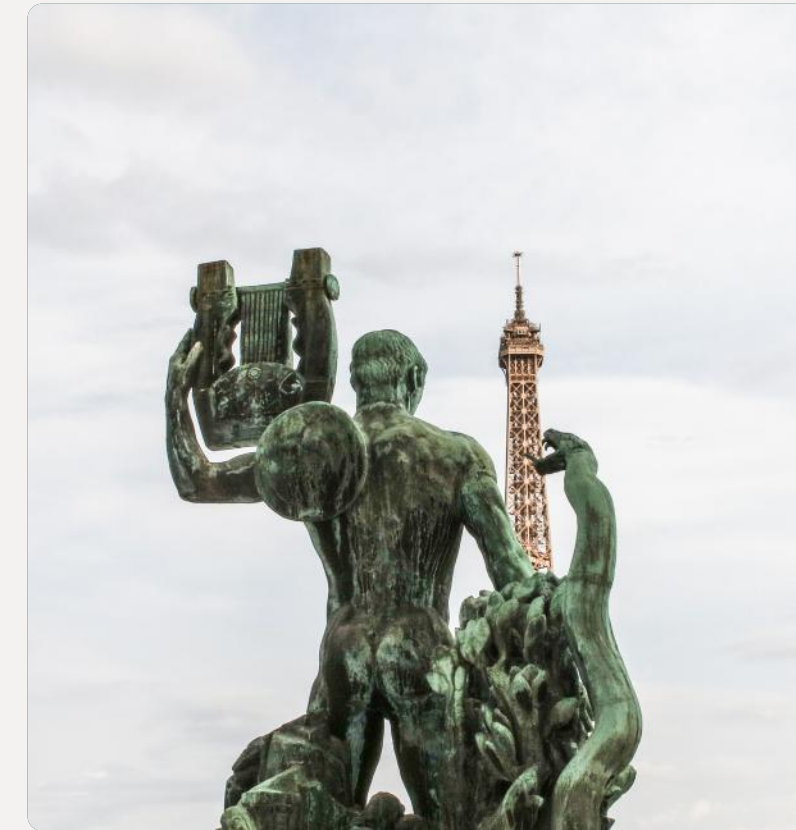
- Échanges avec le client pour comprendre les besoins et attentes du projet
- Analyse des données envoyées par le client (compte de résultat de l'année précédente, plans, offres de restauration, listes d'OS&E et de FF&E...)
- Visite du site par les représentants de PSC pour saisir les tenants et aboutissants de la mission (emplacement, ticket moyen, positionnement, offre de restauration, menus, etc.)
- Définition des contraintes, besoins, de la planification du projet et de la vision globale



02

Étude de faisabilité

- Élaboration d'un Business Plan complet, définissant les tarifs et les marges F&B avec un horizon de 5 ans
- Création d'un organigramme pour l'ensemble des zones F&B (nombre de staff et qualifications)
- Élaboration de scénarios programmatiques, détaillant la répartition des espaces (FOH et BOH) et l'emplacement
- Estimation de la capacité selon divers scénarios afin d'éclairer le processus décisionnel
- Définition de l'investissement nécessaire pour atteindre le seuil de rentabilité et une performance financière optimale



03

Benchmark & Analyse

- Analyse de la zone de chalandise et de la clientèle cible
- Analyse SWOT détaillée (Forces, Faiblesses, Opportunités, Menaces)
- Analyse concurrentielle (emplacement, ticket moyen, positionnement, offre de restauration, menus)
- Insights stratégiques et suggestions basés sur les tendances observées de la restauration locale et internationale



04

Audit (*si repositionnement)

- Identification des zones à fort potentiel et des éléments à risque pour l'avenir
- Analyse approfondie et recommandations fournies pour :
 - Décoration intérieure et extérieure
 - Mobilier, équipement et fournitures d'exploitation (FF&E et OS&E)
 - Conception de l'éclairage et de la sonorisation
 - Uniformes du personnel et service
 - Offre de restauration, y compris la structure du menu



Conception

Phase créative aboutissant à la création du «concept», son histoire et sa vision.

Alliance d'innovation et d'intemporalité, c'est un point phare permettant d'assurer une ligne directrice forte, et un fil conducteur qui se retrouve à 360° dans l'expérience client finale.

Cette cohérence globale permet de penser le l'hôtel ou le restaurant comme un véritable lieu de destination.

STORYTELLING

CONCEPT F&B

ACCOMPAGNEMENT ARCHITECTURAL

BRANDING & STUDIO CRÉATIF

II- CONCEPTION



01

Storytelling

- Développement d'un ou deux concepts narratifs solides issus d'une recherche approfondie
- Définition du positionnement initial et de la direction artistique : nom, ambiance, design, offres F&B, mise en scène, OS&E et entertainment



02

Concept F&B

- Développement d'un concept global avec une vision à 360° une fois le storytelling défini
- Définition de la structure des menus du restaurant et du bar pour le déjeuner, le dîner et la restauration tout au long de la journée
- Établissement de la direction artistique pour les uniformes, les choix musicaux, l'art de la table signature et l'ambiance sonore et lumineuse générale
- Création d'un parcours client détaillé



03

Accompagnement Architectural

- Aide au choix de l'architecte
- Directives spécifiques à l'espace pour le bar, le restaurant, la zone de cuisine en spectacle, les espaces MICE, etc.
- Présentation des moodboards, des contraintes et des besoins identifiés
- Analyse approfondie de l'aménagement des espaces et recommandations correspondantes
- Spécification des types de sièges souhaités, de la capacité idéale, des hauteurs et formes de tables, ainsi que des contraintes en fonction des différents moments de la journée



04

Branding & Studio Créatif

- Développement d'un concept de logo : couleurs, polices, icônes et variations
- Conception de supports (sous-verres, sacs, etc.) et collaboration avec des experts en impression pour les produire
- Compilation de toutes les informations conceptuelles dans un brandbook finalisé pour l'équipe opérationnelle
- Création d'un site web pour le restaurant
- Prise de photos et vidéos sur place
- Assistance dans la stratégie de communication (ton, planification de la communication, canaux) et aide sur les réseaux sociaux

Accompagnement architectural

Exemple avant / après accompagnement PSC Hospitality



Déploiement

Phase critique où la théorie se met en pratique.

PSC HOSPITALITY s'appuie sur l'expérience des experts de Paris Society, qui possèdent le savoir-faire et l'expérience acquis dans les hôtels, restaurants, bars et clubs du groupe, garantissant ainsi la viabilité opérationnelle du projet.

OFFRE F&B

RECHERCHE D'OS&E

REVUES BOH

GESTION DE PROJET

III- DÉPLOIEMENT



01

Offre F&B

Option 1 : Soutien léger

- Création de menus de restaurant et d'un nombre défini de fiches techniques
- Analyse et ajustements après dégustation
- Mise en relation avec les fournisseurs appropriés

Option 2 : Soutien complet

- Création de la carte du restaurant et du cocktail/bar avec fiches techniques
- Recommandations pour l'orientation du service et l'agencement
- Préparation et organisation des tastings, y compris un pré-tasting interne avec l'équipe PSC
- Accompagnement du chef dans la définition de l'offre



02

Recherche d'OS&E

- Sélection des OS&E signatures
- Développement de la liste d'art de la table choisie sur la base du budget
- Proposition avec des références de trois fournisseurs différents
- Exposition d'échantillons sur site
- Contact avec les fournisseurs sourcés pour les commandes



03

Revue BOH

- Travail avec les architectes BOH sur les plans d'aménagement : Zoning / FOH & BOH flows / Listes d'équipements F&B / Plan d'implémentation
- Recommandations pour les modifications à apporter dans la zone BOH
- Briefing et réunions avec le designer BOH

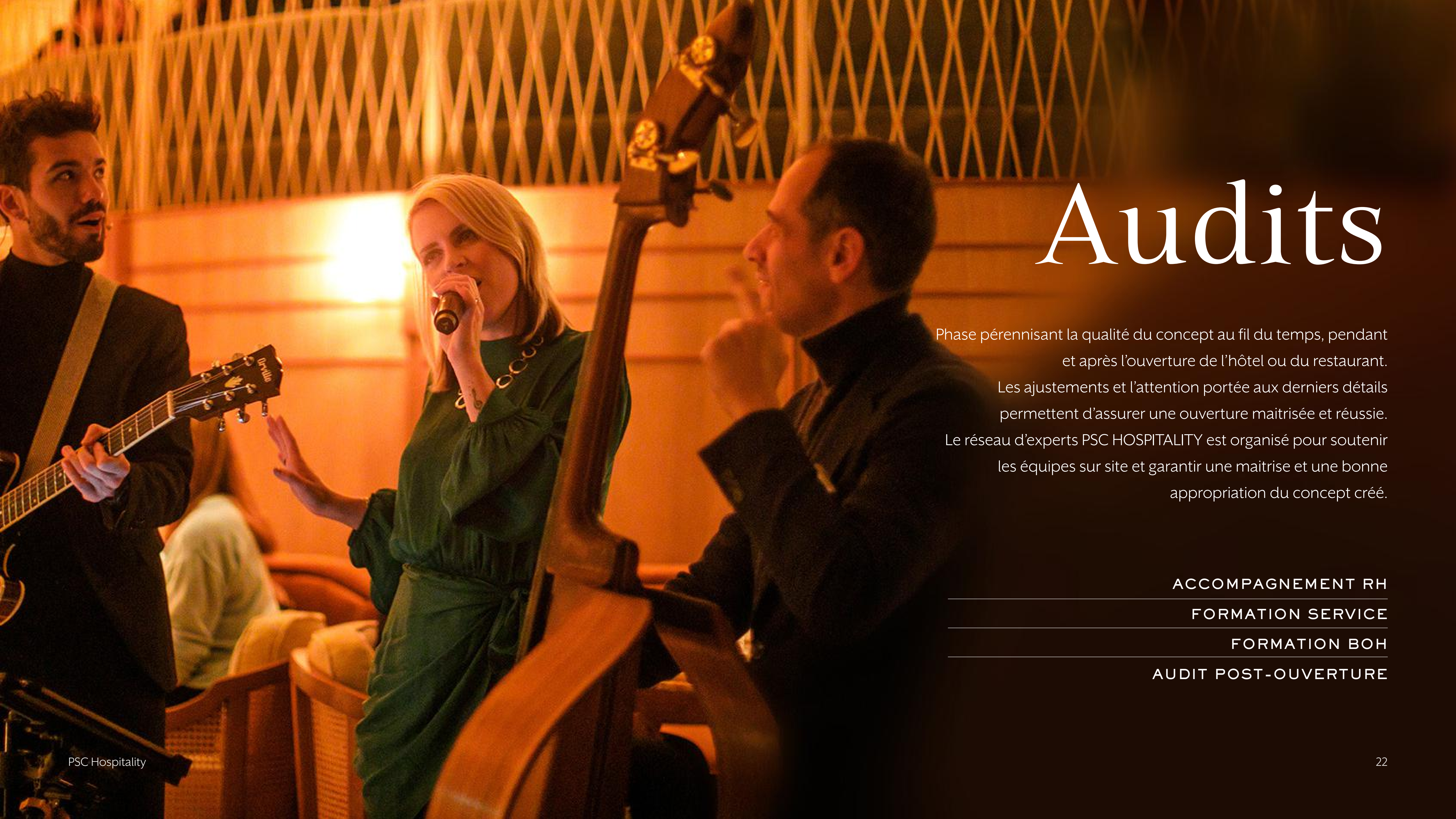


04

Gestion de projet

Soutien de la création au déploiement, incluant :

- Mise en relation avec des spécialistes dans chaque domaine : couturiers, concepteurs lumière et son
- Suivi avec feedback pour tous les prestataires recommandés
- Comprend des réunions avec chacun des prestataires impliqués (Brief de présentation + feedback)



Audits

Phase pérennisant la qualité du concept au fil du temps, pendant et après l'ouverture de l'hôtel ou du restaurant. Les ajustements et l'attention portée aux derniers détails permettent d'assurer une ouverture maîtrisée et réussie. Le réseau d'experts PSC HOSPITALITY est organisé pour soutenir les équipes sur site et garantir une maîtrise et une bonne appropriation du concept créé.

ACCOMPAGNEMENT RH

FORMATION SERVICE

FORMATION BOH

AUDIT POST-OUVERTURE

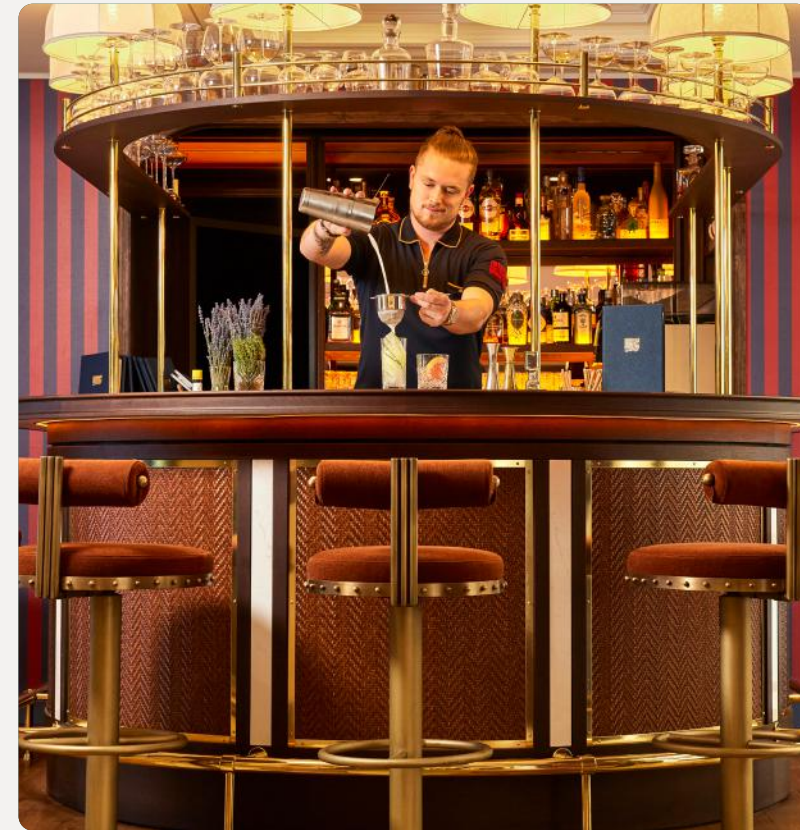
IV- FORMATIONS ET AUDIT POST-OUVERTURE



01

Accompagnement RH

- Création d'un organigramme
- Mise en relation avec des agences de recrutement
- Retours et recommandations pour 5 postes clés dans les sites de F&B (chef cuisinier, chef barman, directeur de F&B, assistant directeur de F&B, hôte principal - rôles susceptibles d'être modifiés)
- Assistance lors de la dernière série d'entretiens pour les postes F&B de haut niveau



02

Formation Service

- Formation sur place pour définir :
- Étapes du service et attentes professionnelles pour chacun des rôles suivants : Directeur F&B, barmen, managers, runners, hôtes, etc.
 - Mise en place et déploiement d'une expérience client complète
 - Formation commerciale (upselling)
 - Coaching en direct sur place pendant les heures d'ouverture



03

Formation BOH

- Journées de formation avec l'équipe de la cuisine ou du bar, qui comprendront :
- Présentation et exécution des recettes
 - Formation à toutes les tâches effectuées par le personnel
 - Observation et feedbacks
 - Supervision pendant la phase d'ouverture



04

Audit post-ouverture

- Participation à la «semaine d'ouverture» :
- Expert F&B disponible pendant une journée
 - Supervision du service et du flux
 - Observations et recommandations
 - Concept Audit et suivi : Visites sur place pour l'audit (clients mystères et/ou visites officielles)
 - Rapport détaillé sur le dressage des tables, l'offre F&B, la scénographie, l'attitude du personnel et les uniformes
 - Recommandations pour l'amélioration et le renforcement 3 mois après l'ouverture

ENGAGEMENTS RSE

Responsabilité

PSC HOSPITALITY prône une gestion de projet responsable dans toutes les phases de sa réalisation: depuis la conception jusqu'au déploiement. Toujours en lien avec la viabilité du projet et son identité. Convaincu de la primauté de l'intégration de ces critères durables à la pérennité et au succès du projet.

GESTION DE PROJET RESPONSABLE

OFFRE F&B ENGAGÉE

SOURCING OS&E ET UNIFORMES ÉTHIQUES

COLLATÉRAUX ET AMENITIES DURABLES

EXEMPLES RSE



01

Offre F&B

Développement d'offres F&B et de fiches techniques intégrant des critères responsables comme (mais pas seulement):

- La qualité du sourcing : Approvisionnement local, réduction de l'empreinte carbone liée au transport, soutien au tissu économique local
- La saisonnalité: offre F&B adaptées au calendrier. Intégration à part entière de propositions végétariennes comme composantes de l'offre
- Partenaires éthiques: établir des relations avec des fournisseurs responsables



02

Sourcing OS&E

Réalisation de listing OS&E tenant compte de choix éthiques et durables. Considérant:

- Le choix des matériaux: en privilégiant des matériaux durables tels que le plastique recyclé, l'acier inoxydable, le verre, la céramique, le bois. Ainsi que des emballages alimentaires biodégradables...
- La durabilité et longévité: pratique et résistant dans le temps en lien avec les usages opérationnels
- L'approvisionnement: en favorisant les artisans et fabricants locaux (soutien à l'économie locale, réassort plus facile..)



03

Sélection uniformes

Recommandations pour des uniformes plus responsables et adaptés à la réalité opérationnelle. Tenant compte:

- Des matériaux durables: en privilégiant des matières naturelles et recyclables comme le coton biologique, le polyester recyclé, le chanvre
- De la durabilité: en garantissant le confort et la longévité. En concourant à la réduction des déchets textiles et des coûts de remplacement avec des tissus plus résistants à l'usure quotidienne et aux lavages répétés
- Des partenaires: en privilégiant des marques certifiées durables et adaptées aux contraintes sur le terrain



04

Collatéraux & amenities

Conseiller et développer des collatéraux responsables en lien avec l'ADN du projet:

- Sourcing durable : dans la sélection du papier, le choix des couvertures de menu et de tous les supports développés pour le projet
- Fournisseurs responsables: Pour le choix des amenities (articles de toilette, chaussons, étiquettes de bagages...) en fonction des besoins
- Alternatives numériques: chaque fois que possible pour réduire le besoin d'éléments physiques

NOS RÉFÉRENCES

Ils nous font confiance





SIX SENSES CRANS-MONTANA

PSC Hospitality a été missionné par les propriétaires (1875 finance) afin de créer les 2 espaces F&B de cet hôtel ultra-luxe, et permettre à Six Senses de les opérer. Ces concepts F&B de « brasserie holistique » et de « japonais festif » ont été pensés comme des marques, permettant de les dupliquer

Conception **BYAKKO**

Recommandations architecturales

Conception **WILD CABIN**

Image de marque et graphisme

Accompagnement F&B

Gestion de projet

Audits post-ouverture



[WEB](#)

[INSTA](#)

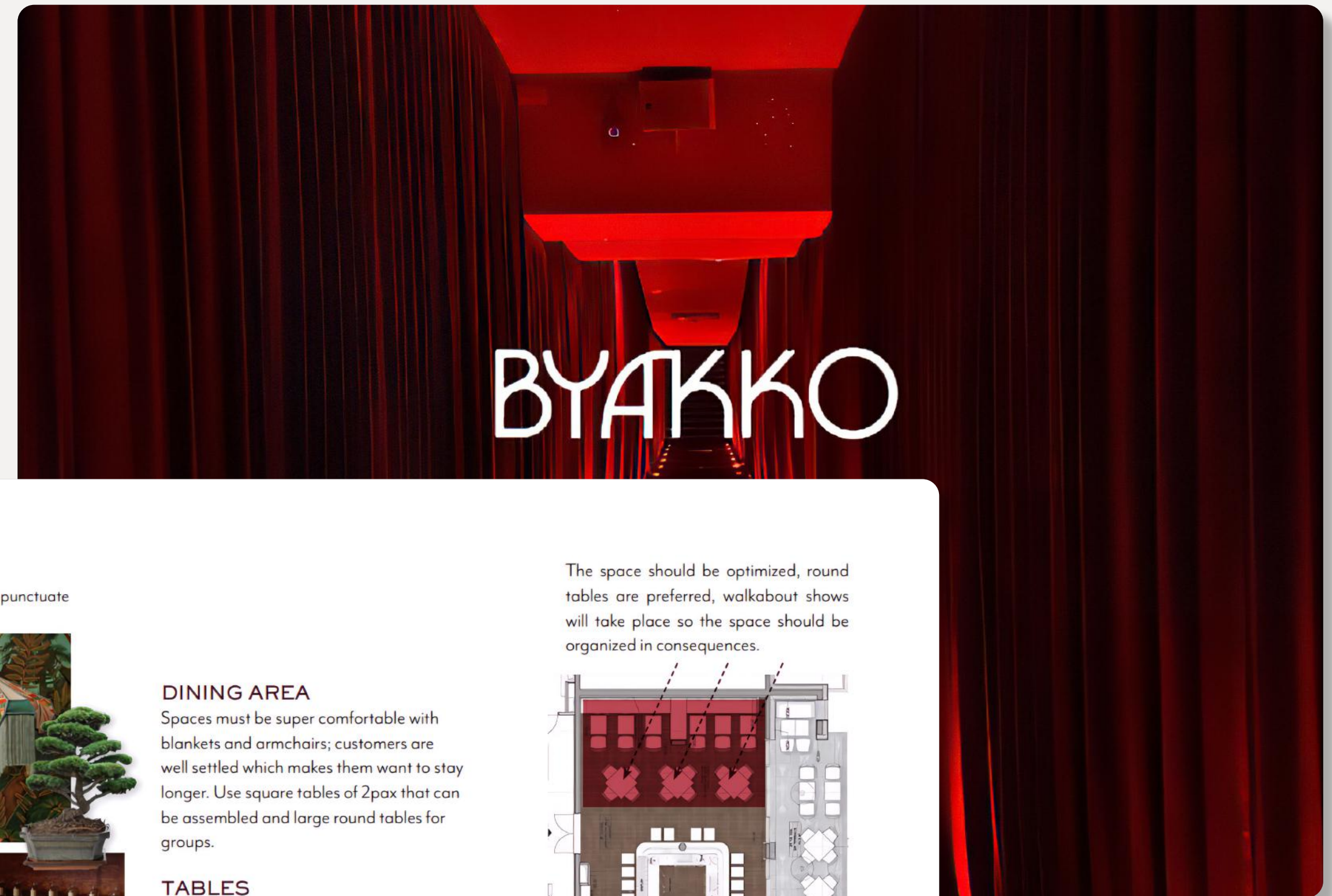
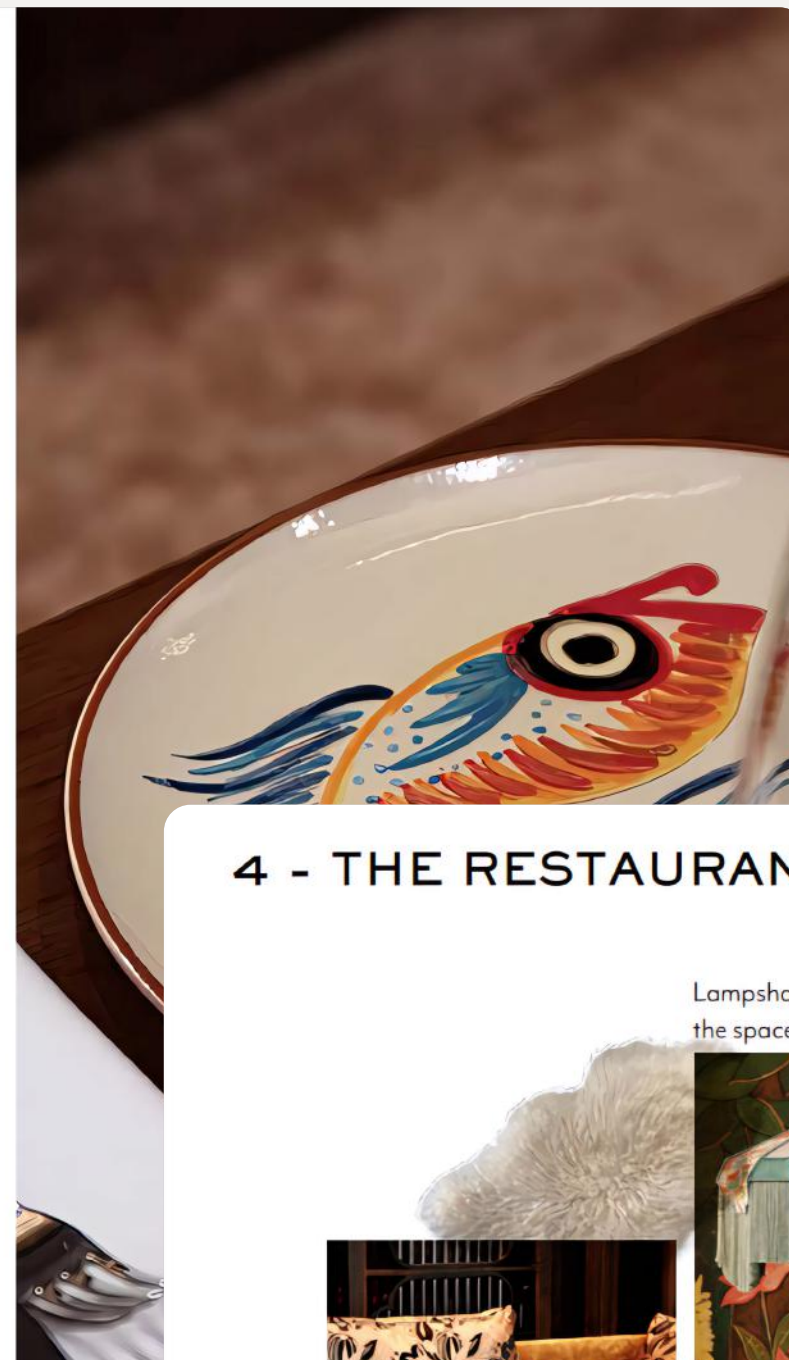
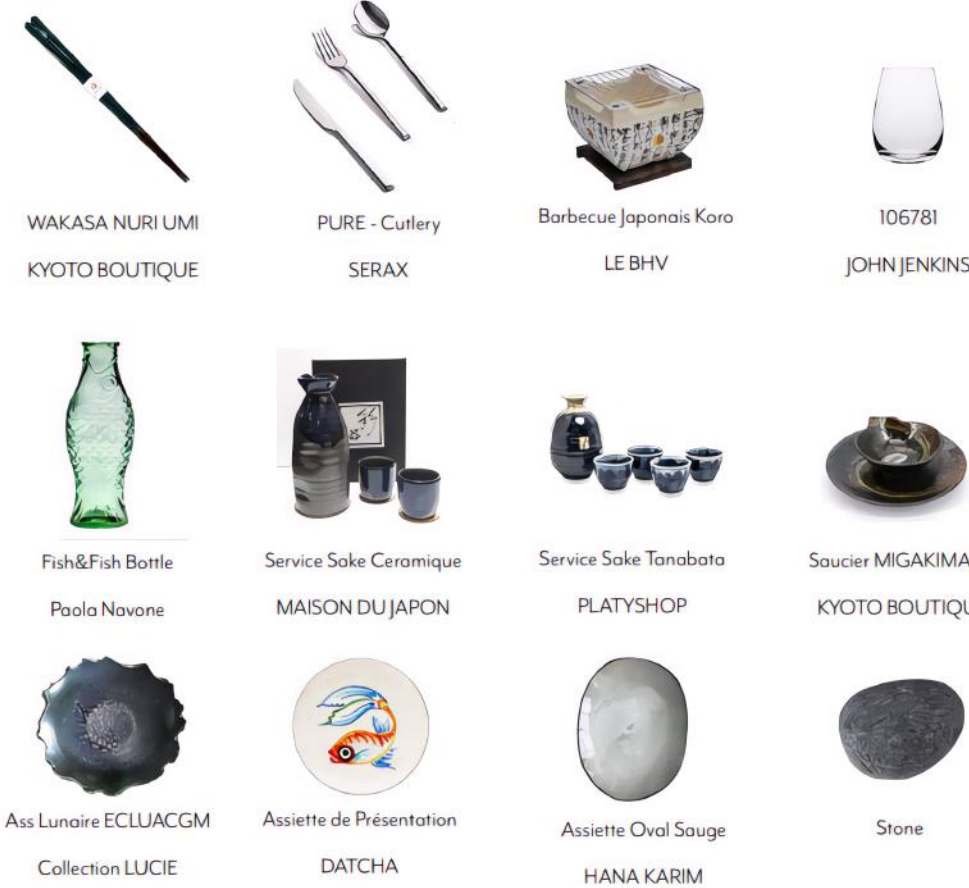
Principaux éléments du champ d'action

RECHERCHE D'OS&E

IMAGE DE MARQUE ET GRAPHISME

SIGNATURE RESTAURANT

... inspiring and arty



4 - THE RESTAURANT



Lampshades to punctuate the space

DINING AREA

Spaces must be super comfortable with blankets and armchairs; customers are well settled which makes them want to stay longer. Use square tables of 2pax that can be assembled and large round tables for groups.

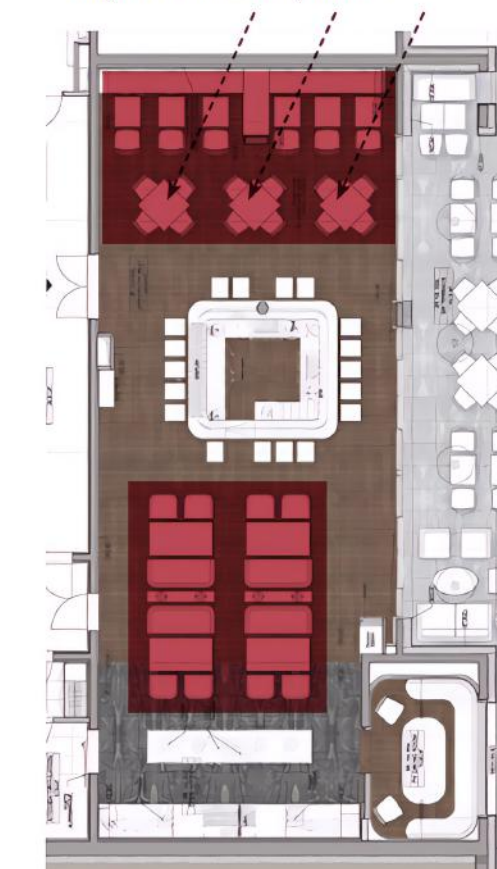
TABLES

Square tables: 2pax
 Family round tables:
Tables 4pax: D90 to 100 cm
Room table heights: 72 cm
 Play with different table finishes: raku, lacquer, wood

COZY FEELING

- Carpets
- Curtains
- Modernized wall hanging Japanese fabrics.
- Old Japanese mirrors to give more depth.

The space should be optimized, round tables are preferred, walkabout shows will take place so the space should be organized in consequences.



4TH FLOOR



Add Bonzais between sofas/banquets

II. ENVIRONMENT

B. COMPETITORS

3 - COMPETITIVE HOTEL

LE MONT
F&B Offer: Traditional seasonal food
Positioning: Mid-range restaurant
Address: Hotel du Mont-Blanc, Montana
Average ticket: Dinner: 150 CHF

LA MUNA
F&B Offer: Japanese Peruvian Fusion
Positioning: High-end restaurant
Address: Hotel Crans, Ambassador, Rte du Petit Signal 3, 3963 Crans-Montana
Average ticket: Lunch: 80 CHF / Dinner: 140 CHF

LE CARNOTZET
F&B Offer: Valaisan & traditional
Positioning: Premium restaurant
Address: Hotel Crans, Ambassador, Rte du Petit Signal 3, 3963 Crans-Montana
Average ticket: Lunch: 70 CHF / Dinner: 100 CHF

- Pros**
- Great location
 - Panoramic mountain view
 - Quality of the food offer
- Cons**
- Bad quality of service
 - Reduced wine list

LE BAALBECK
F&B Offer: Mediterranean, international
Positioning: Premium restaurant
Address: Grand Hotel du Golf & Palace, Allée Elysée Bonvin 7, 3963 Crans-Montana
Average ticket: N/A

- Pros**
- Prestige wine cellar with many grand cru
 - Seasonal food
- Cons**
- Service sometimes too long during busy hours

LE BAALBECK
F&B Offer: Traditional, Libanese
Positioning: Premium restaurant
Address: Grand Hotel du Golf & Palace, Allée Elysée Bonvin 7, 3963 Crans-Montana
Average ticket: N/A

- Pros**
- Location on the ski slopes
 - Atypical offer
 - Golf view
- Cons**
- Presentation of the food sometimes not very aesthetic
 - Quality of service

ANALYSE CONCURRENTIELLE

MAS CANDILLE MOUGINS

[EN COURS-CONFIDENTIEL]

En partenariat avec Jean-Philippe Cartier (H8 Collection) et la famille Courtin-Clarins, PSC Hospitality est à l'origine du renouveau du Mas Candille Hotel & Spa, marquant ainsi le début d'une nouvelle ère pour la retraite historique de Mougins, sur la Côte d'Azur.

Conceptualisation

Recherche d'OS&E

Direction artistique

Scénographie

Gestion et coordination
de projets

Soutien au déploiement



WEB

INSTA

PRESS



Architecture : Hugo Toro



Principaux éléments du champ d'action

PERSONNALISATION DES ARTS DE LA TABLE

ESPACE RETAIL

POOL - PERSONNALISATION BAUSCHER

COLLECTION OPTIONS



Assiette de présentation - 23cm



Assiette de présentation - 23cm



RDC



sauf erreur les murs indiqués ici ne correspondent pas aux murs et poutres porteurs de l'existant. Curage et repérage à faire pour confirmer.

Ce hall, situé dans l'existant pourrait demander une destruction partielle.

Trouver le moyen de supprimer cette circulation / gain d'espace et aspect peu qualitatif au fitness et au solarium

RECOMMANDATIONS ARCHITECTURALES

BOULES DE PÉTANQUE

Obut

Process de réassort: contacter Manon Fanton

Contact: cadeaudaf@labouleobut.com

+33(0) 4 77 45 57 22

Quantité de commande minimum:

96 triplètes

Commande par multiples de 8 obligatoirement

Délais de livraison: 3 à 5 semaines



Plat de partage convivial ... fraîcheur & rituel estival

Convivial et ludique, le partage est un rituel d'été en couple ou entre amis. Poisson de ligne entier de la pêche du matin, ou côte de bœuf assaisonnée aux herbes d'arrière-pays, petits-farces niçois présentés par six, c'est un festival de générosité, de goût du sud et de simplicité premium avec lequel se régale les convives.



Plancha estivale ... l'incontournable de l'été

Incontournable des repas d'été conviviaux, les grillades à la plancha se retrouvent comme l'offre signature de la carte avec des propositions de poissons, de viandes, mais aussi de légumes à l'huile d'olive pour plus de fraîcheur et d'adaptabilité à tous les régimes. C'est une offre qui épouse aussi bien un déjeuner au soleil qu'un dîner à la bougie.



Douceur rafraîchissante ... sorbet à partager & toppings

Léger mais gourmand, c'est un petit plaisir à partager servi dans un magnifique plat en marbre givré. Autour d'une glace au yaourt, ce dessert est sublimé par plusieurs toppings : Fruits rouges frais, mangue, coulis au chocolat, confiture, noisette, etc. Proposition qui convient à tous les goûts, c'est un dessert simple, ludique et indéniablement instagrammable.



OFFRE F&B SIGNATURE



BIBA SOCIAL CLUB WEST PALM BEACH

[EN COURS-CONFIDENTIEL]

PSC HOSPITALITY a conçu un club privé situé à West Palm Beach. Responsable de la conception du restaurant de 250 places, l'équipe a créé une expérience gastronomique haut de gamme, contemporaine et cosmopolite avec sa terrasse extérieure, sa piscine, son bar en plein air et la table exclusive du chef.

Création du concept

Recherche d'OS&E

Développement F&B

Accompagnement & recommandations architecturales

Accompagnement architectural

Image de marque et graphisme



PRESS

WEB

Principaux éléments du champs d'action

AMBIANCE MUSICALE

THE MUSICAL AMBIANCE

Catchy & chic

ROMANTIC LOUNGE

This kind of lounge music helps to create a true cosy atmosphere, just like being at home. The music creates a lounge and sensual atmosphere. The soft voices and slow rhythms create a romantic and intimate, yet captivating ambiance

Calm space (50 dB(A))
0
75 DB
 Loud space (105 dB(A))

L'AMOUR - ROUGE ROUGE

ANN WANTS TO DANCE - PAPOOZ

BLUEBIRD - ONE SELF

INTIMATE PARTIES

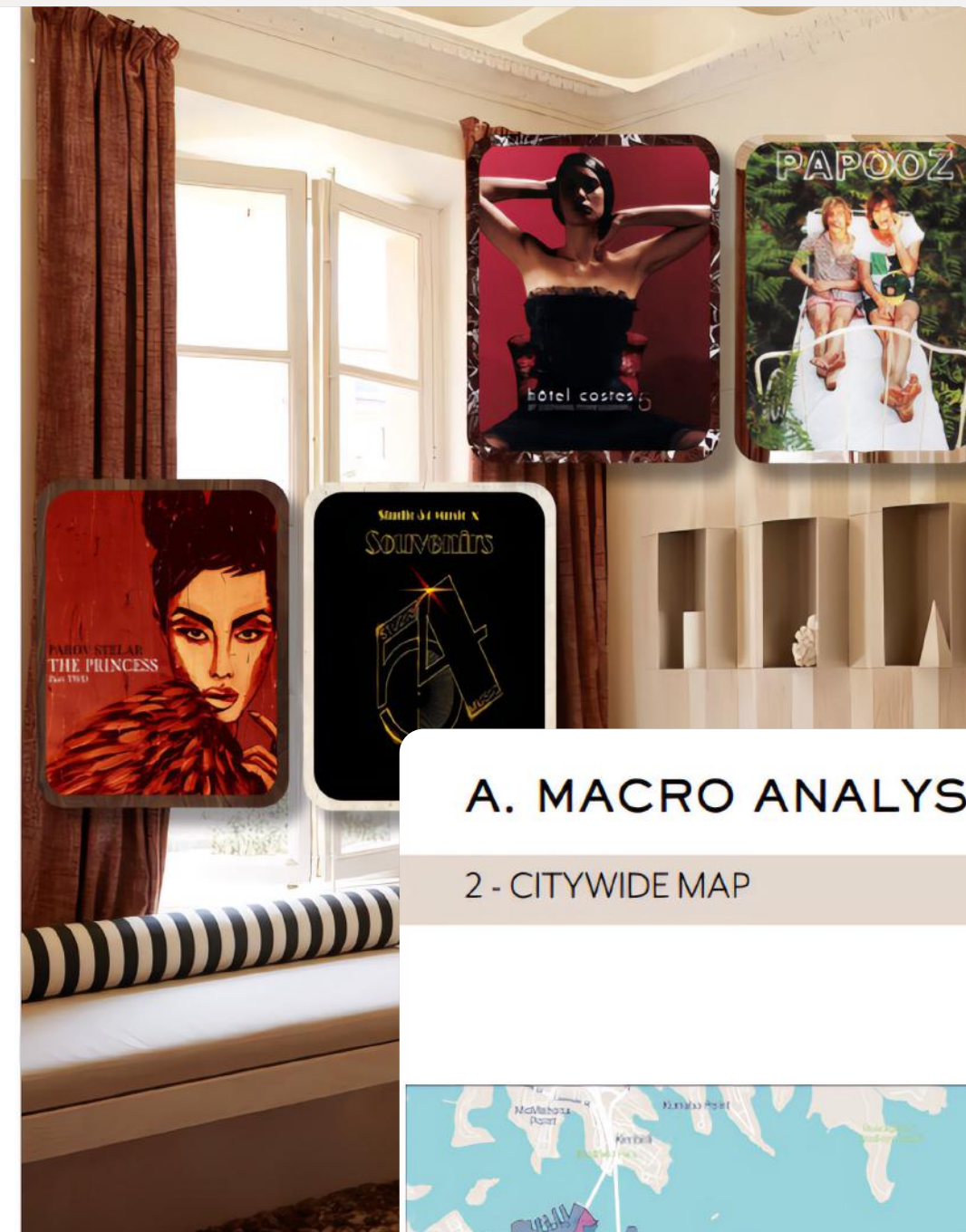
In the evening, the volume of the music increases slightly to make way for more upbeat tunes. The cheerful melodies and light lyrics invite dancing and instantly put everyone in a good mood. The music is loud enough to fill the room, but not overpowering, creating a pleasant and relaxed atmosphere.

Calm space (50 dB(A))
0
82 DB
 Loud space (105 dB(A))

SOUVENIRS - STUDIO 54 MUSIC

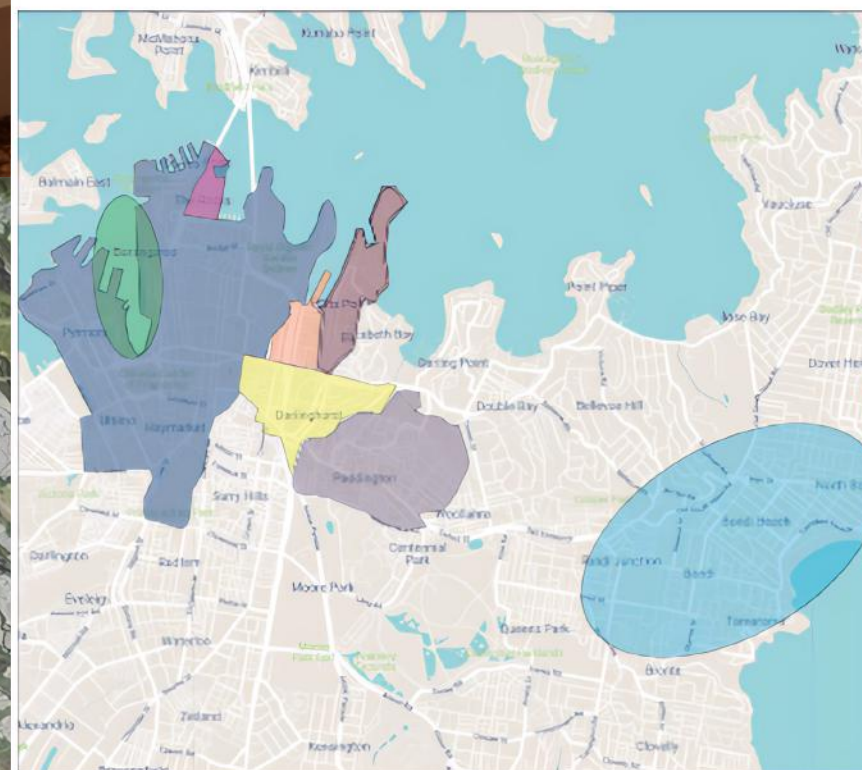
YOUNG HEARTS RUN FREE ORIGINAL MIX - MANUEL GRANDI

BASKA BROTHER - PAROV/STELAR



A. MACRO ANALYSIS

2 - CITYWIDE MAP



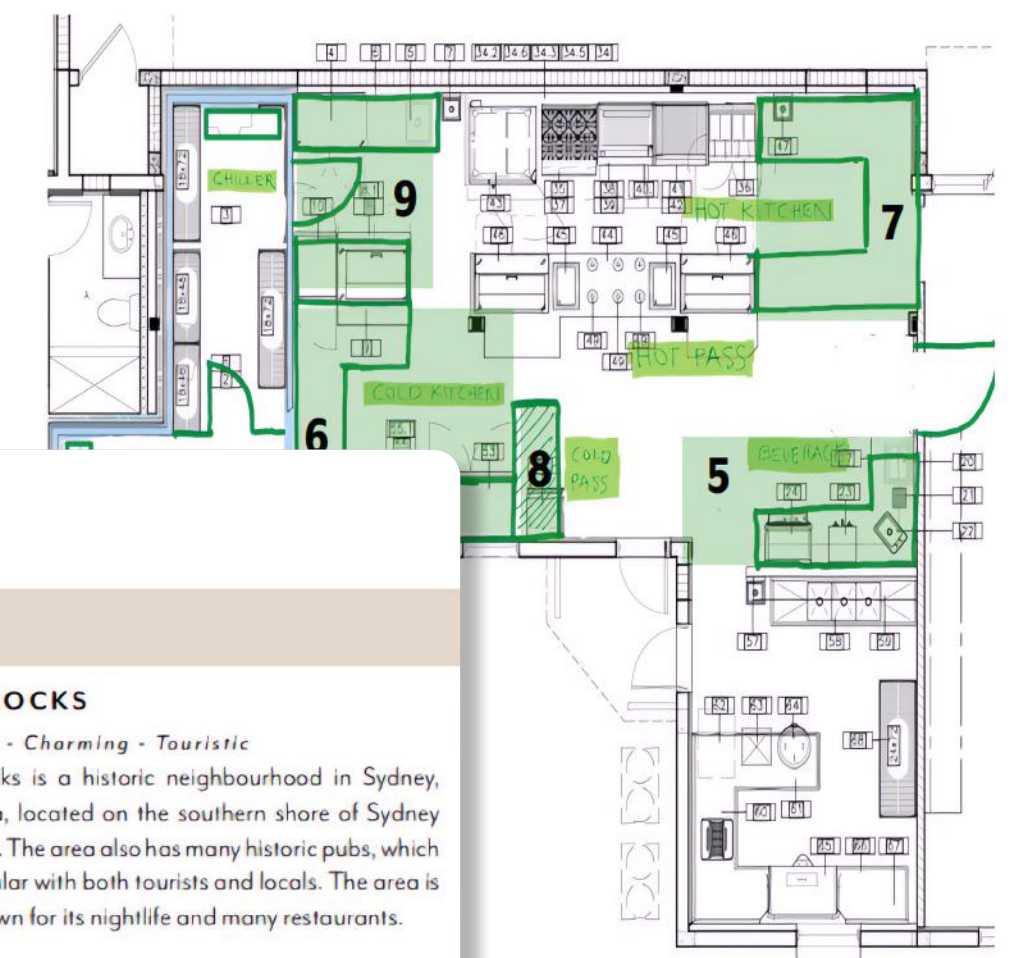
BOH KITCHEN

Recommandations

ACTUAL OPTION



OPTIMIZED OPTION



UNIFORM

Manager

KIMONO STYLED COTTON GREEN AND WHITE UNDERTOP



KAKI STRUCTURED PANTS



textured comfort trousers



Black lace loafer

Open black leather shoes with golden details



UNIFORMES

POTTS POINT

Cosmopolitan - Vibrant - Historic

The area is characterised by its diverse architecture, which includes Victorian-era houses and art deco buildings, as well as modern high-rise apartments. It is also a place for foodies featuring a lively dining scene with a wide range of cuisines, from high-end restaurants to casual cafes.

DARLINGHURST

Trendy - Diverse - Vibrant

Darlinghurst is known for its diverse population, lively atmosphere, and colorful streetscapes. The neighbourhood is known for its trendy cafes and restaurants. The area has a mix of different cultures and cuisines, offering a diverse range of dining options.

CENTRAL BUSINESS DISTRICT

Modern - Busy - Iconic

The CBD is the heart of the city's financial and commercial district, and is also a popular destination for tourists. It is home to a diverse range of restaurants, cafes and bars, serving a wide variety of cuisines. There are many options for nightlife, including bars, nightclubs and live music venues.

BONDI

Trendy - Young - Artsy

The neighbourhood is also known for its trendy cafes, bars, and boutiques. Bondi is also home to a diverse population, with a mix of young professionals, families and retirees. Overall, Bondi is a vibrant and lively area with a great coastal lifestyle.

THE ROCKS

Historic - Charming - Touristic

The Rocks is a historic neighbourhood in Sydney, Australia, located on the southern shore of Sydney Harbour. The area also has many historic pubs, which are popular with both tourists and locals. The area is also known for its nightlife and many restaurants.

DARLING HARBOUR

Bohemian - Cosmopolitan - Historic

The Neighbourhood is a waterfront area located in the heart of Sydney. It has a rich history of being a hub for ports and industrial activities. It is now a major tourist destination, known for its wide range of shops, restaurants, museums, and attractions.

PADDINGTON

Vibrant - Popular - Artsy

Paddington is a popular destination local and for foodies, with a diverse range of restaurants, cafes, and bars serving a wide variety of cuisines from all over the world. The suburb also has a vibrant nightlife, with many options for a night out.

WOLLOMOOLOO

Waterfront - Quaint - Diverse

The suburb is home to the Finger Wharf, a large timber wharf that was built in the early 1900s and is now a popular destination for dining, drinking and entertainment. The Wharf offers great views of Sydney's skyline and the Harbour, and it is a great



LORDY'S PARIS CLUB PARIS

PSC HOSPITALITY, en partenariat avec Accor, présente «Lordy's» au Sofitel Baltimore (Paris), où les aventures mondiales d'un homme d'affaires londonien prennent vie. Niché près de la Tour Eiffel, cet établissement intime évoque ses voyages à travers Londres, Paris et New York. Enraciné dans le charme britannique chic et la grandeur parisienne, «Lordy's» est une destination en soi.

Conception du Lordy's

Scénographie

Image de marque et graphisme

Recherche d'OS&E

Création de l'offre F&B

Accompagnement RH

Accompagnement architectural

Audit post-ouverture




PRESS

WEB


INSTA

Principaux éléments du champ d'action

FICHE TECHNIQUE



Lobster Roll



A. CONCURRENCE DIRECTE

SIR WINSTON
 Adresse : 5 Rue de Presbourg
 Distance : 0,9 km, 10 min à pieds

Positionnement
 BISTRONOMIQUE

- Appartient au Groupe Bertrand
- Architecte de renom international : Laura Gonzalez
- Offre brunch tous les dimanches
- Offre F&B différenciée

Architecture
 COLONIALE MODERNE

- Concept fort d'avant
- De nombreux plats frits et lourds

Food
 INDO-BRITISH

Beverage
 COCKTAILS SIGNATURES

Ambiance
 CONVIVIALE, RYTHMÉE

INFO CLÉS :
 CAPACITÉ: 150 couverts
 COEUR DE CIBLE: Parisiens du 8e et 16e arrondissement, clientèle d'affaires, clientèle étrangère

OFFRES F&B :
 - Carte de cocktails signatures entre 14 et 15 €
 - Entrées à partager (ou pas) entre 5,5 et 15 €
 - Salades
 - 10 plats : poissons, viandes
 - 8 desserts

TICKET MOYEN :
 - MIDI : 35€ | SOIR : 50 €

LOUNGE **ANIMATION** **BAR À COCKTAIL**
 SERVICE À TABLE **CONCEPT IDENTITAIRE** **PARTI PHS STYLISTIQUE**


QTÉ	TOTAL TTC	OBSERVATIONS
#####		
20,000	10,00 €	1. Faire une purée d'avocat avec l'avocat le citron et le piment puis réctifier l'assaisonnement.
0,100	0,80 €	
0,400	31,60 €	
1,000	0,18 €	2. Mayonnaise de Homard: monter la mayonnaise, faire réduire à glace le jus de homard. Une fois les 2 éléments froids les mélanger.
0,200	0,98 €	
2,000	2,04 €	3. Pocher les homards au four vapeur à 70 °/ 12 min les glacer au terme de la cuisson. Les découper en cubes puis réserver. au moment du service : faire revenir les homards et réctifier l'assaisonnement
0,020	0,10 €	
0,030	0,04 €	
0,002	0,00 €	
0,060	2,34 €	
0,020	0,04 €	5. Dressage: Entailler les rolls dans leurs centre puis les colorer au beurre noisette. Mélanger le homard tiède avec la mayonnaise, Garnir les rolls de purée d'avocat, puis du homard et finir avec les zestes de citron vert, le céleri et la ciboulette
0,300	0,13 €	
0,030	0,04 €	

FICHES TECHNIQUES DE RECETTES

BRANDING



BAR LPC & SERVICE

PHOTO	GOÛT /10	PRÉSENTATION /10	RÉPONS AUX ATTENTES /5	COMMENTAIRES
	7	6	3	<ul style="list-style-type: none"> Manque de générosité. La portion servit est très petite portion Réduire la taille de l'assiette pour donner un effet moins petit Très bon mariage avec la crème.

TEMPS DE SERVICE

- Diner (bar)**
ENTRE L'ARRIVÉE ET LA PRÉSENTATION DU MENU
8 MINUTES
- ENTRE LA PRÉSENTATION DU MENU ET LA PRISE DE COMMANDE
12 MINUTES
- ENTRE LA PRISE DE COMMANDE ET LE SERVICE BOISSON
8 MINUTES
- ENTRE LA PRISE DE COMMANDE ET L'ENTRÉE
15 MINUTES

COMMENTAIRE

LE SERVICE DU SOIR AU BAR est agréable. Les clients sont accueillis avec le sourire et le personnel a le souci du détail. Cela étant dit, l'attente aurait pu être moins longue entre l'arrivée et la présentation du menu. Le service est poli et discret, sans proposition de vente additionnelle. La partie conseil sur la carte cocktail doit être améliorée, les renseignements étaient hésitants et pas forcément guidant. Globalement l'expérience est de bon augure, mais peut être améliorée.



Architecture : Mike Watson

BIRDIE BAR AND BRASSERIE SYDNEY

En collaboration avec Salter Brothers, PSC Hospitality a créé le Birdie Bar and Brasserie, harmonisant la cuisine traditionnelle et contemporaine avec un flair anglo-saxon inimitable. Inspiré par le loriquet, un oiseau captivant, Birdie incarne l'audace, le dynamisme et le charme typiquement australien.

- Etude de marché
- Scénographie
- Conceptualisation
- Accompagnement architectural
- Création de menus F&B



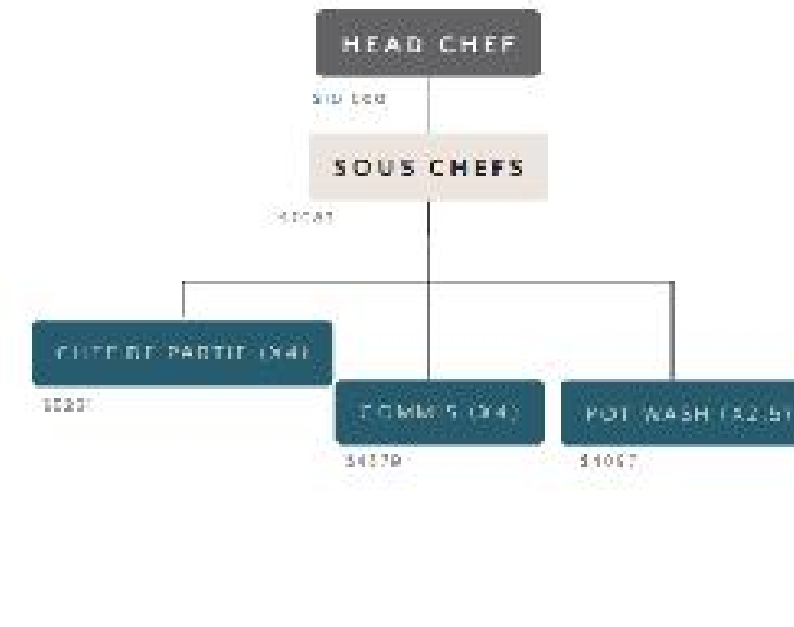
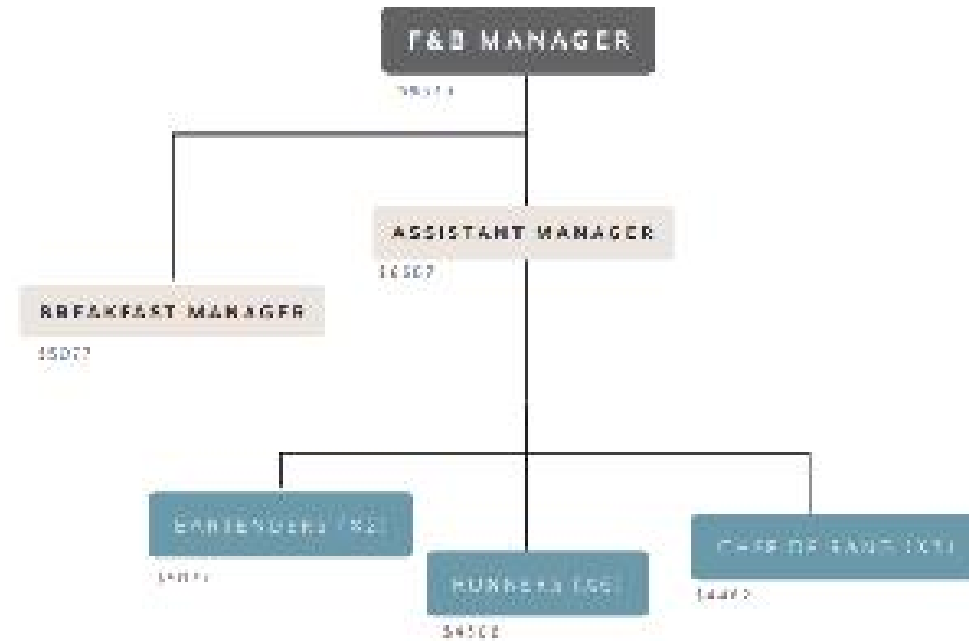
- [PRESS](#)
- [WEB](#)
- [INSTA](#)

Principaux éléments du champ d'action

ORGANIGRAMME

COST OF STAFF

2027 - Optimal average speed



Year	20
Month	JA

RECAP

- RECAP:**
- Managers: 4 employees
 - Bar: 2 employees
 - Service: 10 employees
 - Kitchen: 30 employees
- TOTAL: 36.5 EMPLOYEES**

PAYROLL
2,234,225€
% of the Revenue
4.2%

Restaurant

AVERAGE TICKET WEEKDAY		
Lunch	\$ 36.52	\$ 42.00
Dinner	\$ 47.83	\$ 55.00

AVERAGE TICKET WEEKEND		
Lunch	\$ 36.52	\$ 42.00
Dinner	\$ 47.83	\$ 55.00

WEEKDAY	TOTAL CAPACITY											
	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
Lunch/Fillrate	26%	26%	26%	26%	26%	26%	26%	26%	26%	26%	26%	26%
Dinner/Fillrate	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
Covers/Lunch	40	40	40	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Covers/Dinner	45	45	45	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Covers / Day WEEKDAY	86	86	86	115	115	115	115	115	115	115	115	115
Total covers WEEKDAY	1838	1811	1811	2415	2760	2875	3571	3381	3623	4047	3519	2777

WEEK END	TOTAL CAPACITY											
	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
Lunch/Fillrate	26%	26%	26%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
Dinner/Fillrate	26%	26%	26%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
Covers/Lunch	35	35	35	52	52	52	52	52	52	52	52	52
Covers/Dinner	35	35	35	46	46	46	46	46	46	46	46	46
Covers / Day WEEKEND	69	69	69	98	98	98	98	98	98	98	98	98
Total covers WEEKEND	621	552	630	880	1075	1150	1012	1265	1242	1104	1438	1129

RECAP COVERS RESTAURANT	
Lunch - Weekday	66
Dinner - Weekday	69
Lunch - Weekend	58
Dinner - Weekend	50
Total covers/year	46854
Covers/day (average)	127
Total covers weekday	3487
Total covers weekend	1267
Total annual covers	46854

Total Revenue (incl. VAT) RESTAURANT - YEAR 0	
Total revenue lunch-weekday	\$ 618,240.00
Total revenue dinner-weekday	\$ 609,750.00

BUSINESS PLAN

Concept principles

- BRITISH BRASSERIE** - A tribute to British classics with a modern twist
- SLIGHT EXOTIC TWIST** - Playing with colours, spices & herbs to revisit classics
- AUSTRALIAN SOUL** - Anchored in its local environment & proud
- BIRD NEST** - A cocoon where it feels good to remain over & over
- NATURAL ESSENCE** - Fresh vegetation, garden inspired, veggie options
- DOMESTIC FEELING** - Safe & secure feeling, family-friendly
- CURIOS** - Place of socialisation, open to discoveries

ÉLABORATION DE MENUS

Birdie

MENU STRUCTURE

- Starters**
 - Onions
 - Fish & chips
 - Cheesy bites
 - United fish
 - Egg & chips
 - Bruschetta
 - Crab (hot soup)
- Veggie selection**
 - Generous veggie main
 - Veggie toast
 - Veggie sandwich
- Sides**
 - Light side
 - Light side
 - Generous side
 - Generous side
 - Light side
- Mains**
- Large dishes to share**
- Desserts**
 - Generous dessert
 - Generous dessert
 - Generous dessert with fruits
 - Generous dessert with chocolate
 - Fresh fruits
 - Ice cream & waffle



MOËT & CHANDON LVMH

En partenariat avec Moët & Chandon, une marque du groupe LVMH, PSC HOSPITALITY s'est engagé dans une mission stratégique exigeante. L'objectif était de développer des concepts novateurs et de repenser le service du champagne afin d'enrichir l'expérience client. Nous avons apporté une vision moderne pour mettre en avant leur gamme prestigieuse de cuvées, des champagnes standards aux plus distingués. Cette mission haut de gamme illustre et souligne l'importance de notre engagement envers l'excellence du service et la valorisation de marques.

Benchmark

Rituels de service

Valorisation de marque

Expérience client

Stratégie de différenciation

Positionnement de marque

WEB

INSTA





MSC CROISIÈRES & EXPLORA JOURNEY

PSC a travaillé en collaboration avec MSC dans le développement de leurs bars à cocktails, aussi bien sur le navire de croisière MSC Europa que sur leur nouvelle marque de luxe Explora, qui voyagera à travers le monde cet été, en commençant par la Méditerranée.

Storytelling Bar

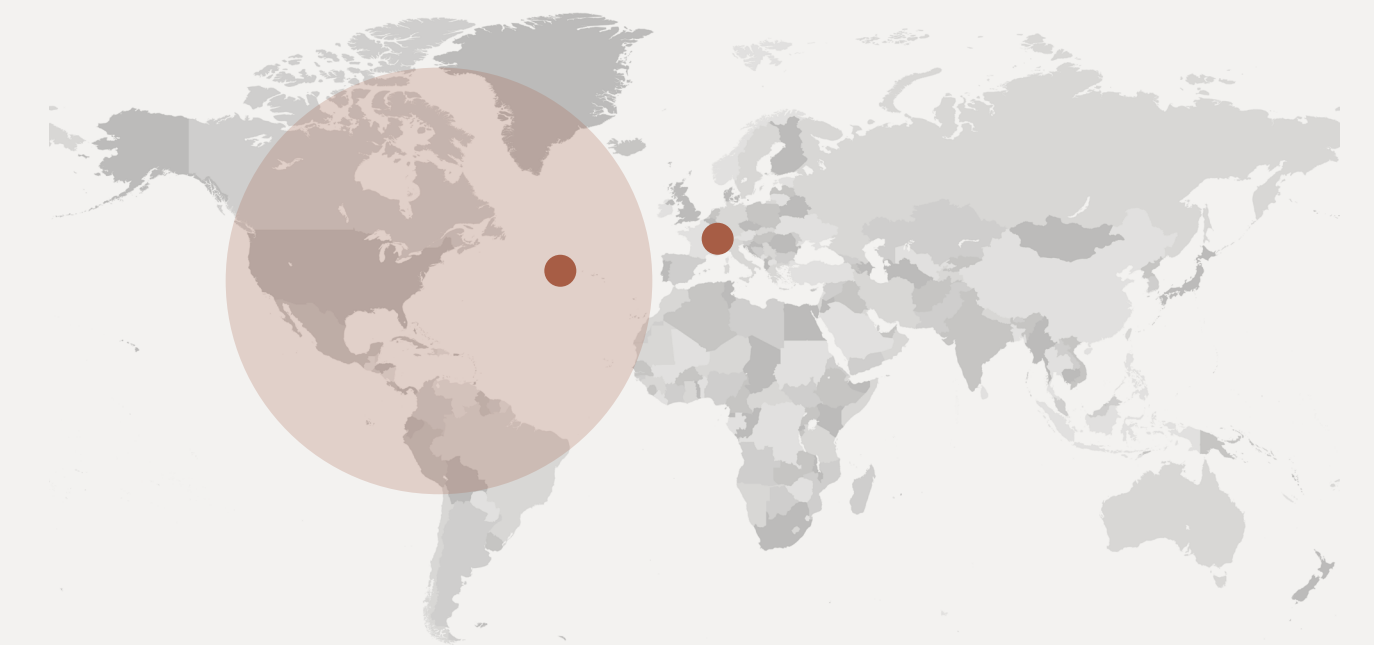
Organisation Tasting

Création Cocktails Explora

Training Bar

Création Cocktails MSC

Présence à l'ouverture



WEB INSTA

PARKER'S DUBAI

Le groupe émirati The Independant Food Company a sollicité PSC afin de repenser leur marque « Parker's », en vue de l'ouverture de leur nouveau restaurant phare, situé au cœur du Dubai Mall.

Audit offre existante

Repositionnement

Accompagnement

Création menus

Architectural

Training Cuisine

Staging & Scénographie



INSTA

TIK TOK



CASA MONTI ROME

[EN COURS-CONFIDENTIEL]

PSC Hospitality a accompagné le groupe Leitmotiv (La Fantaisie à Paris) pour le déploiement de concepts de restauration et de bars à Casa Monti, un projet niché au cœur de Rome. Avec l'architecte de renommée mondiale Laura Gonzalez à la tête de la conception, Casa Monti figure déjà parmi les hôtels les plus attendus de 2024, offrant une atmosphère authentique et conviviale.

Conceptualisation

Menu Cocktails Bar

Services Sommelier

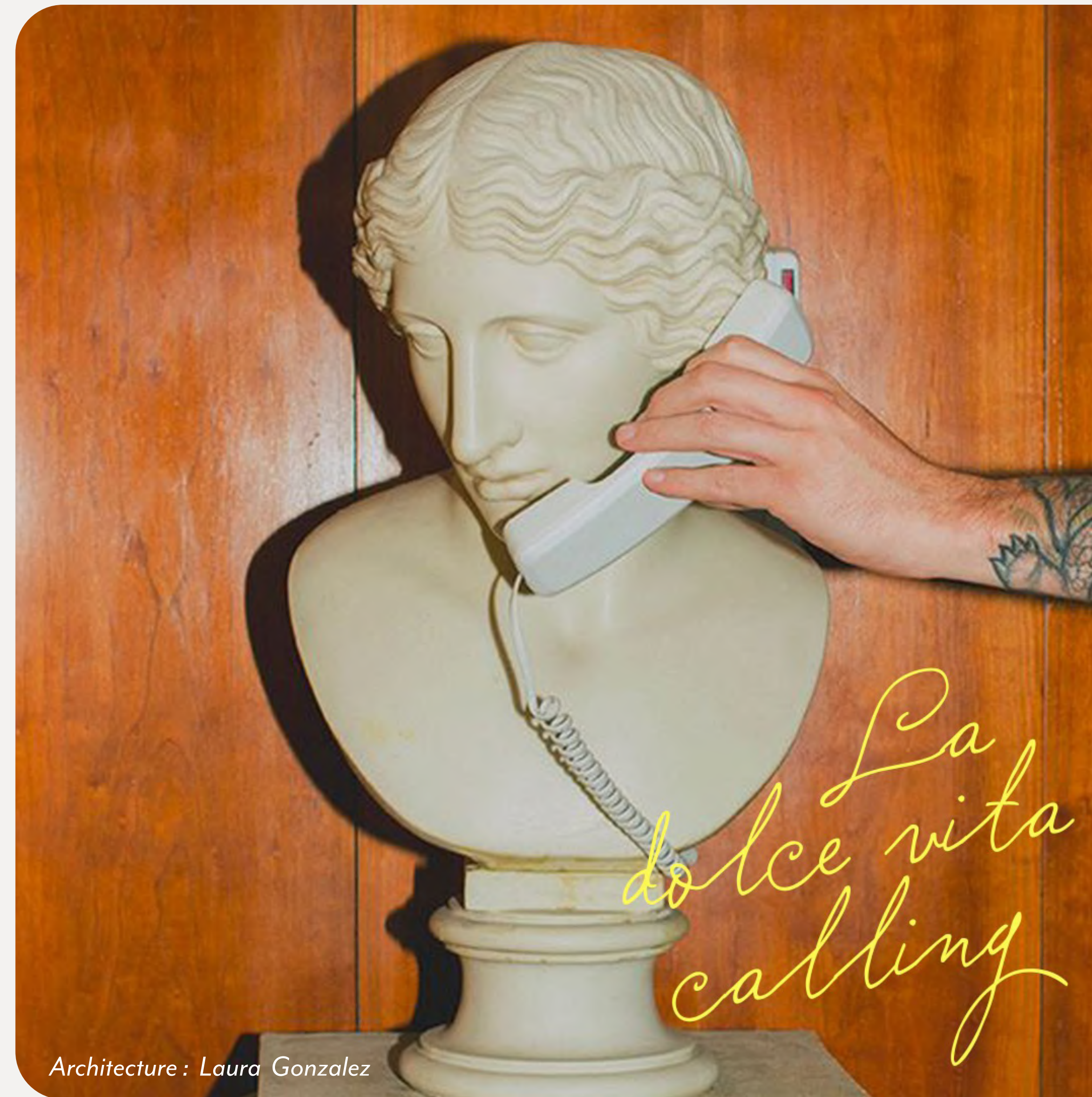
Support Financier & RH

Support Design



WEB

INSTA



GROUPE FARGEON PARIS

PSC HOSPITALITY se réjouit de compter le groupe Fargeon parmi ses clients, au travers d'une collaboration long-terme. Ce partenariat a conduit à la conceptualisation réussie de deux projets importants au sein de l'hôtel PADAM et de l'hôtel 5 Particulier, tous deux des boutique-hôtels distingués. Ces initiatives illustrent une forte reconnaissance mutuelle et un engagement commun à réinventer l'expérience en matière de restauration et d'hospitalité.

Audit pré-projet

Scénographie

Conceptualisation

Création de menus F&B

Support RH & Financier

Recherche d'OS&E

Support Technique



EDITH

Edith, néo bistro du Padam, modernise les classiques de la cuisine française avec un twist contemporain. La cuisine bourgeoise démocratisée rencontre l'essence de la brasserie, mettant en vedette des ingrédients saisonniers de qualité et des saveurs inventives.

[WEB](#)

[INSTA](#)

CASETTA

[EN COURS-CONFIDENTIEL]

Casetta est un restaurant où le flair parisien rencontre la culture italienne, inspiré des jardins toscans. Ce restaurant offre un menu qui marie les deux cuisines pour redécouvrir les classiques italiens tout en retrouvant des plats français aux accents du Sud.

[WEB](#)

[INSTA](#)



PULLMAN HAMBOURG

PSC HOSPITALITY a collaboré avec l'opérateur Accor et le propriétaire Unibail Westfield, afin de créer et d'accompagner le déploiement des 4 points de restauration et bars du futur Pullman dans le nouveau quartier Uberseequartier. Le lieu comprend un café, un bar, un restaurant et un rooftop.

Etude de faisabilité

Benchmark

Conceptualisation

Training

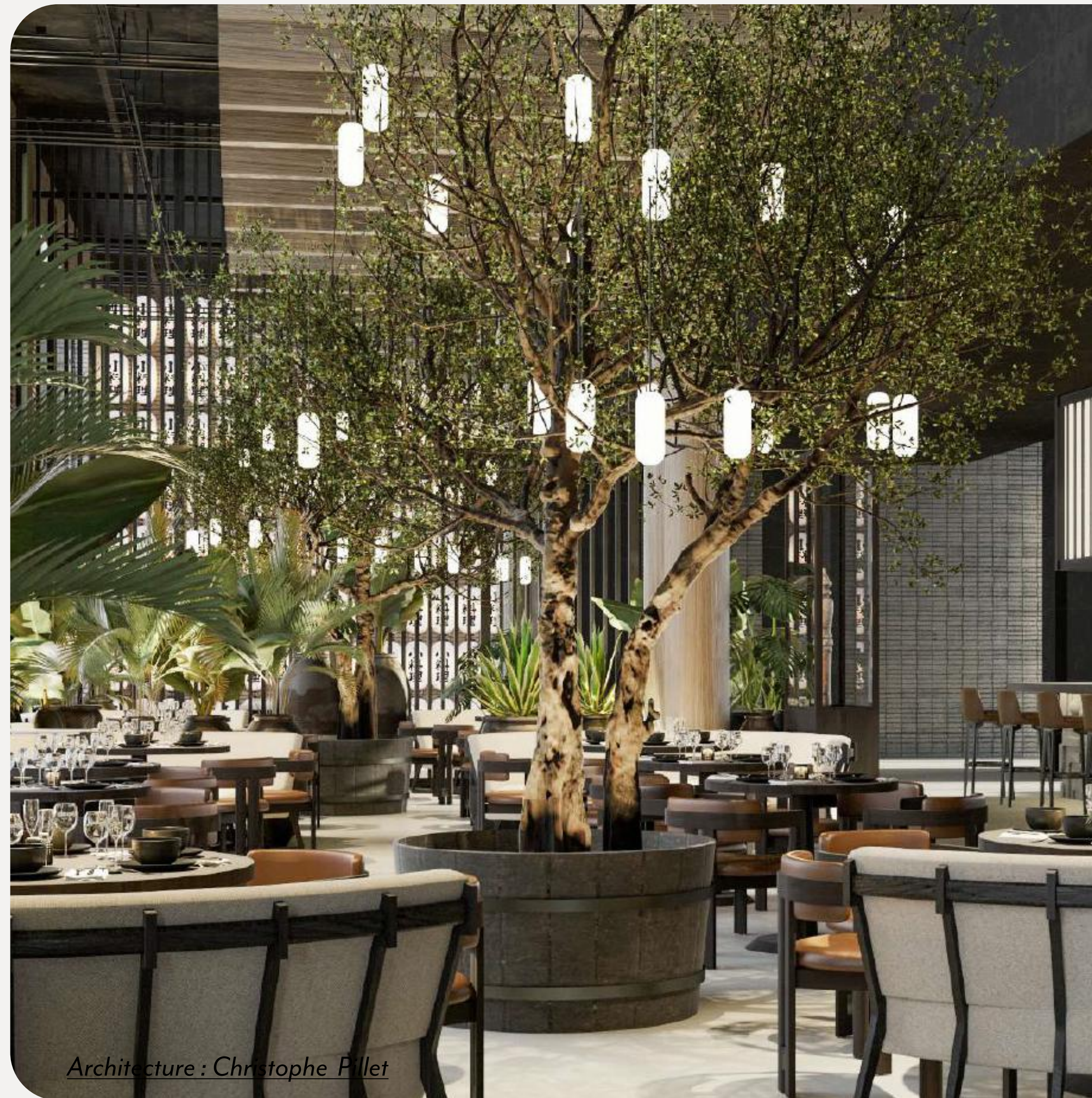
Accompagnement

Scénographie

Architectural

Support Déploiement

Branding & Graphisme



MARGUERITE 1606 ISSY

PSC HOSPITALITY a collaboré avec le MGallery Collection (Accor) pour la création de leurs espaces de restauration et bars sur un site historique au Domaine Reine Margot (Issy les Moulineaux). Cette collaboration a abouti à la création du restaurant Marguerite 1606, ainsi que du speakeasy Monastic.

Etude de faisabilité

Création Menus F&B

Storytelling

Branding & Graphisme

Conceptualisation

Scénographie

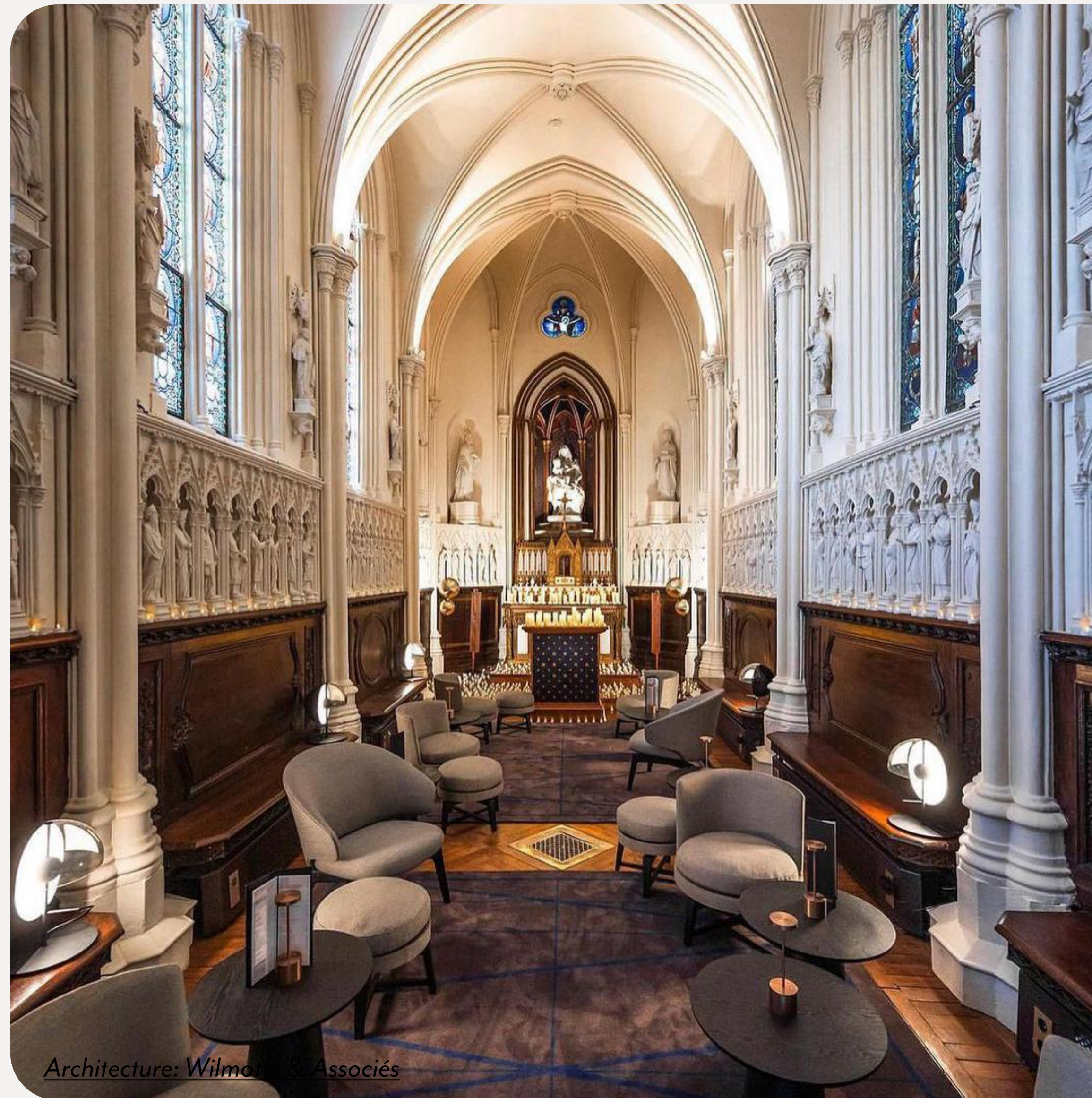
Recherche d'OS&E

Support Design



WEB

INSTA



Architecture: Wilmon & Associés



ROMCOCO PARIS

PSC HOSPITALITY a collaboré avec Voco Paris Porte de Clichy (groupe IHG) pour fournir un accompagnement complet et une expertise à chaque étape du développement du restaurant de l'hôtel. Cette collaboration a abouti à la création réussie du restaurant, qui a été nommé «Romcoco».

Etude de faisabilité

Support Design

Conceptualisation

Scénographie

Branding & Graphisme

Recherche d'OS&E

Création des menus F&B

Support RH



WEB

INSTA





Architecture : Joanna Pera

LIVA ABIDJAN

[EN COURS-CONFIDENTIEL]

PSC Hospitality a collaboré avec Accor pour créer un paysage culinaire moderne au nouveau Novotel situé à Abidjan, en Côte d'Ivoire. En concevant quatre espaces de restauration distincts - le Lobby Lounge, le Restaurant et la Terrasse ouverts toute la journée, le Cigar Lounge et le Pool Bar - PSC Hospitality invite les clients à expérimenter le raffinement de la culture méditerranéenne.

Conception F&B

Brand book

Conceptualisation

Support Design & BOH

Audits pré-ouverture et à l'ouverture

Identité visuelle & Collatéraux brandés





Architecture : Ramy Fischler

CRÉATION DE CONCEPT DE LOBBY INNOVANT

[EN COURS-CONFIDENTIEL]

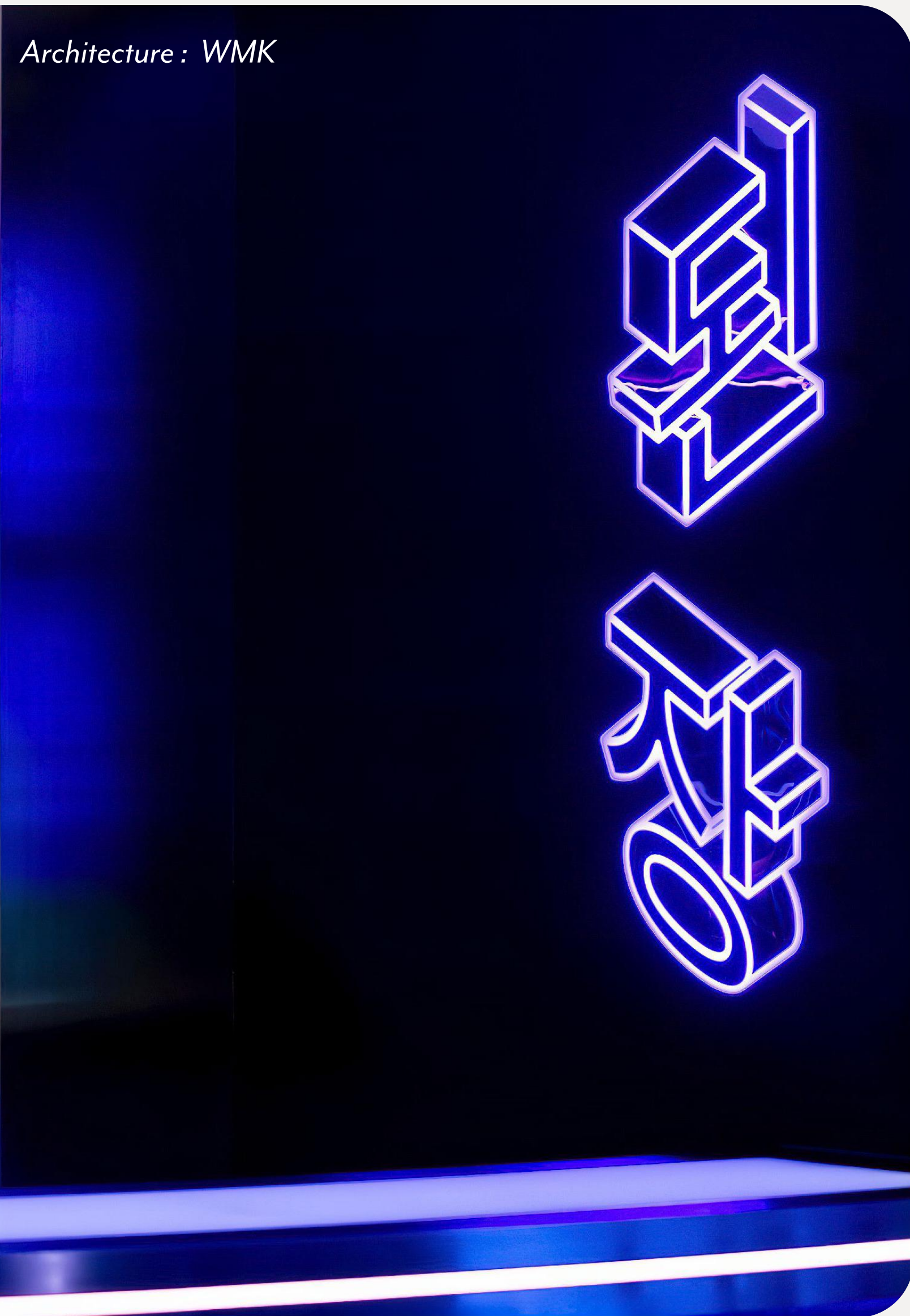
PSC HOSPITALITY a dirigé le développement d'un concept de lobby novateur, conçu pour un déploiement à l'échelle internationale. Nous avons collaboré avec RF Studio et apporté raffinement et intemporalité dans le concept, créant une atmosphère domestique où les clients se sentent chez eux tout en répondant aux besoins évolutifs de la clientèle.

- Conception F&B
- Design scalable
- Identité visuelle & Branding
- Training & support RH
- Support architectural
- Création menus





Architecture : WMK



MEE SO SYDNEY

Les Frères Salter ont fait appel à l'expertise de PSC HOSPITALITY pour concevoir un concept de restaurant inspiré des scènes dynamiques de street food de Séoul et de Tokyo, avec une touche design inspirée des années 80. Infusée de néons et de lumières vives, cette collaboration promet d'insuffler de la vitalité à cette destination urbaine emblématique.

- Conception F&B
- Scénographie & staging
- Identité Visuelle & Branding
- OS&E Signature
- Support Architectural
- Création de menus



[WEB](#) [INSTA](#)



JO&JOE BRAND

PSC HOSPITALITY a été sollicité pour définir et structurer l'identité F&B de la marque JO&JOE afin de la rendre à la fois forte et reproductible dans les futurs emplacements. Cette création a ensuite conduit au soutien du déploiement de cette marque dans son premier emplacement phare urbain, à Gentilly, en France.

Storytelling

Création Manifesto F&B

Définition de l'offre

Staging

Support BOH

Recherche d'OS&E



WEB

INSTA

GROUPE BIRATI RENNES

PSC HOSPITALITY est fier de compter le groupe Birati parmi ses clients réguliers et estimés, formant ainsi un partenariat privilégié. Ensemble, nous avons réussi à conceptualiser cinq lieux uniques en Bretagne. Ces projets reflètent un respect mutuel profond et un engagement commun à améliorer la scène de la restauration en s'inspirant de la culture régionale.

Conceptualisation

Recherche d'OS&E

Création de menus F&B

Support Architectural

Branding & Graphisme

Training Opérationnel

Scénographie

Brand book



WEB

LINKEDIN



AMI

AMI à Rennes allie le charme rétro à des spécialités grillées visuelles, créant ainsi une expérience culinaire animée et unique.

WEB

INSTA



CLUB CITRON

Club Citron est une guinguette sportive située près du stade de Rennes, offrant une ambiance décalée où les clients peuvent déguster des boissons et des tapas.

WEB

INSTA



CUCINA

[EN COURS-CONFIDENTIEL]

Cucina est un restaurant italien situé au cœur de la ville, mêlant des plats traditionnels à une décoration moderne.

WEB

INSTA



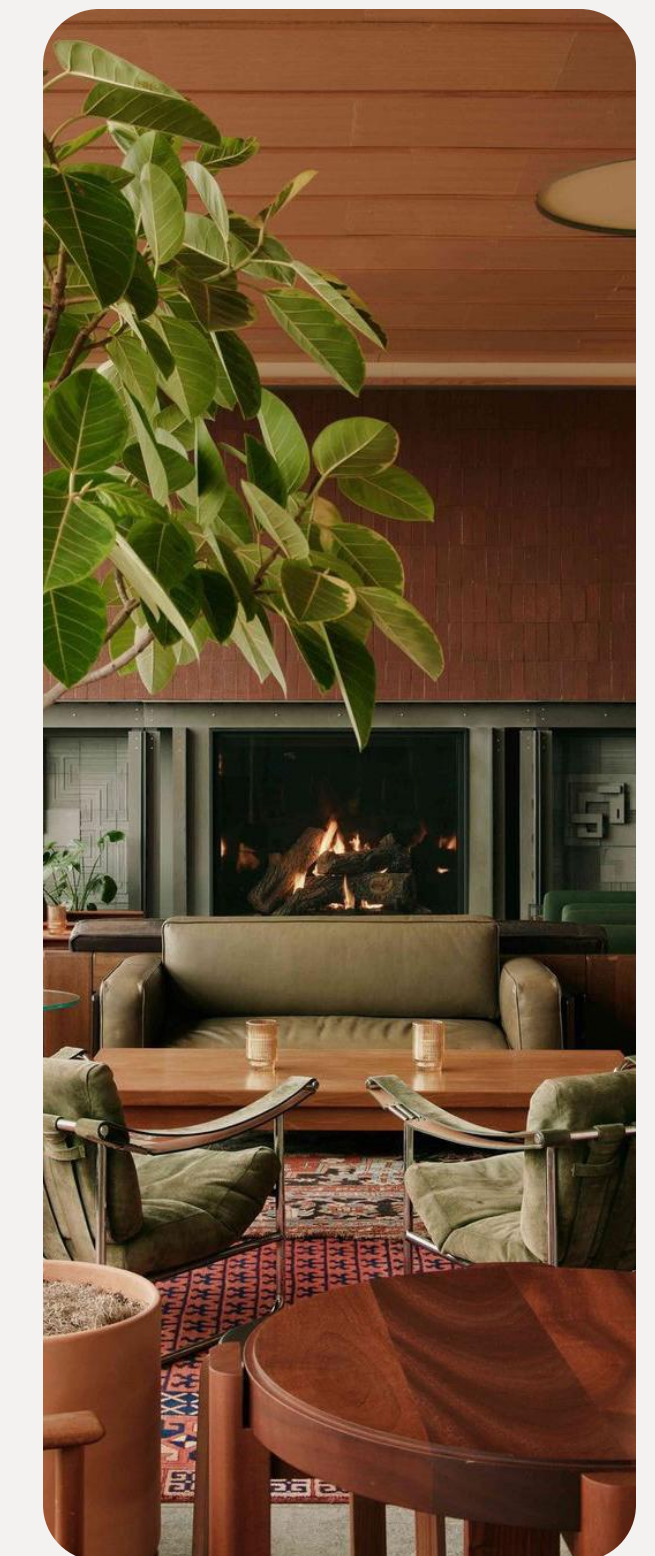
MOUSSE

[EN COURS-CONFIDENTIEL]

Un restaurant de fruits de mer qui fusionne des ingrédients bretons frais dans l'univers d'un jeune marin, proposant des plats raffinés et généreux directement issus de la mer.

WEB

INSTA



BALIM

[EN COURS-CONFIDENTIEL]

Balim est un studio de musique qui mêle des inspirations méditerranéennes et occidentales avec des influences culinaires anatoliennes.

ONGOING

ONGOING

ÉQUIPE DE DIRECTION

ÉQUIPE DE DIRECTION

L'équipe s'appuie sur le vivier de talents qui a fait de Paris Society l'un des leaders de l'hôtellerie et de l'événementiel depuis 20 ans. Graphistes et directeurs artistiques travaillent aux côtés des chefs, barmen et experts en design de service pour offrir la meilleure expérience en matière d'hospitalité.



HEAD OF PSC HOSPITALITY

Hakim Belkacem

Avec dix ans d'expérience dans le secteur, Hakim est un professionnel de l'hôtellerie et de la restauration. Après une maîtrise en finance et un MBA en gestion hôtelière, il a débuté sa carrière à L'hôtel Martinez (Cannes), à La Truffière (Paris) et au Mandarin Oriental (Paris). Il participe ensuite au développement de Palatino Hospitality en France et en Europe, puis prend successivement la direction des opérations du groupe Cédric Grolet, puis du groupe AKRAME.

EXPERT EN MIXOLOGIE

EXPERT EN CONCEPTION DE SERVICES

BET CUISINE

EXPERT EN DÉVELOPPEMENT



SENIOR PROJECT SUPERVISOR

Pauline Escouflaire

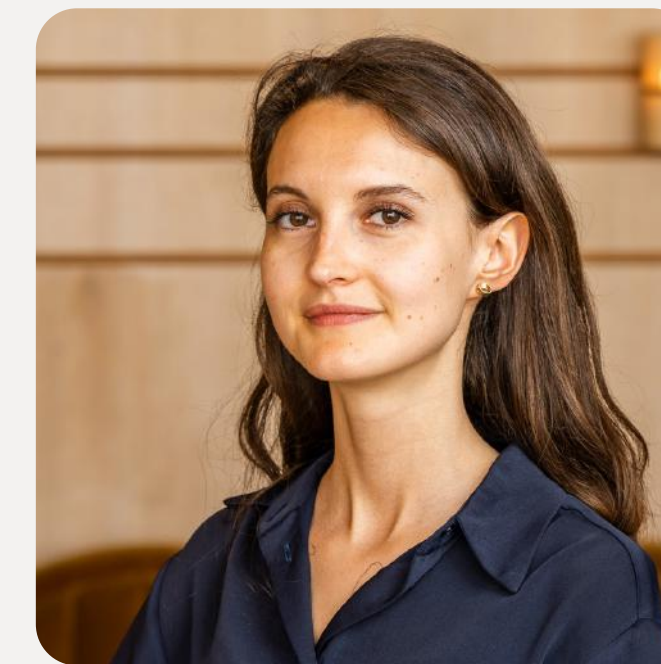
Architecte et ingénieur de formation, Pauline mène des projets d'hôtels et de restaurants à l'international. Elle aborde cette vision holistique et développe ses compétences de conception et de gestion de projet grâce à son parcours professionnel au sein de groupes tels que LVMH Hotel Management, l'agence de direction artistique Notoire Agency, le groupe Vinci Construction, ainsi que Suitcase Hospitality. Son sens de l'organisation, sa connaissance du marché de l'hôtellerie, son regard créatif et technique lui permettent d'aborder les projets dans leur globalité.

GESTION DE PROJET

EXPERT EN DESIGN

DIRECTEUR ARTISTIQUE

CONCEPTION GRAPHIQUE



PROJECT SUPERVISOR

Sara Riet

Après des études à Sciences Po et un MSc en International Hospitality Management à l'Institut Paul Bocuse, Sara a rejoint l'équipe de développement de Paris Society il y a 3 ans pour l'ouverture de GIGI Paris & Ramatuelle. Son expertise développée en interne lui permet d'acquérir une connaissance approfondie de la gestion de projet, depuis le développement du concept jusqu'à son exécution. Son parcours académique l'a non seulement dotée de compétences analytiques et d'un esprit critique, mais a également favorisé une compréhension de la dynamique globale de la gestion de projets à multiples facettes.

EXPERT EN RSE

EXPERT EN RH

COORDINATEURS DE PROJET

EXPERT EN COMMERCE DE DÉTAIL

PHOTOGRAPHE



CONTACT

consulting.paris-society.com

38, Av. des Champs-Élysées
75008 Paris

[Linkedin](#)

consulting@paris-society.com

PSC

**38, AV. DES CHAMPS-ÉLYSÉES
75008 PARIS**

consulting@paris-society.com
www.consulting.paris-society.com