



ICCE • PÉPINIÈRE DE TALENTS

UNE SCÈNE POUR ÉCLORE

ICCE-PARIS.COM

## LA NAISSANCE D'UN PROJET

Les jeunes talents culinaires peinent à trouver un lieu pour faire éclore leur projet.

Seuls et en manque de réseau, ils disposent rarement d'un environnement propice pour **tester, progresser, s'affirmer**.

C'est ce constat qui a poussé Paul Laurier, diplômé de l'école Le Cordon Bleu Paris, à imaginer un lieu différent : **à la fois tremplin, laboratoire et vivier de talents**. Avec son père, Alain, ils fondent ICCE, l'Incubateur de Créativité Culinaire Éthique. **Un lieu vivant, hybride et engagé**.



## LA NAISSANCE D'UN PROJET

Ce n'est pas les talents qui manquent, mais le terreau pour qu'ils grandissent.

Avec le projet ICCE, nous créons un cadre bienveillant, conçu pour accueillir et accompagner des projets singuliers, favoriser les échanges entre pairs/experts, et replacer la créativité, la transmission et le vivant au cœur du parcours culinaire.





# Un lieu pensé pour faire éclore les talents

**ICCE est un lieu où les talents trouvent les ressources,  
les outils et les rencontres pour faire éclore leurs projets.**

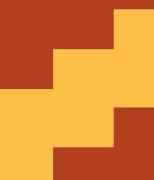
C'est autant un terrain d'expérimentation qu'un lieu d'ancrage professionnel, capable d'évoluer avec les usages et les besoins des chefs.



## Un laboratoire de cuisine professionnel

*8 postes - jusqu'à 400 sessions par mois*

Un espace entièrement équipé, pensé pour la création, les tests, la production et le prototypage de recettes en conditions réelles.



## Un accompagnement entrepreneurial

*Réseau d'experts, coaching, ressources administratives*

Pour structurer son activité, affiner son positionnement, gagner en autonomie et faire mûrir son projet dans les bonnes conditions.



## Un espace événementiel

*20 couverts en salle + 15 sur le toit-terrasse*

Un terrain d'expérimentation culinaire, où les chefs testent leurs créations face au public.



## Un lieu vivant et organique

Rythmé par les talents, ouvert à l'échange, ICCE est une structure évolutive, à l'image de celles et ceux qu'elle accueille.

## Le Toit-Terrasse & potager

**Un souffle d'inspiration au sommet :** un potager urbain et une terrasse ouverte sur le ciel, pour reconnecter la création culinaire au vivant, aux saisons et au rythme de la nature.



## Le laboratoire professionnel

**Le cœur battant de la création :** un espace conçu pour expérimenter, affiner et donner forme à vos idées dans des conditions professionnelles, avec précision et liberté.



## La scène

**Le lieu où les projets prennent vie :** un espace d'expression culinaire pour tester, présenter et partager vos créations au contact d'une communauté bienveillante et curieuse.



## La lanterne

**Le point de rencontre où tout s'illumine :** un espace chaleureux dédié aux échanges, aux idées qui circulent, aux showcookings et aux dégustations qui font vivre et grandir chaque projet.

# Les Acteurs d'ICCE

## LES ICCEURS



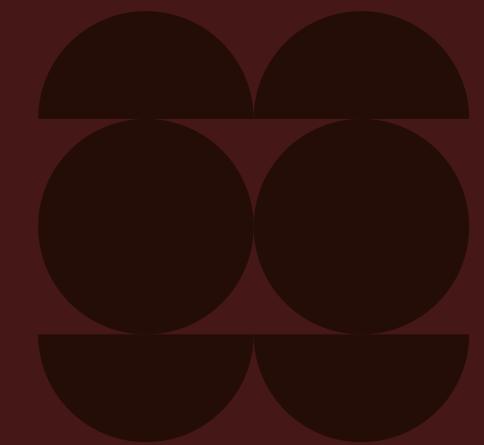
Celles et ceux qui osent se lancer : des talents qui viennent à ICCE pour faire émerger leur idée, la mettre à l'épreuve du réel et lui donner toutes les chances de grandir.

## LES MENTORS



Des chefs engagés qui transmettent leur expérience, partagent leurs méthodes et accompagnent les ICCEURS dans leurs choix créatifs, techniques et entrepreneuriaux.

## LES EXPERTS



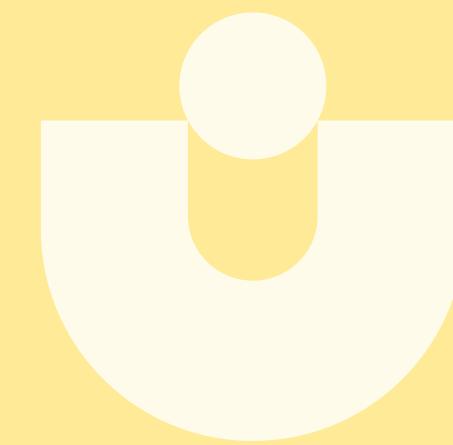
Des professionnels reconnus qui partagent leur regard, leur expérience et leurs outils, et qui accompagnent chaque projet dans les moments clés de son développement.

## LES PARTENAIRES

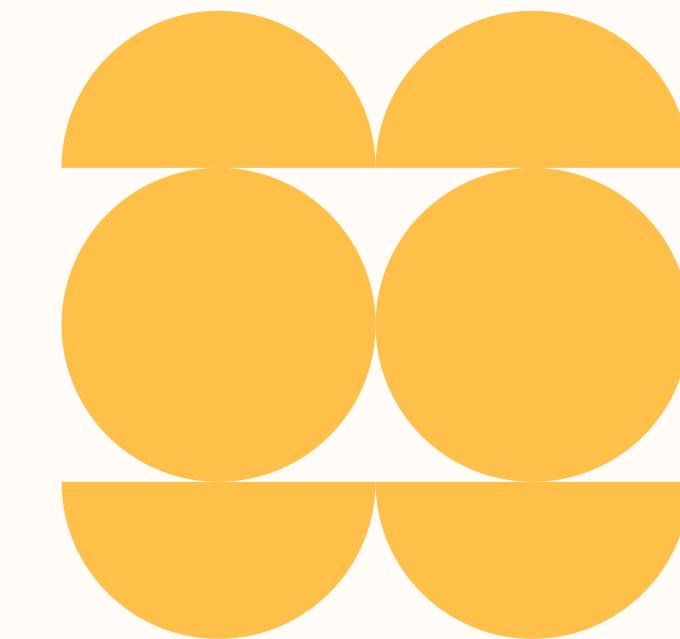


Un cercle engagé qui soutient les projets, nourrit l'écosystème et contribue à faire d'ICCE un lieu d'impulsion, d'ouverture et d'opportunités.

## L'ÉQUIPE ICCE



Les voix, les mains et les énergies qui animent le lieu chaque jour; une équipe qui crée les conditions pour que chaque talent avance, progresse et trouve sa place.



LES RESSOURCES  
**Session Labo**

**Parce que la pratique est au cœur de tout projet culinaire, ICCE met à disposition un laboratoire professionnel équipé.**

Les sessions labo permettent à chaque ICCEUR de réserver un poste de travail pour expérimenter, créer ou produire dans des conditions réelles.



LES RESSOURCES  
**Crédits Experts**

Parce que chaque projet est unique, ICCE a imaginé un système de crédits souple et modulable. Ces crédits permettent à chaque ICCEUR de réserver du temps avec des experts (juridique, photo, gestion, équipementier...).

# Les Experts ICCE



## Lieu & Opérations

- Architecte d'intérieur spécialisé en CHR
- Bureau d'étude technique (ERP, extraction, sécurité)
- Équipementier cuisine pro (plans, devis, installation)
- Conseiller en logistique & chaîne d'approvisionnement



## Administratif & Légal

- Spécialiste en normes HACCP & hygiène
- Avocat en droit commercial / droit de la restauration
- Conseiller en création d'entreprise (statut, SIRET, etc.)
- Consultant en gestion des licences (licence IV, terrasse, etc.)



## Business & Gestion

- Expert-comptable
- Conseiller en business plan & modélisation financière
- Juriste en droit des sociétés & contrats
- Conseiller en gestion RH et droit du travail
- Coach en stratégie de marque et positionnement



## Expérience client & Déploiement

- Conseiller en service & hospitalité
- Formateur barista / mixologie / salle
- Expert en merchandising ou vente à emporter
- Consultant en réservation / digitalisation / outils métier



## Image, Vidéo & Communication

- Agence de design graphique et numérique
- Photographe culinaire
- Social media manager
- Consultant en stratégie de communication

NOTRE ENGAGEMENT

**Une cuisine responsable,  
ancrée dans le vivant.**



## CE QUI GUIDE NOTRE ENGAGEMENT

# Faire grandir la cuisine d'aujourd'hui et demain

### **1. Apprendre à cuisiner dans le respect de l'être humain**

Apprendre à nourrir, à se nourrir en portant attention à la qualité, au sens et au plaisir.

### **2. Éveiller chaque chef·fe aux enjeux éthiques**

Comprendre l'impact de ses choix, environnementaux et économiques, pour cuisiner en conscience et en responsabilité.

### **3. Faire perdurer celles et ceux qui font la cuisine de demain**

Une cuisine durable commence par des femmes et des hommes qui peuvent exercer leur métier dans de bonnes conditions et sur le long terme.

### **4. Cultiver une identité culinaire vivante et personnelle**

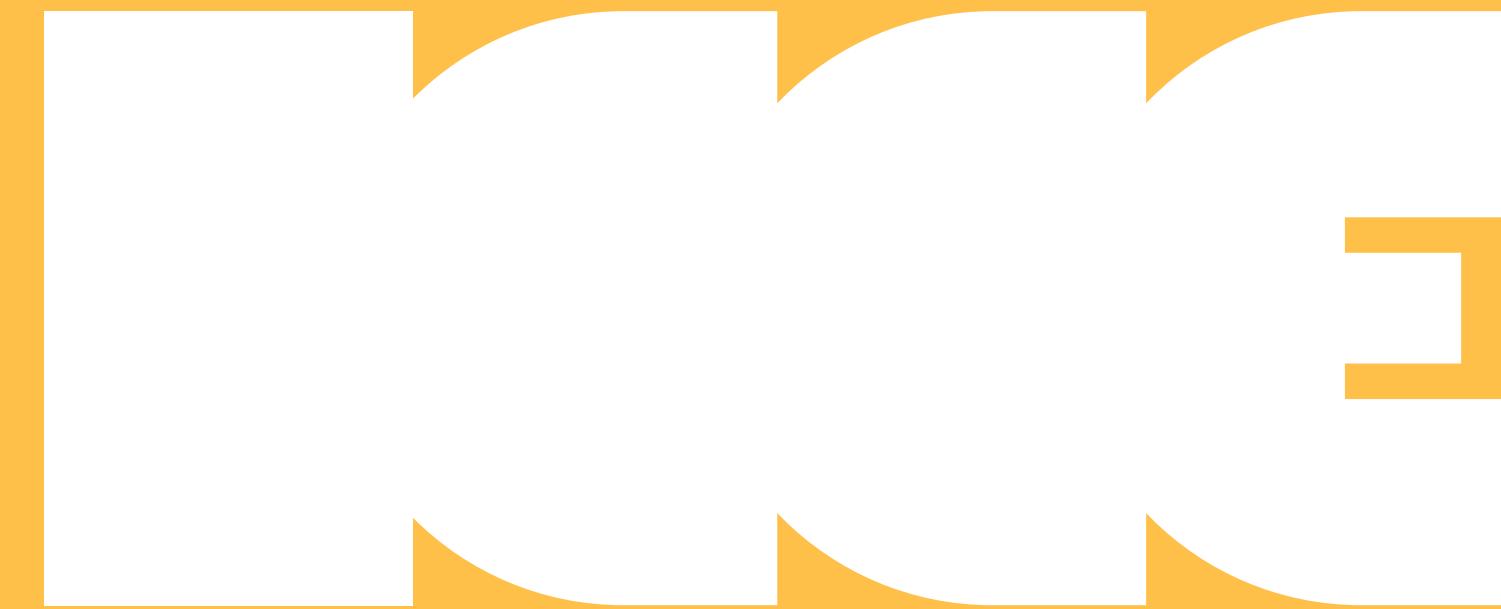
Encourager l'exploration, la créativité et l'ancrage territorial pour construire une cuisine sincère, singulière et en mouvement.

### **5. Transmettre et faire circuler les savoir-faire**

Partager les savoir-faire, encourager l'entraide et accompagner les parcours des nouvelles générations.

### **6. Cuisiner avec justesse et sobriété**

Respecter les saisons, limiter le gaspillage et utiliser les ressources de manière raisonnée pour une cuisine responsable et cohérente.



ICCE • PÉPINIÈRE DE TALENTS

CONTACTER-NOUS ➔

CONTACT@ICCE-PARIS.COM

ICCE-PARIS.COM