



Le
PARADIS
du
FRUIT

DOSSIER DE PRÉSENTATION



LE PARADIS DU FRUIT, UNE LÉGENDE DEPUIS 1982

Dans les années 80, Claude Louzon et ses frères, Serge et Gilles, bouleversent le paysage de la restauration avec un concept **précurseur** et **intemporel**.

Avec Le Paradis du Fruit, ils inventent une nouvelle manière de se restaurer en ville, et donnent au plus grand nombre le plaisir qu'eux-mêmes ont découvert au cours de leurs voyages. Celui d'**une nourriture simple et naturelle**, si présente sur les routes d'Asie et d'Amérique du Sud.

Le Paradis du Fruit, c'est la cuisine de toutes les gourmandises, alliant **jus de fruits et légumes pressés** minute, **recettes savoureuses** et **salades vitaminées, assiettes à composer** à l'infini et **desserts TRÈS TRÈS** gourmands.

Le Paradis du Fruit est un bistrot-primeur qui accueille les **citadins actifs**, les amateurs de **cuisine saine**, les gourmands, à toute heure de la journée, tous les jours de la semaine.

Les années ont construit ce concept que nous avons adapté selon le marché et les tendances. Aujourd'hui mature, avec 40 ans d'existence, **les partenariats et les échanges ne font que commencer !**

C'est la communion des talents qui fait la différence.

LE PARADIS DU FRUIT :
DES MOMENTS SIMPLES DE PARTAGE,
DE GOURMANDISE, ET DE SOURIRES.
ON Y VIT, ON Y PARTAGE
ET ON S'Y RÉGALE !

CLAUDE LOUZON, UN RESTAURATEUR AVANT TOUT

Véritable épurien, c'est en **1982** que Claude Louzon et ses frères rentrent de voyage et imaginent le concept du Paradis du Fruit.

« Un lieu autour de jus pressé, de glaces peu sucrées mais aussi de belles salades fraîches et autres solutions-repas saines. Si tout cela semble banal en 2021, c'est une petite révolution en 1982 que de concrétiser l'idée de manger différemment, plus sainement à travers une offre type vacances. C'était audacieux de se présenter à la fois comme « gourmand » et « bon pour la santé ».

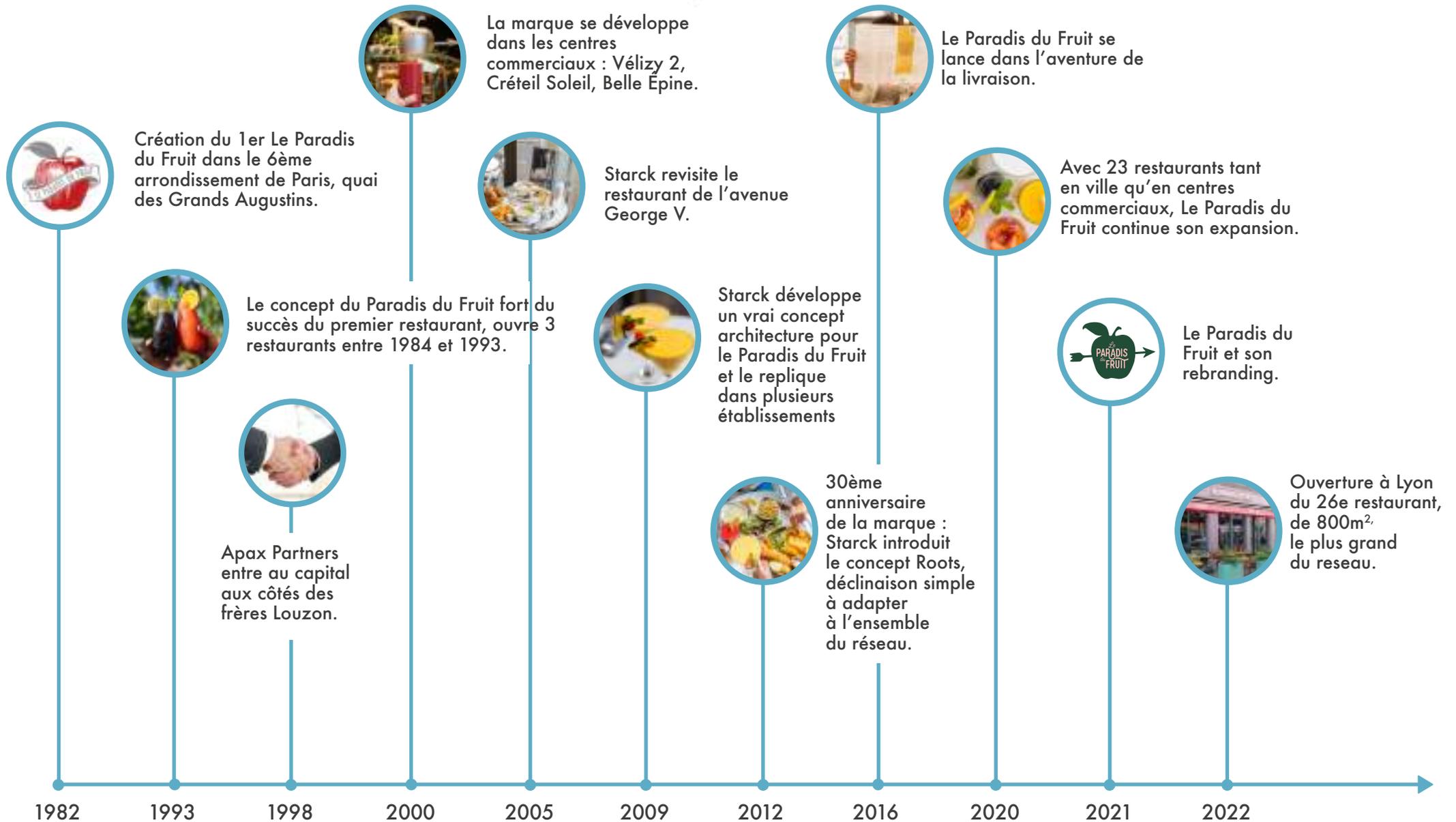
Claude Louzon

Spécialiste des métiers de bouche, Claude Louzon est à l'origine de nombreuses enseignes telles que la **fabrique de glaces** (Cocoti du Paradis en 1988), et de nombreux concepts de **restaurants**, La Passion du Fruit (1980), Playa Do Brazil (1995), Les Colonies du Paradis (1996), Il Naturelle (2000-2010), Café de Campagne (2000-2005), Bo Cà Phe (2015).

Restaurateur et **créateur de concepts** depuis plus de 40 ans, Claude Louzon est aujourd'hui à la tête du groupe de restauration **DNA Paradis Group**. Fondé afin de rassembler les enseignes qu'il a créées, DNA regroupe notamment **Le Paradis du Fruit**, **Miss Kô**, **Hanoi Cà Phê**, **James Bun** ou encore **Chez Marianne**.



QUELLE HISTOIRE !



LES ADRESSES DU PARADIS

26 restaurants dans toute la France.

Paris

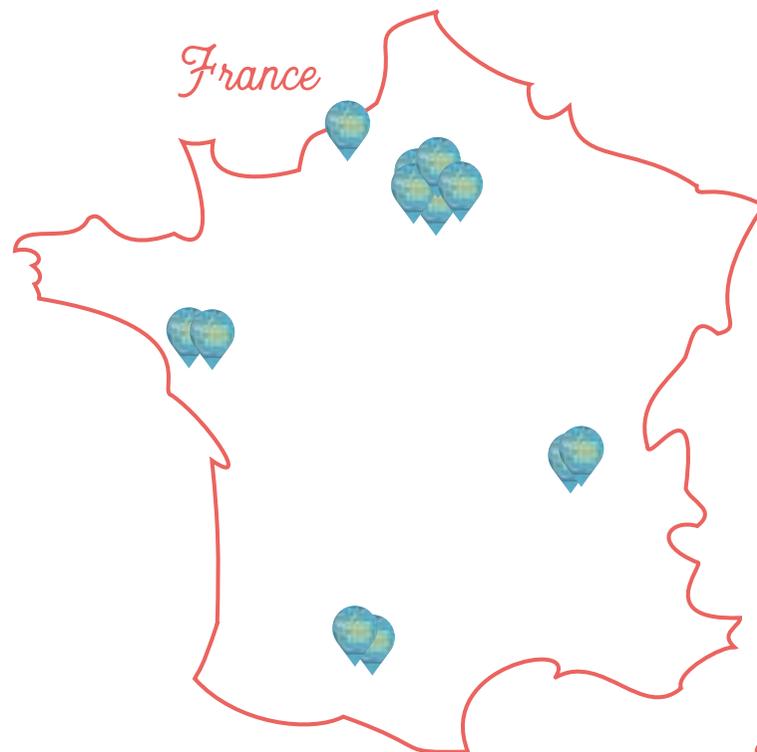
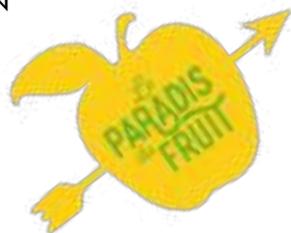
GEORGE V
BASTILLE
LES HALLES
WAGRAM
SAINT MICHEL
OPÉRA
BERCY
BATIGNOLLES
TOURNELLES
MONTPARNASSE

Ile de France

CARRÉ SÉNART
VÉLIZY
LA DÉFENSE
BELLE ÉPINE
CRÉTEIL
VAL D'EUROPE
AÉROVILLE
BOULOGNE
ISSY LES MOULINEAUX

Province

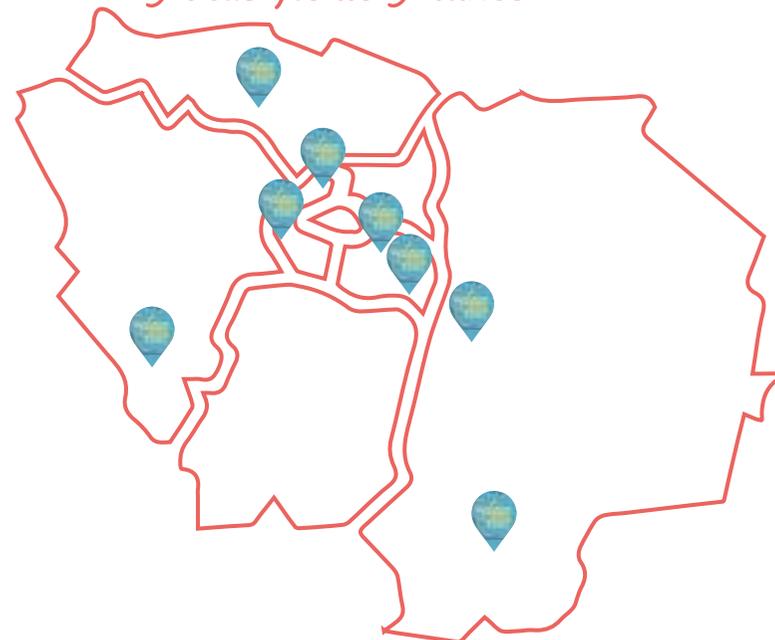
LYON CONFLUENCE
LYON RÉPUBLIQUE
TOULOUSE CAPITOLE
TOULOUSE BLAGNAC
ROUEN
SAINT-HERBLAIN
NANTES



Focus Paris



Focus Ile de France





PHILIPPE STARCK, UNE COLLABORATION ÉVIDENTE

Depuis 1982, à ses débuts, Le Paradis du Fruit a évolué avec son temps. Nottament en 2009, la créativité de Claude Louzon et l'excentricité de P. Starck se sont croisées et leur collaboration devint alors évidente.

À cette date, Philippe Starck reprend la direction artistique du Paradis du Fruit et revisite le concept du restaurant flagship de l'avenue Georges V. Il compose, ainsi, avec des matériaux nobles, un lieu unique et intemporel, le concept Prestige.

Puis, pour célébrer le 30ème anniversaire de la marque, Claude Louzon demande à Philippe Starck d'imaginer une déclinaison du concept Paradis du Fruit, adaptable à l'ensemble du réseau. C'est ainsi que naît le Paradis du Fruit Roots, un lieu confortable, chaleureux et dépaysant, au cœur de la ville

*"Le Paradis Roots est une cabane en bois,
quelques canapés à fleurs, des fruits, des légumes,
des amis. Une cabane à la lisière d'une forêt,
au bord d'un canal, sur la jetée d'un port...
En bas de chez vous pour vous transporter dans
un ailleurs en paradis où tout est vrai, tout est frais.
Tout est bon. Bon pour Nous."*

Ph.S.



LYON RÉPUBLIQUE, LE PETIT DERNIER

L'enseigne a récemment ouvert son 26e restaurant, le 2e à Lyon. Situé au 48-50 rue de la République, il n'est pas qu'un restaurant :

« *C'est notre nouveau flagship, notre modèle pour le développement* » Claude Louzon.

Avec 800 m² sur 2 niveaux, une salle privatisable, 290 places dont 90 en terrasse, c'est le plus grand établissement du réseau. Son agencement favorise le partage, tout en offrant des espaces de confidentialité. Ouvert 7/7 jours de 8h à min minuit, il mêle brasserie, néo-bistro et coffee shop.



NOS MISSIONS

DES PRODUITS SAINS, ESSENTIELS MAIS GOURMANDS :

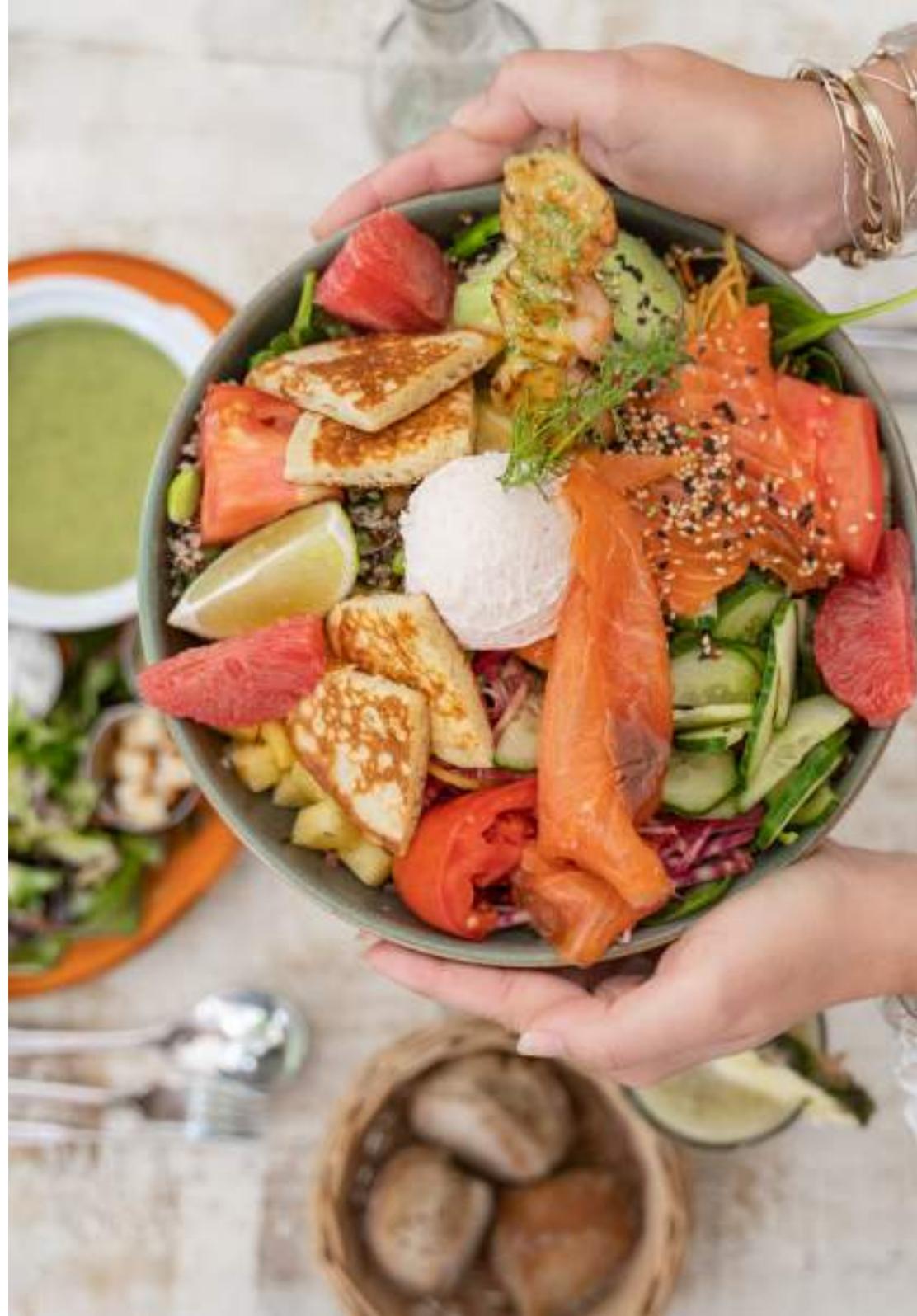
Un sacré défi que nous relevons depuis plus de 40 ans : proposer à nos clients une cuisine bien-être et gourmande ; généreuse mais non coupable. Précurseur de l'alimentation bien-être et de la culture du plaisir raisonnable, Le Paradis du Fruit a créé des best-sellers :

la Yolita, délicieux frozen yogourt 0% accompagné de fruits frais ; les jus de fruits « pressés minutes » ; ou encore les Mamas Chef, des salades à composer aux grés de vos envies.

UNE CUISINE VARIÉE POUR TOUS

Tant par son atmosphère que par son offre culinaire, le Paradis est à même de satisfaire tous les goûts et toutes les bourses. Il accueille des citadins actifs, des amateurs de cuisine saine, des gourmands, à toute heure de la journée, tous les jours de la semaine.

La variété est l'une des clés de la cuisine plaisir proposée par Le Paradis du Fruit. Ainsi, vous pouvez tout composer vous-même. Du jus de fruits pressés à l'assiette saveurs, des centaines de combinaisons sont possibles, pour le grand bonheur de tous.





NOS VALEURS

GÉNÉROSITÉ

Le Paradis du Fruit est un lieu vivant, accueillant et généreux. Prenez une dose de partage, une cuillère de cohésion, ajoutez une pincée de sourire et saupoudrez l'ensemble de joie, vous obtiendrez l'essence même de ce qui constitue le Paradis du Fruit depuis sa création: LA GÉNÉROSITÉ.

BIEN-ÊTRE

Le paradis du fruit, en précurseur, a toujours eu pour leitmotiv la conciliation du plaisir et de la santé. Les fruits sous toutes leur forme ainsi que les légumes et les produits frais en sont les meilleurs ambassadeurs.

UNIVERSALITÉ

Le Paradis du fruit est un concept fort, original et convivial qui s'adresse à toutes et à tous, en tout temps et partout.

NOTRE ENGAGEMENT

CONVIVALITÉ

Le Paradis du Fruit, c'est une grande famille. Le client y est au cœur de nos préoccupations. Lorsque vous y entrez, vous êtes chez vous.

Nos restaurants sont des lieux multiculturels où le partage et la convivialité règnent en maître.

L'EXPÉRIENCE

Le Paradis du Fruit vous propose une expérience sensorielle, un voyage dans un univers dépaysant qui allie sophistication et simplicité: plaisir des yeux et plaisir des papilles. Tout y contribue: le cadre, le décor et l'atmosphère, les produits, les préparations et les assiettes.

Nous avons à cœur de vous faire vivre une pause gourmande dans un lieu d'exception où que vous soyez : au cœur des grandes villes, dans les centres commerciaux ou en province. Le décor et l'assiette, source de plaisir, font vivre une expérience marquante.

QUALITÉ

La fraîcheur et la qualité des produits sont au cœur de nos préoccupations. Nos fruits et nos légumes sont livrés frais chaque jour et BIO quand cela est possible. Nous choisissons nos glaces chez un artisan de choix, La ferme de Marguerite, qui nous accompagne depuis des années et qui nous garantit une qualité sans faille. Tous nos jus sont préparés à la commande pour en assurer la saveur, la fraîcheur et les bien faits.



LE PARADIS DU FRUIT :
UNE FORTE DOSE DE SINCÉRITÉ,
UNE EXPÉRIENCE SANS TRICHER !

NOS PRODUITS STARS

JOSÉPHINE BAKER

Notre BEST SELLER ! Le plus célèbre cocktail depuis la création du Paradis du Fruit en 1982. Il se compose de fruits de la passion, mangue et coco. Vous succomberez !

Fresh
& yummi!



NOS PRODUITS STARS



LES PRESSÉS MINUTE

Des fruits centrifugés à la demande pour un maximum de fraîcheur et sans sucre ajouté. Laissez-vous tenter par notre « Double Force » (Pommes bio, ananas et basilic) ou encore par le délicieux « Caro't Détox » (Carotte Bio, orange, gingembre).

NOS PRODUITS STARS



ASSIETTES À COMPOSER

Composez vous-même votre assiette en choisissant la taille, les saveurs et l'accompagnement de votre plat. Version healthy avec une salade de quinoa et pavé de saumon cuit minute ou version plus gourmande avec nos délicieuses pitas fourrées et frites croustillantes : il y en a pour tous les goûts.

NOS PRODUITS STARS



PITAS TOASTÉES

Découvrez nos délicieuses pitas toastées minute. Vous avez le choix entre différentes garnitures, toutes meilleures les unes que les autres :

- Crème de thon signature au citron confit
- Dinde fumée, pomme royale gala et cheddar fondu
- Saumon fumé et cream cheese à l'aneth
- Crème de chèvre, noix, pousses d'épinard et miel
- Tomates et mozzarella au basilic frais
- Pastrami, moutarde au miel et cheddar fondu

NOS PRODUITS STARS



LA MAMA CHEF SALADE

Notre salade la plus surprenante du menu !
Sur une base commune composée de mesclun de salades, d'avocat, de radis et de champignons poêlés, choisissez votre garniture. Crevettes panko croustillantes, pavé de saumon à la plancha, pastrami grillé ou encore crispy de poulet ? C'est vous qui choisissez !



NOS PRODUITS STARS



LE GOODY WOODY

On ne présente plus notre Goody Woody !
Un délicieux pain toasté minute composé de tendre poulet, de tomates confites, de crème de maïs et de cheddar fondu. Accompagné de frites croustillantes, c'est le mix parfait pour un repas gourmand.



NOS PRODUITS STARS



FONDUE DE FRUITS

Le dessert le plus gourmand de la carte ! À partager, la fondue de fruit est composée de fruits frais fraîchement découpés, de gaufres fraîches et de chamallows à tremper dans une sauce chocolat.



NOS PRODUITS STARS



LA YOLITA

Le MUST des desserts du concept Le Paradis du Fruit : un délicieux frozen yogurt à 0% accompagné d'une découpe de fruits frais au choix. Elle rassemble et symbolise à elle-seule les fondamentaux de la marque : Sain, Savoureux et Gourmand.



Fresh & yummi!

