



ATAB  
DOSSI  
ULAB  
**ATABULAB**  
ER DE  
**DOSSIER DE PRESSE**  
PRESS

E

2020

# C'EST QUOI ?

---

**AtabuLab est le laboratoire de réflexion et d'idées dédié aux secteurs de la restauration, de l'agroalimentaire et, plus largement, de tout ce qui touche à l'alimentation en France**

**AtabuLab est le think tank de la plateforme digitale **Atabula****

# LES AMBITIONS D'ATABULAB



## ANALYSER

... Analyser et décrypter en profondeur les mondes de la restauration, de l'agroalimentaire et, plus largement, de l'alimentation en France, dans toutes ses dimensions sociétales.

## DÉCLOISONNER

... Décloisonner les secteurs concernés par la sphère d'étude de ce think tank. Restauration, agroalimentaire et alimentation au sens large touchent et influencent toute la société dans son ensemble, aux niveaux artistique, politique, économique...

## DIFFUSER

Diffuser le plus largement possible les idées, les réflexions et les propositions concrètes développées au sein d'AtabuLab.

# ATABULAB, AU SERVICE DE TOUS

---

Ce think tank se veut au service de tous les acteurs publics et privés des secteurs de la restauration, de l'agroalimentaire et, plus largement de l'alimentation en France, jusqu'aux citoyens en demande d'une information précise et opérationnelle.

ATAB  
DOSSI  
ULAB  
ER DE  
ATABULAB  
PRESSE  
DOSSIER DE  
E  
PRESSE  
2020

# LES VALEURS

---

## INDÉPENDANCE

Depuis 2010, le média Atabula a montré son indépendance totale dans son traitement de l'information. Cet engagement d'indépendance sera le même au sein d'AtabuLab.

---

## EXIGENCE

Qualité des sources, vérification des informations, rédaction précise : toutes nos productions éditoriales sont placées sous le sceau d'une double exigence, sur le fond et sur la forme.

# LES VALEURS

---

## PERTINENCE

Ce laboratoire n'entend pas produire des contenus éloignés des réalités du terrain. AtabuLab propose des analyses précises et des solutions concrètes pour permettre des prises de décision fondées et pertinentes.

---

## OUVERTURE

C'est en ouvrant le plus possible les champs de connaissance, en croisant les univers, en mélangeant les éruditions que l'on creuse plus profond le savoir particulier : AtabuLab appliquera ces principes d'hétérogénéité des connaissances pour faire avancer ses réflexions et ses propositions.

# LES ACTIVITÉS

---

## PRODUCTION ÉDITORIALE

Livre blanc, benchmark, note de tendance, note de synthèse...  
Tous les documents seront accessibles sur le site Internet d'AtabuLab.

---

## ÉVÉNEMENTS

Petit-déjeuner, débat, diner...

# PRODUCTION ÉDITORIALE

ATAB  
DOSSI  
ULAB  
ER DE  
**ATABULAB**  
PRESS  
DOSSIER DE  
E  
PRESSE  
2020





# LIVRE BLANC

---

Ce livre blanc est la première production éditoriale d'AtabuLab.  
Il aborde en plus de 150 pages, et en quatre grands chapitres, toutes les mutations actuelles et à venir du secteur de la restauration en France, post Covid-19.

## *LES CHAPITRES*

- 1/ REPENSER LE BUSINESS DU RESTAURANT
- 2/ REPENSER L'ESPACE DU RESTAURANT
- 3/ REPENSER L'OFFRE DU RESTAURANT
- 4/ REPENSER LA COMMUNICATION DU RESTAURANT

# LES PROCHAINES PRODUCTIONS ÉDITORIALES

---

AtabuLab réalisera quatre grandes familles de documents : livre blanc et carnet de tendances ; note de tendance ; note de synthèse ; benchmark.

## *LES DOCUMENTS À VENIR*

**BENCHMARK - LES INVESTISSEURS DANS LA RESTAURATION EN FRANCE**

**NOTE DE TENDANCE - LE PAIN AU RESTAURANT : FORMES, GOÛTS ET ENJEUX**

**NOTE DE TENDANCE - LE CAVIAR, STRATÉGIE D'ÉLARGISSEMENT D'UN MARCHÉ DE NICHE**

**BENCHMARK - LES ACTEURS DE L'EAU AU RESTAURANT**

...

ATAB  
DOSSI  
ULAB  
ER DE  
**ATABULAB**  
PRESS  
DOSSIER DE  
E  
PRESSE  
2020

# ORGANISATION

---

## COMITÉ D'ORIENTATION

AtabuLab dispose d'un Comité d'Orientation en cours de constitution.

Les premiers noms du comité sont :

**Franck Pinay-Rabaroust**, directeur d'AtabuLab

**Côme de Cherisey**, investisseur en gastronomie, ex CEO de Gault&Millau

**Dominique Giraudier**, directeur général de l'Institut Paul Bocuse

**Juliette Portalier**, fondatrice de l'agence Thoughts for Food

**Olivier Gergaud**, professeur d'économie à l'école Kedge Business

**Jean-Patrick Blin**, directeur de l'agence ab3c

# FONCTIONNEMENT

---

Les contenus éditoriaux d'AtabuLab (note de synthèse, rapport, sondage, benchmark, livre blanc...) sont accessibles soit gratuitement, soit à l'achat à l'unité ou dans le cadre d'un abonnement annuel.

L'abonnement annuel permet d'avoir accès à l'ensemble de la production éditoriale d'AtabuLab et de participer gratuitement aux événements (petit-déjeuner, rencontre-débat, diner...) organisés par la plateforme Atabula,

L'abonnement annuel à AtabuLab donne accès à l'ensemble du contenu Atabula+ du média Atabula.

# PARTENARIAT

---

AtabuLab va développer une politique partenariale avec les acteurs concernés par la sphère d'activité et d'influence du think tank, mais sans perdre pour autant ses valeurs fondatrices.

ATAB  
DOSSI  
ULAB  
ER DE  
**ATABULAB**  
PRESS  
DOSSIER DE  
E  
PRESSE  
2020

# À PROPOS D'ATABULA

---

Atabula est une plateforme d'information et d'opinion numérique (pure player) sur la gastronomie en France et à l'étranger. Elle a été créée en janvier 2010.

Fondée et dirigée par Franck Pinay-Rabaroust, journaliste et ancien rédacteur pour le guide Michelin, la plateforme a pour objectif d'informer, de décrypter, d'identifier les nouvelles tendances et de susciter la curiosité sur tous les sujets en lien avec la gastronomie et l'alimentation.

Média totalement indépendant, Atabula est un média d'opinion, qui s'engage sur les grandes questions qui concernent le secteur de la gastronomie et considère ce dernier comme un fait social total. Atabula veut susciter la réflexion de tous les professionnels pour faire avancer le débat et permettre à ces derniers de s'adapter dans un monde en mouvement et dans lequel la compétition est de plus en plus rude, tant au niveau national qu'au niveau international.

ATAB  
DOSSI  
ULAB  
ER DE  
**ATABULAB**  
PRESS  
DOSSIER DE  
E  
PRESSE  
2020

# ATABULA EN CHIFFRES

---

**10** / Atabula a été créé en janvier 2010.

En 2020, le média fête ses 10 ans

**10 000** / Plus de 10 000 articles ont été publiés depuis le lancement du média

**235 000** / Plus de 235 000 visiteurs uniques sur le site Atabula en mai

**430 000** / Nombre de pages vues

**300 000** / Nombre de sessions en mai

**17k** / Abonnés au fil Twitter

**22,3k** / Abonnés à la page Facebook

**9,4k** / Abonnés au compte Instagram

**21k** / Abonnés à la newsletter

ATAB  
DOSSI  
ULAB  
ER DE  
**ATABULAB**  
PRESS  
DOSSIER DE  
E  
PRESSE  
2020

# ATABULA, C'EST AUSSI...

---

## TOAST

Les abonnés Atabula+ reçoivent tous les jours dans leur boîte mail, à 7h du matin, la newsletter TOAST : dernières infos, revue de presse, à lire sur Atabula... Chaque mois, plusieurs TOAST spéciaux sont proposés en plus ("Inspiration culinaire", "Édition culinaire »...)

## LE FOOD'S WHO

Le Food's Who regroupe plus de 500 fiches biographiques des personnes les plus influentes dans le monde de la restauration en France. Il développe des sélections thématiques et va lancer un classement des 100 personnes les plus influentes dans la restauration en France. Le Food's Who est entièrement gratuit grâce au partenariat exclusif de METRO France.



# ATABULA, C'EST AUSSI...

---

## **BEC SUCRÉ PARIGOT**

Nouveau projet de la plateforme : Atabula développe un service d'hébergeur de blog. Premier site hébergé : le blog de Gilbert Pytel, journaliste réputé (il collabore à l'Express, Télérama et Atabula), spécialisé en pâtisserie et, plus largement, sur tout ce qui touche au « sucré ».

La plateforme a vocation à héberger d'autres blogs. Avec un objectif : mettre en valeur les productions éditoriales de qualité.

## **ATABULA FOOD COM**

Nouveau projet à venir : Atabula met en ligne sur une page dédiée, sur le site atabula.com les communiqués de presse du monde de la food pour une meilleure diffusion de la communication gastronomique.

# CONTACT

---

FRANCK PINAY-RABAROUST

[franck@atabula.com](mailto:franck@atabula.com)

06 30 07 59 43

ATAB  
DOSSI  
ULAB  
ER DE  
**ATABULAB**  
PRESS  
DOSSIER DE  
E  
PRESSE  
2020