



les
chaises
hautes

“ La
BABYFOOD
au rayon ”
SURGELÉ

SOMMAIRE



- 4 LES CHAISES HAUTES
C'EST QUOI ?
- 6 L'ÉQUIPE GIVRÉE
- 7 POURQUOI ?
- 8 DE QUOI S'AGIT-IL ?
- 12 LA GAMME ACTUELLE
- 14 ET À VENIR...
- 16 TOUT SUR LES PRODUITS
- 18 LA PRESSE EN PARLE !
- 22 CONTACTS

Contact presse
Anne-Laure Navarre
al.navarre@les-chaises-hautes.com
+33 6 81 16 93 06
+33 1 84 16 82 55

Renseignements
les2parents@les-chaises-hautes.com

Les Chaises Hautes
10, rue Chauchat
75009 – PARIS

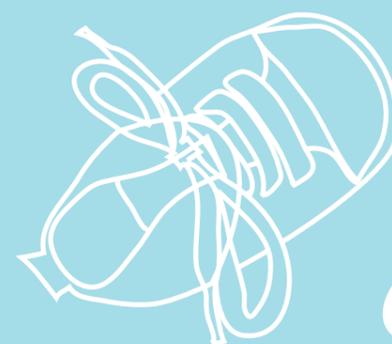
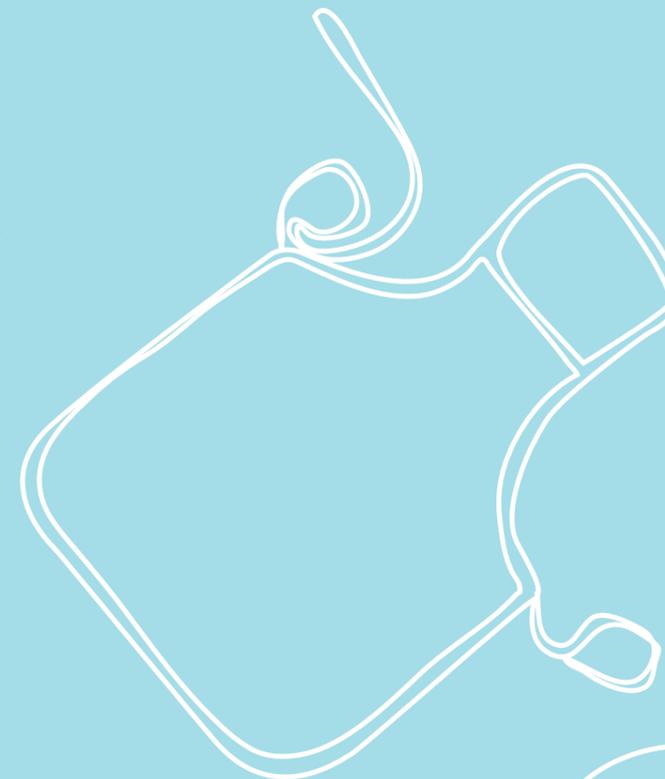


LES CHAISES HAUTES C'EST QUOI ?



Une idée originale de 2 jeunes parents ayant mis au point la 1ère gamme bio de produits surgelés babyfood pour une alimentation variée et sur-mesure des enfants de 4 mois et plus !

Le "fait-maison" rendu facile,
pour le plus grand plaisir des
parents et des bébés...



L'ÉQUIPE GIVRÉE !

2 PARENTS GIVRÉS ET CO-FONDATEURS

Anne-Laure et Jean-Frédéric Navarre



Les 2 parents givrés, ont le goût des belles aventures ! En 2004, départ sac au dos, pour parcourir l'Australie. Une quête du Graal ? Non, plus une envie de soleil et de fun :)

Un an plus tard, de retour en France, ils se lancent dans l'aventure de Parents ! Vite grisés, ils comptent bientôt 3 chaises hautes autour de la table. Quelques biberons plus tard... nouveau projet ! Permettre à chaque parent de préparer facilement des repas "sur-mesure" pour son enfant en un temps limité. Une idée née par hasard ! Anne-Laure, maman très occupée par ses jeunes enfants et son travail, passe son habituel commande de légumes bio. Et là... entre les enfants, le repas, le téléphone, c'est la confusion dans les quantités commandées ! Les 2 parents reçoivent plus de 150 kg de légumes ! Aussitôt ils se mettent aux fourneaux pour cuisiner et congeler des p'tits plats pour leurs enfants. C'est là que l'idée a germé... proposer des produits surgelés pour les bébés et faciliter la diversification alimentaire ! Jean-Fred quitte La Défense pour se lancer à pieds joints dans l'aventure et Anne-Laure réduit son emploi du temps de Sage-Femme ; Les Chaises Hautes sont nées !



1 MAMAN CHEF

Laura Annaert

Depuis plus de 10 ans, Laura Annaert, la Maman-Chef®, exerce son art dans l'apprentissage du goût et des saveurs aux plus jeunes en écrivant des livres de recettes ou en animant des ateliers culinaires. Grâce à sa créativité, notre MamanChef® vous fait découvrir toutes les saveurs de nos Boîtes à Légumes à l'aide de recettes simples et savoureuses.



1 PÉDIATRE

Docteur Marie-Pierre CORDIER-COLLET

Pédiatre-gastroentérologue spécialisée dans les allergies infantiles.

Se préoccupant de l'alimentation des enfants allergiques depuis de nombreuses années, elle a tout de suite été intéressée par notre offre qui, tout en facilitant la vie des parents, permet de remettre les légumes simples à l'honneur sans aucun produit allergène surajouté. Elle apporte l'aval scientifique à nos produits.



1 DIÉTÉTICIENNE

Catherine Bourron-Normand

Diplômée d'Etat spécialisée en pédiatrie, elle est l'auteur de plusieurs livres de recettes pour enfants.

Catherine conseille également des crèches dans l'élaboration de leurs menus et le choix des ingrédients utilisés. L'alimentation pour bébé et plus particulièrement la période de la diversification, fait partie de ses spécialités.



1 DESIGNER PACK ET IDENTITÉ

Leslie Dumont

Alors en poste au siège de Decathlon, "Les 2 parents" tombent par hasard sur son book et désirent la rencontrer au plus vite ! Un chocolat chaud plus tard, ils n'hésitent pas et lui proposent de dessiner les produits et de les accompagner dans l'aventure. Elle quitte son poste très confortable et accepte de se mettre en péril en se lançant à son compte, avec comme unique client : "Les 2 parents givrés" ! Leslie est un peu notre "Tatie givrée" :)

POURQUOI ?



Parce qu'en tant que jeunes parents, nous souhaitons redonner du goût et de la variété aux repas des jeunes enfants pour leur permettre un meilleur éveil alimentaire (saveurs, odeurs, couleurs...).

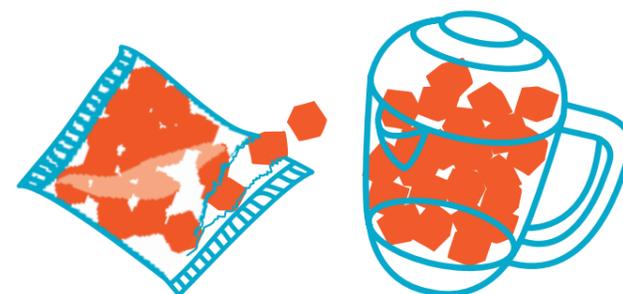
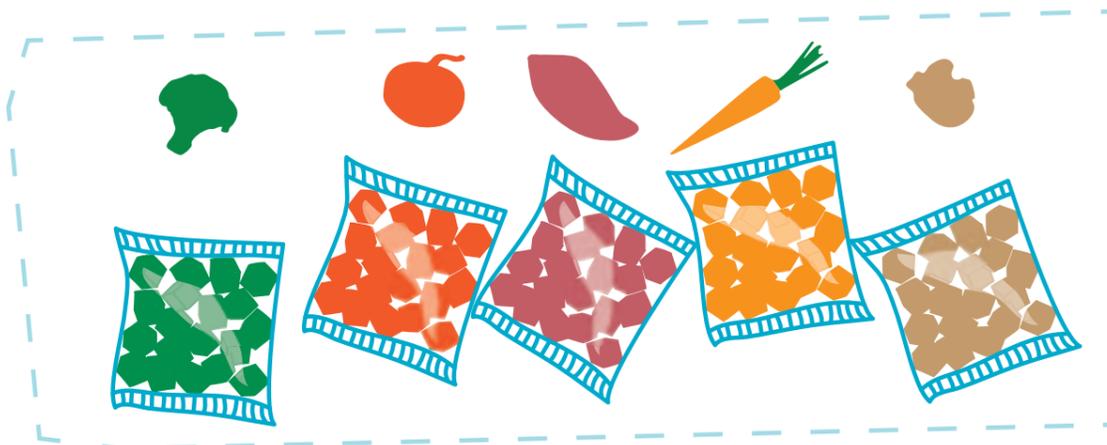
Parce que nos études ont montré que les parents sont désormais plus attentifs à l'éducation alimentaire de leurs enfants. De ce fait, ils s'impliquent plus dans la préparation des repas et nombreux sont les parents qui s'équipent en appareils autocuiseur (babycook...).

Parce qu'à l'aide de nos produits et l'utilisation des petites portions, les parents peuvent enfin adapter le repas de leur enfant à ses justes besoins.

Parce qu'avec des produits surgelés nous conservons mieux les qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits et nous permettons aux parents de cuisiner des légumes de saison tout au long de l'année.

DE QUOI S'AGIT-IL ?

5 variétés de légumes, chacune conditionnée dans un petit sachet de 100g.



A verser directement dans le Babycook (ou autre appareil autocuiseur) ou à faire cuire à la vapeur selon les envies et les besoins du bébé...



LA GAMME ACTUELLE ?

Avec Ma boîte à légumes[®], les parents pourront donner à leurs enfants des repas sains, sûrs et offrant une meilleure qualité gustative que la plupart des produits déjà existants.



Les Chaises Hautes[®] est une marque respectueuse du bien-être de l'enfant et qui place l'équilibre alimentaire au coeur de ses préoccupations !



COMPOSÉE DE 2 PRODUITS

Pour répondre aux besoins des enfants selon leur âge, nous proposons, dans un premier temps, une gamme de 2 produits :

Ma boîte à légumes®

champignons pommes de terre
butternuts panais haricots vert

à partir
4
mois



Ma boîte à légumes®

brocolis potirons patates douce
carottes topinambours

à partir
6
mois



Certains légumes plus riches en fibre (tels que le brocolis et le topinambour) sont préférentiellement introduits qu'à partir de 6 mois. Ma boîte à légumes est commercialisée au prix de vente conseillé de 6,99€.



... ET À VENIR ?



Ma boîte à fruits

Pour faciliter les compotes maison.



Ma boîte à accessoires

Pour donner du pep's à nos légumes et varier les recettes.

... ET ENCORE ?

Des recherches sont en cours pour commercialiser une gamme de viande et du poisson, en petites portions individuelles, afin de proposer la 1ère gamme complète de cuisine d'assemblage bio, réservée aux enfants de moins de 3 ans.



Les Chaises Hautes®

LA MARQUE BABYFOOD
QUI INNOVE !

“ TOUT SUR LES PRODUITS ! ”

LES LÉGUMES



- 100% des légumes utilisés viennent d'Europe et plus particulièrement d'Allemagne, Italie, France, Hollande, Espagne.
-  Tous sont cultivés selon les critères de l'agriculture biologique et tiennent compte du cahier des charges liés à l'alimentation infantile.
- Chaque légume subit de multiples contrôles biologiques, garantissant des produits sûrs, qui respectent la réglementation européenne, très stricte en matière de babyfood.
- **Maman Chef.fr** Le choix des légumes se fait de 2 manières : réunis en comité, les experts (pédiatre, diététicien et Maman-Chef) sélectionnent les légumes qui conviennent le mieux à l'enfant. Une fois choisis, ils sont analysés pour ne garder que ceux qui respectent la réglementation européenne.
-  Tous nos produits sont certifiés par l'organisme Ecocert depuis Mai 2012.

L'ÉLABORATION

- L'ensemble de notre processus de fabrication est assuré par une entreprise française située dans le Pas-de-Calais.

L'EMBALLAGE

- Carton recyclé et recyclable
- Encre respectant l'environnement
- Adhésion à Eco Emballage (point vert)
- Choix d'un cartonier sensible à l'utilisation de produits et à un processus respectueux de l'environnement.



LA LOGISTIQUE

- Le transport et l'entreposage de nos produits sont assurés par le leader européen, la société S.T.E.F., pour assurer un bon approvisionnement des produits et une maîtrise complète de la chaîne du froid.

LA PRESSE EN PARLE !!!

Les 10 news de la semaine

MERCI LA CRISE!

À MOROSITÉ AMBIANTE? S'ONT DÉCIDÉ DE LA COMBATTRE EN MONTANT LEUR BOÎTE ET EN GARDANT UNE POSITIVE ATTITUDE. ET SI ON PRENAIT EXEMPLE D'EUX?

par Raphaële Elkrief et Caroline Lumet
photos Eva Sakellariades pour Grazia

Le 28 novembre, l'OCDE annonce que la zone euro entre en récession. Le même jour, Olivier Bertrand communique les derniers chiffres du chômage. Catastrophiques. La France frôle désormais les 10 % de chômeurs. Jacques Attali réagit aussitôt. Pour lui, ce n'est que « l'apogée d'une longue descente dans le marasme économique ». De quoi en déprimer plus d'un. Pourtant, ces trois derniers mois, plutôt que de se rouler en boule dans la couette en attendant que ça passe, 137 291 Français ont choisi de combattre la morosité économique en changeant leur société (1). Paradoxalement, la crise décomplexe ces jeunes entrepreneurs. Ils savent qu'en cas d'échec, ils pourront se dédouaner sur la conjoncture. Alors que le comportement normal face à une situation de danger imminent (krach boursier, vague de licenciements, effondrement de l'euro) et le statu quo, eux se shootent à l'adrénaline. La frustration économique se nourrit. Focus sur huit jeunes créateurs d'entreprise inspirés et désinhibés par la crise.

1 Source: Insee, SIRENE, 16 novembre 2011.



leParisien.fr

« Notre pépinière nous a permis de diminuer les frais »
Jean-Frédéric et Anne-Laure NAVARRE, créateurs des Chaises hautes



L'entreprise Les Chaises hautes de Jean-Frédéric et Anne-Laure Navarre se bécote commercialiser ses plats bio surgelés pour bébés. (JPM/MARC MENOU)
L'entreprise Les Chaises hautes est née d'une erreur. Un jour, Anne-Laure Navarre se trompe dans une commande de légumes et voit arriver chez elle une belle quantité de marchandises. Cette mère de famille va alors se mettre aux fourneaux afin de préparer des plats.
Le Parisien Economie
Droits de reproduction et de diffusion réservés - Copyright LE PARISIEN 2012

« ON ESPÈRE S'ENGOUFFRER DANS UNE NICHE »

JEAN-FRÉDÉRIC ET ANNE-LAURE NAVARRE, 30 ANS, MITONNENT DES LÉGUMES BIO POUR LEUR SOCIÉTÉ, LES CHAISES HAUTES

« Un soir, un maraîcher s'est pointé chez moi et m'a vendu ses salades bio. J'ai signé sans prêter attention à la quantité. Je me suis retrouvée avec 150 kilos de légumes entassés dans la cave. Il a fallu que je cuisine, congèle, cuisine, congèle. Jean-Fred m'a dit: "On n'a plus qu'à monter un business." C'est ce qu'on a fait. Ce rêve d'être nos propres patrons, on l'avait depuis longtemps. Jean-Frédéric a lâché son poste de cadre financier chez EDF et j'ai allégé mes horaires de sage-femme. Nos proches nous prennent pour des fous. Non contents de lancer une entreprise au pire moment, on s'associe en étant mari et femme... Il y a une niche dans laquelle on espère s'engouffrer: la babyfood surgelée. On sait que ce sera difficile. En plus de la conjoncture, Nestlé et Danone détiennent 80 % du marché de l'alimentation pour bébé. Aujourd'hui, on est à deux doigts de lancer notre produit, c'est grisant. »
www.les-chaises-hautes.com
En ligne le 15 décembre 2011.

Le Point



Anne-Laure Navarre, Les Chaises hautes : la prudente
Pour lancer Les Chaises hautes, une nouvelle marque de légumes surgelés bio à destination des tout-petits, Anne-Laure Navarre n'a pas tout lâché. Pas encore. Mais, même si cette sage-femme de 33 ans exerce encore son métier à temps partiel, « histoire d'assurer les arrières », elle sait que, d'ici quelques mois, quand il faudra accélérer la commercialisation des produits, elle devra s'y mettre à fond. Son mari, Jean-Frédéric – son associé dans l'aventure – n'y suffira plus. Cette création d'entreprise, c'est pour elle une question d'accomplissement personnel.
L'exercice du métier de sage-femme ne lui procure plus l'épanouissement des débuts. Mère de trois petits garçons – le dernier est né en juillet –, elle a voulu déployer à grande échelle la pratique qu'elle a établie pour ses petits: préparer à

« Avant, j'étais cadre financier à la Défense. J'avais un bureau au trente-sixième étage d'une tour, un salaire raisonnable et des bonus significatifs. J'aimais mon boulot, mais j'en avais assez de mon environnement de travail, de mes horaires à rallonge – et de mon costard! Ma femme et moi avons décidé de tout plaquer et de lancer notre boîte. Contrairement à nos aînés, on n'est pas prêts à sacrifier notre vie de famille et notre qualité de vie pour un poste sûr. »
les-chaises-hautes.com. En vente en mars en magasins bio. Présents au Salon des entrepreneurs, les 1^{er} et 2 février, au palais des Congrès, à Paris.



l'avance des repas avec des aliments de qualité et les mettre au congélateur. Un concept spécial femme active destiné aux jeunes parents. L'aventure commence, les premiers produits sont en vente dans des magasins bio depuis le début du mois. « Pour l'instant, on s'éclate, tout est nouveau. Mais le plus dur reste à venir », confie Anne-Laure, qui a investi près de 70 000 euros dans la création de cette affaire. Elle le sait, les distributeurs ne sont pas des tendres.

CONCOURS

Un prix pour les meilleures innovations alimentaires d'Ile-de-France

Du beurre parfumé aux pommes d'Ile-de-France, une baguette au lin fabriquée en Seine-et-Maine, du saucisson de bœuf venu des Yvelines, des boîtes de légumes bio surgelés et adaptés aux cuiseurs pour bébé (voir encadré) ou encore des emballages nomades pour garder des crêpes au chaud pendant trente minutes imaginés par un restaurateur des Hauts-de-Seine. Autant d'idées originales développées par des entreprises franciliennes et qui font partie des douze

finalistes de la 3^e édition du concours régional de l'innovation alimentaire, dont les lauréats seront connus ce midi au siège de la région.

Parrainé par le chef étoilé, Yannick Alléno

Organisé par le Cervia (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire), la vocation de ce concours est de « mettre à l'honneur les entreprises d'Ile-de-France, du champ à l'assiette », explique Marie Richard, la présidente de cette association sou-

tenue par le conseil régional. « L'innovation permet de s'adapter au marché et, dans le secteur, il s'agit souvent de très petites entreprises, ajoute-t-elle. Avec ce concours, nous souhaitons les encourager dans leurs démarches. » Les lauréats, un dans chacune des quatre catégories — art culinaire, santé-nutrition, praticité design et produits fermiers —, seront notamment invités en octobre au Sial (Salon international de l'agroalimentaire) de Villepinte (Seine-Saint-Denis). Une formidable vitrine pour se faire connaître. Pour dé-

crocher le précieux sésame, ils devront convaincre le jury composé de professionnels de la gastronomie, de la grande distribution, de la communication culinaire ou encore du design. Un concours parrainé cette année par le chef étoilé Yannick Alléno, qui a ouvert en mars dans le V^e arrondissement de la capitale un bistrot baptisé le Terroir parisien. « On constate une réelle montée en puissance depuis la pre-

mière édition. Les propositions sont de plus en plus abouties », souligne d'ailleurs Marie Richard. Pour preuve, la présence dans la catégorie art culinaire de la maison Petrossian, avec sa fleur de caviar. « C'est la première fois qu'une telle entreprise se présente, reconnaît la présidente du Cervia. C'est évidemment une très bonne chose pour la notoriété du prix. »

ANNE-SOPHIE DAMECOUR

« Une très belle visibilité »

JEAN-FRÉDÉRIC ET ANNE-LAURE ● sélectionnés dans la catégorie praticité design

Voilà dix-huit mois qu'Anne-Laure, 32 ans, et son mari Jean-Frédéric, 31 ans, travaillent sur ce projet d'entreprise. Baptisée les Chaises hautes, leur société proposera dès cet été, dans les enseignes spécialisées bio, des boîtes contenant différents petits sachets de légumes surgelés issus de l'agriculture biologique et spécialement découpés pour être utilisés dans les cuiseurs pour bébé. Un concept né d'une énorme commande de légumes faite par erreur par Anne-Laure, sage-femme à Neuilly. « Un jour, un maraîcher est passé dans notre rue et j'ai acheté 150 kg de légumes, sans m'en rendre compte, explique Anne-Laure, qui attend son troisième enfant pour la fin juillet. En plaisantant, on s'est dit que nous n'avions plus qu'à ouvrir un commerce ! Et l'idée de la boîte à légumes est née... » Jean-

Frédéric abandonne rapidement son poste de contrôleur de gestion dans une grande société de La Défense pour se lancer dans l'aventure. Le couple de Courbevoie s'installe dans un incubateur d'entreprises porte de Champerret pour bénéficier d'un accompagnement. Avant de créer eux-mêmes un espace de « co-working » avec d'autres jeunes créateurs de société. « Cela permet d'échanger des conseils et de partager des expériences », explique Jean-Frédéric. Et de faire évoluer leur concept. Aujourd'hui, ils proposent deux boîtes, contenant chacune cinq sachets de 100 g de légumes. Idéal au moment de la diversification de l'alimentation des bébés, le conditionnement permet aussi de préparer des repas en fonction de l'appétit des enfants. « Chacun peut composer sa purée en mélangeant des

légumes et en variant d'un jour à l'autre », explique Anne-Laure. Au fil de ses démarches, le couple a également dû faire face à de nombreuses contraintes liées à l'alimentation infantile. « Les règles en France sont contraignantes, explique Jean-Frédéric. Tous les légumes sont analysés et contrôlés avec des prélèvements sur les matières premières et sur les produits finis. C'est à la fois très complexe et très rassurant. » C'est justement en effectuant les analyses dans les laboratoires du Cervia que le couple a découvert l'existence du concours. Ils sont aujourd'hui sélectionnés dans la catégorie praticité design. Avec, à la clé, une présence au Sial. « Ce serait pour nous une très belle visibilité et l'occasion de rencontrer les professionnels de l'alimentation », espère Jean-Frédéric.

A.S.D.



COURBEVOIE, LE 29 JUIN. Jean-Frédéric et sa femme Anne-Laure ont créé les Chaises hautes, une entreprise sélectionnée pour la finale du concours de l'innovation alimentaire.

(L.F./A.-S.D.)



L'équipe Les Chaises Hautes

Jean-Frédéric & Anne-Laure Navarre

les2parents@les-chaises-hautes.com

+33 6 50 78 43 73 et +33 1 84 16 82 55

Direction / Production Jean-Frédéric Navarre

Responsable Relation Presse Anne-Laure Navarre

Direction Artistique Leslie Dumont