

Communiqué de presse du 17 octobre 2017

DEUX LEVÉES DE FONDS ET REPRISE DE LA COTATION

- La société Les Toques Blanches du Monde annonce la reprise de sa cotation le 18 octobre 2017
- Deux nouveaux investisseurs institutionnels de premier plan rentrent au capital des Toques Blanches du Monde

La société Les Toques Blanches du Monde, fondée par Patrick Marché, spécialisée dans la gastronomie à destination du retail en France et à l'international, annonce la réalisation d'une augmentation de capital d'un montant de 1,6M€ souscrite en majeure partie par Nextage Asset Management et 123 Investment Managers.

Cette levée de fond va permettre à la société de continuer à gagner des parts de marché en France auprès des leaders du retail et de poursuivre le déploiement à l'international de son concept novateur.

« Vincent Bazi, Associé Gérant de Nextage AM, se réjouit d'accompagner Les Toques Blanches du Monde dans son développement en France et à l'international. »

« 123 IM est très heureux d'accompagner une jeune entreprise lyonnaise déployant un concept fort autour de la sélection et distribution retail en France et à l'international de produits gastronomiques de qualité. » Johann Devaux, Directeur Associé 123 IM.

La Société annonce sa reprise de cotation sur le marché Euronext Access (code ISIN FR011668821 MLTBM).

CONTACT

Les Toques Blanches du Monde

Patrick Marché

Tel : +33(0) 6 38 59 71 06

Mail : patrick.marche@lestoquesblanchesdumonde.com

EN SAVOIR PLUS

La société Les Toques Blanches du Monde a fondé sa marque sur une communauté de 10 500 Chefs à travers le monde. Grâce à leur compétence et leur savoir-faire, ils sélectionnent et cautionnent pour la première fois des produits d'excellence issus des terroirs du monde et élaborés par des producteurs passionnés qui créent les recettes Les Toques Blanches du Monde.

Les produits sont commercialisés en retail, en France et à l'international, dans des displays gastronomiques adaptés, afin de faciliter la compréhension des consommateurs. L'objectif est de rendre accessible à tous « le bien manger » et le meilleur de la gastronomie du monde.