



INFORMATION PRESSE

*Restaurant **BOISSY d'ANGLAS** : Francis et Caroline **Rousseau** renouvellent leur confiance en **MOREL CHR** et choisissent les terminaux point de vente **YUNO** d'**AURES** pour la gestion informatique de leur nouvel établissement parisien.*

Paris – Lisses, février 2018 ; situé au cœur d'un quartier parisien incontournable, entre Madeleine et Concorde, le restaurant BOISSY d'ANGLAS est le fruit d'un savoir-faire exceptionnel et d'une expertise culinaire intemporelle et hors normes; ré-ouvert en septembre dernier par les nouveaux propriétaires, le Chef Francis ROUSSEAU et son épouse Caroline, préalablement aux commandes du « ROUSSEAU » - rue du Cherche-Midi- l'établissement est le digne successeur du mythique « TANTE LOUISE » (1929 – 1998), devenu « LOISEAU RIVE DROITE » en août 1998.

Les nouveaux dirigeants du BOISSY d'ANGLAS ont retenu l'expertise de MOREL CHR pour le déploiement de leur parc informatique de gestion et d'encaissement, ainsi que la fiabilité et la robustesse des terminaux YUNO du Groupe AURES.

Adresse gastronomique incontournable depuis les années 30, cette table de 80 couverts a toujours proposé une cuisine de tradition toute en subtilité, alliant saveurs et originalité dans un cadre art-déco, revisité récemment par Pierre CANOT, le nouveau décorateur des lieux

« Nous travaillons dans une confiance mutuelle et sans cesse renouvelée avec Frédéric MOREL, et ce depuis près de 15 ans », explique le Chef Francis ROUSSEAU ; « il nous a accompagné depuis nos débuts à la TOURELLE de Saint Mandé ; c'est toujours à lui que nous avons confié notre informatique de caisse et de gestion lors de la reprise, avec mon épouse Caroline, de « La TAVERNE BASQUE », devenue « Le ROUSSEAU » par la suite.

« MOREL CHR a réalisé une installation et une intégration parfaitement abouties de nos matériels point de vente » déclare Thomas DONNET, Responsable Grands Comptes chez AURES Technologies ; l'entreprise dirigée par Frédéric connaît mieux que quiconque les besoins informatiques et les impératifs de gestion d'une table telle que le BOISSY d'ANGLAS.

« Les 80 couverts du restaurant sont répartis sur trois niveaux : il fallait donc être à même de déployer une solution POS dans des salles et salons cloisonnés, séparés par des escaliers, un peu difficiles d'accès ; celle-ci devait néanmoins être fiable, ergonomique, et surtout bien intégrée dans des espaces parfois restreints, comme le Bar par exemple, ou encore la cave voutée aux murs pavés de pierre, en sous-sol, qui fait office de table d'hôtes pour une dizaine de personnes » explique Frédéric MOREL, fondateur et dirigeant de MOREL CHR.

« La plateforme logicielle PHARE, sur laquelle repose la gestion informatique POS du BOISSY d'ANGLAS, a été développée en France et existe depuis plus de 15 ans ; elle fonctionne sous Windows et est très ergonomique, certifiée par son éditeur quant aux nouvelles normes fiscales en vigueur depuis le début de l'année 2018 ».

« Les différentes applications du logiciel PHARE permettent une gestion complète de notre restaurant, en front comme en back office » ajoute Caroline ROUSSEAU, propriétaire de l'établissement : l'encaissement est fluide, même au bar quand il est saturé et les applications de réservation et de gestion des plans de tables facilitées ; la communication des données administratives et comptables sur les smartphones des responsables est également assurée par la plateforme, ce qui est infiniment pratique et moderne ».

La solution PHARE a été configurée pour permettre de gérer des menus modifiables aisément ; de même pour la cave et la carte des vins, qui intègrent de nombreux millésimes et qui évoluent comme les mets suivant les mois et les saisons.

« La sobriété du design des TPV YUNO, leur ergonomie et leur intégrabilité a fait l'unanimité ; nous avons deux TPV sur socle, en configuration classique - au bar et dans le grand salon ; et deux en support mural, intégrant des fonds d'écrans identiques aux fonds muraux, apportant ainsi une élégance surprenante ; ajoute Frédéric MOREL.

« La vitesse et la fiabilité du processeur i3 sont également un atout, de même que la résistance aux éclaboussures d'eau ou de gras, fréquentes dans l'univers des cuisines et de la restauration ; les capacités d'inclinaisons multiples de l'écran tactile, ainsi que l'endurance et la précision des dalles dans la durée, même après des heures d'utilisation, sont également très appréciables dans notre environnement de travail » ajoute-t-il.

« La garantie constructeur AURES de trois ans, associée au service maintenance de MOREL CHR, est également un plus » conclut Francis ROUSSEAU.

Le déploiement du BOISSY d'ANGLAS inclut 4 TPV YUNO en coloris noir (équipés des processeurs i3), ainsi que des imprimantes tickets coordonnées ODP 333.

Les + de l'offre MOREL CHR

- La logiciel PHARE de MOREL CHR est français et auto-certifié, en évolution constante suivant les attentes comptables fiscales et surtout opérationnelles.
(il fonctionne sur TPV, tablettes, Pockets, etc)
- Forte réactivité des équipes commerciales et techniques
- Installation en moins d'une journée avec une assistance de mise en route
- Intervention SAV en moins d'une heure trente sur site
- Contrat Hot Line 7 jours sur 7 de 7H à minuit
- Prise en main directe à distance 7 jours sur 7
- Aucun sous-traitant
- Location de systèmes complémentaires sur demande

Les + des TPV et matériels AURES

- Design exclusif, ergonomique, moderne et très intégrable dans tous les espaces, même restreints
- Modularité des TPV (capacité d'installations multiples, sur socle, au mur, sur mât)
- Grande fiabilité, excellentes performances dans la durée
- Maintenabilité aisée (boîtier serveur intégré)
- Peu de câbles externes
- Garantie 3 ans caisse et imprimante
- Dalle tactile ultra résistante (pas d'usure dans le temps aux endroits les plus sollicités)
- Inclinaisons multiples de l'écran de travail (pas forcément chez les concurrents)
- Grande étanchéité du TPV (résistance totale aux éclaboussures)
- Sorties USB accessibles

A propos de MOREL CHR

MOREL CHR est une Entreprise informatique spécialisée dans la fourniture, l'installation et la maintenance de solutions et systèmes d'encaissement et de gestion POS pour les secteurs de la Restauration, de l'Hôtellerie, des Bars et Discothèques et de la vente à emporter alimentaire au sens large (boulangeries sandwicheries, etc). Elle commercialise et déploie des solutions complètes, basées essentiellement sur la plateforme logicielle PHARE (Windev).

MOREL CHR a été créée en 2016 par **Frédéric MOREL**, spécialiste du secteur CHR depuis plusieurs décennies ; ancien cuisinier chez Lasserre, puis directeur en restauration, il a ensuite occupé des postes à la Direction Commerciale de Toshiba et de PI Electronique ; il a également distribué les produits PI Electronique aux Etats Unis durant 8 ans via son entreprise ; plus récemment, et ce depuis 2003, il était Directeur Commercial chez POINTEX.

www.morelchr.com/

<https://www.facebook.com/morelchr/>

f.morel@morelchr.com

A propos du Restaurant Le BOISSY d'ANGLAS

Idéalement situé entre Madeleine et Concorde dans le 8^{ème} arrondissement parisien, cet établissement historique de la rue Boissy d'Anglas est le digne héritier d'une saga culinaire exceptionnelle depuis 1929.

Ré-ouvert en septembre dernier par les nouveaux propriétaires, le Chef Francis ROUSSEAU et son épouse Caroline - préalablement propriétaire du « ROUSSEAU » rue du Cherche Midi - qu'ils ont lancé en 2005 et revendu fin 2016 - l'établissement BOISSY d'ANGLAS est le digne successeur du mythique « TANTE LOUISE » (1929 - 1998), devenu « LOISEAU RIVE DROITE » en 2016.

Comment ne pas être séduit par ce lieu et cette cuisine maison généreuse ? Pas de fausses notes entre le chef Francis au piano et son épouse Caroline, un duo de professionnels au service de leurs passions.

leboissydanglas@gmail.com

<https://www.facebook.com/francis.rousseau.7547?fref=ufi&rc=p>

<https://www.facebook.com/leboissydanglas75008/>

À propos du Groupe AURES

Créé en 1989 et coté sur Euronext depuis 1999, AURES est Constructeur de Solutions Matérielles complètes pour les Secteurs de la Gestion, de l'Encaissement et du Marketing du Point de Vente et de Service - ainsi que pour les métiers de l'Intégration (*fourniture de terminaux point de vente et périphériques associés, d'écrans tactiles, de retail PC, de panels PC pour l'affichage dynamique, de matériels et sous-ensembles OEM, de bornes interactives, etc.*)

Avec un chiffre d'affaires consolidé de **85,6 millions d'euros** pour 2017, le Groupe AURES possède une présence mondiale, avec un siège en France, des filiales au Royaume-Uni, en Allemagne, en Australie et aux USA, ainsi qu'un réseau de partenaires, distributeurs et revendeurs implantés dans plus de 50 autres pays.

www.ares.com/

<https://fr.linkedin.com/company/ares-technology>

<https://www.facebook.com/AURES.Technologies/>

Pour tout complément d'Information, merci de contacter :

Yannick-Florence WAELLY

Directrice de la Communication

AURES Group (France)

+33(0)1 69 11 16 65

yannick.waelly@ares.com

<https://www.linkedin.com/in/yannick-florence-waelly-27111449/>

<https://www.facebook.com/yannickchezaures.ares>



*Le Chef Francis ROUSSEAU et son épouse Caroline, aux fourneaux et aux commandes du BOISSY d' ANGLAS.
(photo copyright AURES Technologies 2018)*