

# La Commune, l'incubateur lyonnais dédié aux restaurateurs

lundi 30 octobre 2017 15:04

**Lyon (69)** À la fois lieu de restauration et incubateur d'entreprises pour les futurs restaurateurs qui souhaitent tester leur concept, La Commune est un projet pilote qui ouvrira ses portes en mars prochain dans le VIIe arrondissement.



© Pierre Descubes + le-studio3d.com

**La Commune pourra accueillir 450 places assises.**

À l'origine de La Commune (Lyon, VIIe), on trouve un trio de jeunes entrepreneurs : **Déborah Hirigoyen**, **Damien Beaufiles** et **Damien Doublet**. Les trois associés ont imaginé un lieu proposant aux futurs restaurateurs un site attractif de 1 500 m<sup>2</sup> où ils pourront chacun tester le concept de leur futur restaurant auprès de la clientèle lyonnaise avant de se lancer seuls dans le grand bain de l'entrepreneuriat. *"On est parti du constat qu'en France, de nombreux incubateurs d'entreprises existent pour aider notamment les start-up du numérique. En revanche, il n'y a pratiquement aucune structure de ce type pour le secteur de la restauration. Or, ouvrir un restaurant est compliqué, car il faut des fonds, un concept abouti, faire face aux contraintes administratives, juridiques... Le taux d'échec est d'ailleurs très élevé. D'où notre idée de proposer aux futurs restaurateurs un accompagnement tout au long de leur projet, sans qu'ils aient besoin d'engager un gros investissement. Outre un dépôt de garantie, ils devront au minimum verser une redevance fixe tous les mois à la structure"*, expliquent les associés.

## Une cuisine mutualisée

Concrètement, La Commune, qui sera située dans une ancienne menuiserie, proposera à quinze porteurs de projets (la sélection est en cours) de rôder pendant un an leur concept au sein de petites échoppes de 10 m<sup>2</sup> réparties dans une vaste halle. Chaque restaurateur pourra personnaliser son échoppe, mais surtout, il partagera une grande cuisine collaborative dotée de tout l'équipement nécessaire. Au total, 450 places assises en accès libre seront aménagées au centre de la halle et sur la grande terrasse. Un lieu de vie où les clients pourront découvrir une offre variée de restauration thématique. *"On pourra trouver de tout : du burger, de la street-food, de la cuisine de terroir, de la bistronomie... Et en parallèle, on proposera une offre traiteur aux entreprises qui pourront privatiser le site. De nombreux événements culturels (concerts, projection cinés...) seront également organisés tout au long de l'année"*, explique le chef et gérant de société **Philippe Escaich**, qui accompagne l'équipe de La Commune. Si les futurs restaurateurs pourront partager leurs expériences entre eux, ils auront également accès à des formations sur place et pourront, à leur sortie, bénéficier de l'expertise des partenaires de La Commune (avocat, cuisiniste, banquier...). De quoi mettre toutes les chances de leur côté pour l'avenir.

Si vous êtes intéressé, vous pouvez déposer votre candidature à [entrezlibres@lacommeune.co](mailto:entrezlibres@lacommeune.co)



**Stéphanie Pioud**

La Commune  
3 rue Pré-Gaudry  
69 007 Lyon

**L'Hôtellerie Restauration** Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE