

LesEchos.fr

La Commune, incubateur de restaurants

L.D. - LES ECHOS | LE 20/03/2017

Trois entrepreneurs lyonnais et le groupe Chevrillon investissent 2,2 millions d'euros dans une formule inédite.

Pour l'instant, c'est une ancienne menuiserie, vide, où s'accumule la poussière sur les vieux établis. Mais le projet de Damien Beaufiles pour cette friche de 1.500 mètres carrés à Gerland met l'eau à la bouche : un incubateur de restaurants, dont l'ouverture est prévue début 2018. Le fondateur d'Urban Project, spécialiste des tiers lieux, associé à l'architecte Déborah Hirigoyen et Damien Doublet, investit 2,2 millions d'euros avec le groupe parisien Chevrillon dans cette pépinière inédite. Un concept passé au mixeur de l'interdisciplinarité, assaisonné d'ingrédients culturels avec une scène et une salle de projection.

La Chambre de métiers, submergée de projets d'ouverture de restaurant qui n'aboutissent pas (80 %), accompagne les trois entrepreneurs étrangers à l'univers gastronomique dans ce monde précaire. « *Il faut 500.000 euros pour ouvrir un restaurant, en sachant qu'on ne se paiera pas pendant six mois et qu'on a trois chances sur cinq de faire faillite dans les trois ans* », explique Damien Beaufiles, l'instigateur du lieu baptisé « La Commune ». Objectif : faciliter la prise de risque et réduire le taux d'échec.

Concrètement, l'incubateur proposera une grande cuisine collaborative dotée du nec plus ultra en matière d'équipements de cuisson, mais aussi pour la plonge et la gestion des déchets (compostage et tri obligatoire). Et 15 « échoppes » en location pour des durées de 6 à 12 mois, différemment équipées pour faire du maintien au chaud ou au froid, du dressage, ou des cuissons minute - plancha, wok - selon le projet culinaire du restaurateur.

Echoppes à louer

Le centre de la halle et sa terrasse l'été seront occupés par 400 couverts en libre accès. Le public achètera au « stand » de son choix un ceviche, une viande rôtie, un burger, un plateau de sushis, une gaufre ou une glace... « *Salé, sucré, végétarien, nous voulons mixer l'offre* », explique Damien Beaufiles, à l'écoute de la nouvelle scène gastronomique et conseillé, pour la partie métier, par Philippe Escaich, ancien concurrent de « Master Chef » aux fourneaux de la brasserie du musée des Confluences. Il ne veut pas entendre parler de « food court » à l'américaine. La location d'une échoppe doit permettre aux jeunes chefs et pâtisseries de roder leur style et de commencer à se faire une clientèle : « *Le banquier est plus réceptif quand vous faites déjà 40 couverts par service.* »

L'incubateur les accompagnera à leur sortie avec un choix de partenaires, de l'agence immobilière au cuisiniste qui leur fera un prix pour s'équiper. Et La Commune créera un fonds d'investissement pour s'associer au capital.

L.D.

