

# UNE CUISINE TREMPLIN pour les futurs restaurateurs



Damien Doublet, Deborah Hirigoyen et Damien Beaufils, les trois associés du projet

**La Commune, à mi-chemin entre la cuisine en coworking et l'incubateur de restaurants, ouvrira ses portes à Gerland en 2018. Elle permettra à de jeunes chefs de tester leurs recettes avant de se lancer à leur compte. L'objectif: réduire les échecs qui touchent trois créations d'établissements sur cinq.** Par Hélène Capdeviole

C'est une ancienne menuiserie, de l'entreprise Vigne, dans la ZAC des Girondins du 7<sup>e</sup> arrondissement de Lyon. Fermée depuis quelques années, elle va bientôt abriter un incubateur de jeunes chefs, au sein d'une cuisine partagée baptisée la Commune. À l'origine de cette transformation, on retrouve trois entrepreneurs, dont Damien Beaufils, "créateur de lieux innovants" (voir encadré). En décembre 2015, il entend parler de cette ancienne menuiserie par le biais de Deborah Hirigoyen, architecte à l'agence Archimix, deuxième associée. Tous les deux ont alors décidé de monter un projet pour sauver le bâtiment. "Notre choix s'est tout de suite porté sur de l'artisanat, un lieu où on produit des choses, explique Damien Beaufils. Il existe énormément de structures d'aide aux start-up, dans le domaine du numérique, et rien pour l'artisanat. Alors que ces métiers ont autant besoin de financement, que ce soit pour le local ou pour les machines."

## RÉDUIRE LES ÉCHECS

En partenariat avec Matthieu Brousse, Clémentine Trocon et Pierre-Alexandre Leguern, développeurs économiques à la Chambre de métiers et de l'artisanat du Rhône, ils se sont rapidement tournés vers le secteur de la cuisine. "Aujourd'hui, 80 % des porteurs de projets dans la gastronomie ne se lancent pas, dont 10 % par peur de la prise de risque. Parallèlement, trois restaurants sur 5 ferment dans les trois ans. Nous voulons enlever ces freins, leur permettre d'essayer et réduire le taux d'échec." Mais trouver un concept ne suffit pas, car il faut ensuite composer avec les contraintes techniques, spatiales, réglementaires et économiques du lieu. Installer un certain nombre de sorties de secours avec des largeurs bien précises, l'accessibilité pour les personnes handicapées ou encore un espace réservé à la vente bien défini... Il a aussi fallu convaincre le propriétaire du bâtiment de le mettre à disposition. Pour financer la Commune, dont le budget se monte à plus de 2 millions d'euros, l'investisseur potentiel devait avoir "une vue à long terme. On savait que ça allait marcher, mais qu'il faudrait peut-être recalibrer le modèle économique", pré-

cise Damien Beaufils. C'est Damien Doublet, agent immobilier, spécialisé dans des lieux particuliers, devenu le troisième associé fondateur, qui les a mis en contact avec le groupe familial Chevrillon. "Ils ont un horizon d'investissement de minimum 10 ans et ne versent jamais de dividende, mais réinvestissent tout."

Projet phare du 7<sup>e</sup> arrondissement, la ZAC des Girondins fait partie du vaste aménagement de Gerland, avec la création de 2900 logements, 100 000 m<sup>2</sup> d'activités tertiaires et 10 000 habitants de plus d'ici 2025. L'installation de la Commune dans cette zone n'est donc pas anodine. "C'est un quartier tout neuf où il n'y aura quasiment pas de lieu de vie, indique Damien Beaufils. On voit la Commune comme un endroit que les habitants vont pouvoir s'approprier." Au

## Chiffres

**1500 m<sup>2</sup>**, la superficie totale du bâtiment

**2 ans**, durée totale du projet prévue pour le moment, de la création à l'ouverture

**1 fonds d'investissement** prévu pour financer les meilleurs projets à la sortie

## 35 personnes mobilisées

que ce soit les ingénieurs, la graphiste, les avocats, les experts-comptables ou encore l'association Zéro déchets

**15 chefs** acteurs de la Commune et autant de points de vente. Les recrutements devraient commencer prochainement

programme: streetfood, cuisine traditionnelle française, vegan, sucré ou encore cuisine du monde, pour que chacun y trouve son compte. "On cherche des nouveaux produits avec une cuisine novatrice, insiste Romain Bombail, gérant de l'agence de communication lyonnaise Welcomm. Idéalement, par exemple, on ne veut pas de sushi, ou alors avec une vraie valeur ajoutée." Un seul mot d'ordre: l'artisanat. La Commune comprendra également une salle de projection pour des événements cinématographiques ou des conférences, une salle de concert, un bar et une terrasse. L'objectif est de générer suffisamment de flux pour atteindre 400 repas vendus par jour.

## TREMPLIN

Mais l'enjeu de la Commune est surtout d'être un tremplin pour des porteurs de projets gastronomiques, qu'ils soient des chefs reconnus ayant envie de lancer un nouveau produit, ou bien des anciens salariés reconvertis à la cuisine. "On ne s'improvise pas patron d'entreprise, souligne Romain Bombail. Nous allons leur proposer toutes les formes d'accompagnement possibles jusqu'au jour où ils créeront leur propre restaurant, sans pour autant tout faire à leur place." Les chefs auront un engagement de six, neuf ou douze mois, qui leur donnera accès à cet espace de coworking de la cuisine, avec des postes de travail partagés. Dans cet "abonnement" seront compris des partenariats avec des producteurs locaux, la gestion de la livraison et du stock par la Commune, la plonge ou encore un service communication.

"Mais tout le monde devra participer, ponctue Damien Beaufils. Il y aura un système de rotation pour la plonge, les chefs devront gérer leurs échoppes et s'ils souhaitent prendre des commis, c'est à eux de voir. Comme dans un vrai restaurant." La Commune ne demandera aucun investissement et le loyer mensuel sera de 10 % plus faible. "On prend en revanche un pourcentage sur leur chiffre d'affaires, ajoute Damien Beaufils. On va prendre le risque avec eux."

De Damien Beaufils, Deborah Hirigoyen et Damien Doublet, aucun n'est spécialisé dans la cuisine, c'est pourquoi ils ont fait appel à Philippe Escaich. Cet ancien gérant d'une mutuelle, candidat de Masterchef, à présent derrière les fourneaux du musée des Confluences, les a aidés sur l'aspect technique et pratique de la cuisine. "Il sait de quel côté faire ren-

trer les livraisons, où mettre la plonge et il comprend le modèle économique de l'assiette." Pour gérer le lieu, les associés de la Commune ont créé leur propre société d'exploitation sous forme de SAS. Une première pour Damien Beaufils, qui a jusqu'à présent fait appel à des personnes extérieures pour ses autres projets. Il reconnaît avoir "un peu peur". Les travaux devraient commencer le 1<sup>er</sup> juin, pour une ouverture fin janvier "si nous n'avons pas de mauvaises surprises", plus logiquement à la fin du premier trimestre 2018. ♦

La Commune comprendra également une salle de projection pour des événements cinématographiques ou des conférences, une salle de concert, un bar et une terrasse. **L'objectif est de générer suffisamment de flux pour atteindre 400 repas vendus par jour.**

## UN ARTISAN DE L'IMMOBILIER

Damien Beaufils, 36 ans, se présente comme un créateur de lieux innovants. Son métier: réhabiliter des lieux anciens en proposant un concept d'exploitation innovant. Il s'est récemment vu confier la transformation de l'ancienne église Saint-Bernard sur les pentes de la Croix-Rousse en centre d'affaires, ainsi que la reconversion d'une partie de l'ancienne caserne Blandan en auberge, centre événementiel et plusieurs bars et restaurants. Originaire du Loir-et-Cher, il a suivi une formation en école de commerce et finance à Paris. Il a ensuite travaillé dans la capitale pendant sept ans pour un fonds d'investissement new-yorkais, avant de démissionner. "J'avais envie d'entreprendre, de trouver du sens à ce que je faisais. Je voulais aussi être plus créatif." Il a choisi de s'installer à Lyon pour "découvrir une autre métropole très dynamique". Il a d'abord exercé pendant deux ans comme consultant dans l'immobilier pour trouver des clients et rencontrer des investisseurs privés de la région. Puis il s'est lancé à son compte en créant son agence Urban Project, il y a maintenant quatre ans, avec son associé Nicolas Sibille. "J'ai participé à des concours et des appels à projets, mais pendant trois ans, je les ai tous perdus. J'ai essayé d'exporter mes idées aux États-Unis, en Norvège, au Monténégro, au Portugal... ça ne fait que depuis l'an dernier que ça fonctionne, uniquement à Lyon." Il tire son inspiration d'un blog tenu par son épouse sur les innovations architecturales, urbaines ou sociétales. Il identifie ensuite des lieux qui ont besoin d'être reconvertis, soit par des appels à projets, soit en se baladant, et essaie de leur trouver un concept d'exploitation. Il peut s'agir de patrimoine militaire du XIX<sup>e</sup> siècle, de vieilles friches industrielles ou encore d'églises. "En général, ces lieux sont très contraints par leurs problèmes techniques, leur emplacement... C'est souvent le lieu qui impose le programme." Comme les collectivités ont de moins en moins de moyens pour financer de telles opérations, Damien Beaufils doit trouver un modèle économique viable. Il se charge enfin de regrouper plusieurs personnes, de l'architecte à l'investisseur en passant par les ingénieurs et les futurs exploitants, puis d'animer cette équipe. La Commune sera le premier lieu à voir le jour, suivi de l'église Saint-Bernard et du parc Blandan fin 2019. Mais pas question pour Damien Beaufils de s'arrêter à ces trois projets: il réfléchit déjà à d'autres travaux, dont un à Porto, dans une ancienne orfèvrerie.