

14/05/19

Restauration : tester son concept grandeur nature

Vous avez une idée de concept de restauration ou vous souhaitez tester votre cuisine ? Avant de foncer tête baissée, mieux vaut vérifier que la clientèle est au rendez-vous. Food hall, food truck, résidence au sein d'un restaurant... Voici les différentes méthodes pour prendre son envol, sans se brûler les ailes.



© ABouillot

La Commune, à la fois lieu culturel et food hall, permet de tester son concept.

Lancer son restaurant n'est pas facile. Loyers élevés, manque de notoriété, mauvaise gestion ou concept sans réel potentiel... Autant d'écueils qu'il est possible de contourner. Pour prendre la température, de nombreuses solutions s'offrent à vous. Commencez par en parler autour de vous. Vous pouvez aussi participer à des concours d'entrepreneurs ou culinaires, faire une étude de marché, intégrer un incubateur ou recourir à une plateforme de crowdfunding. Puis testez votre concept grandeur nature.

Pensez aux halles gastronomiques. À Lyon, La Commune – à la fois lieu de vie et de culture et food hall – propose ainsi treize échoppes, contre le paiement d'une redevance englobant le

loyer, le gros matériel de cuisine, le mobilier, l'accompagnement pour monter en compétences et les ressources humaines (runners, plonge...), soit 4500 € par mois de fixe et une part variable sur le chiffre d'affaires. *“On garantit une centaine de couverts par jour, et les candidats restent entre six mois et un an”*, précise la directrice générale **Marie Durand**. Le responsable de cuisine et des experts métier sont à disposition des néo-restaurateurs pour les conseiller au fil de leur progression (techniques culinaires, maîtrise HACCP, optimisation des fiches techniques et des achats...).

Food trucks et accélérateurs

Les food trucks permettent aussi de mettre le pied à l'étrier. Comptez entre 40 000 € et 50 000 € pour un camion équipé d'occasion, ou 700 € pour une semaine de location, auxquels il faudra ajouter le carburant (entre 150 et 200 € par mois), les assurances et le coût de l'emplacement.

Autre option : les accélérateurs. United Kitchens, situé au Château de Nanterre (Hauts-de-Seine), se compose de 600 m² de cuisines partagées et 1 000 m² de potager. La structure héberge start-ups, restaurateurs, food trucks ou multinationales - tous défenseurs d'une alimentation saine et responsable -, et offre notamment des opportunités de catering. Le lieu facture 625 € pour un abonnement de 40 heures par mois, un poste de travail, un accompagnement hygiène et un engagement minimum de trois mois.

Cuisines partagées ou résidence

Deliveroo Editions – une vingtaine de cuisines dédiées à la livraison et implantées en banlieue parisienne, à Saint-Ouen et Courbevoie – accueille également les futurs restaurateurs. *“Pas besoin d'avoir pignon sur rue pour postuler. Il suffit d'avoir une très bonne idée et un business plan, et que le concept colle avec la zone de chalandise”*, déclare le porte-parole **Louis Lepioufle**. Les candidats sélectionnés ne paient ni loyer, ni frais d'installation. En revanche, une commission est perçue sur chaque commande.

Enfin, les jeunes talents peuvent jouer la carte de chef à domicile ou être accueillis en résidence au sein d'un restaurant, pendant plusieurs mois. Dans l'établissement parisien Les Résidents, par exemple, les chefs ont carte blanche pour la création culinaire, à condition de remplir les exigences du cahier des charges (ratios de rentabilité, formats du menu, tarifs et approvisionnement en circuit court). Le chef est rémunéré (CDD pour les salariés, ou honoraires et commissions sur le chiffre d'affaires s'il dispose d'une structure juridique). *“Il n'y a aucun coût pour le chef. Nous assumons le risque commercial et mettons à disposition les moyens humains et techniques. En plus, nous apportons un hébergement sur place si besoin, nous assurons la communication et, dans le cas où le chef a un projet de création, nous lui apportons des conseils et l'accompagnons dans l'élaboration de son business plan, la recherche du lieu et du financement. C'est un vrai tremplin”*, note **Gauthier Moncel**, à la

tête de l'enseigne. Intéressé ? Sachez que les postes de chef et de second vont se libérer, dès le mois de juin...