



L'ACTUALITÉ

La livraison vue par **Éric Frechon**



Éric Frechon n'est pas seulement le chef MOF et 3 étoiles Michelin du Bristol à Paris, c'est aussi un chef d'entreprise qui a créé une belle brasserie, Lazare, et le Café Lazare, dans la gare Saint-Lazare à Paris. Un emplacement où le passage est garanti, ce qui implique un loyer très conséquent. Pourquoi alors se lancer dans la livraison ? "Pour essayer de payer une partie des charges fixes, répond Éric Frechon. On a commencé à la fin du premier confinement, et nous n'avons pas arrêté depuis. Cela ne représentait quasiment rien en chiffre quand les restaurants ont rouvert et il a fallu le temps de le faire savoir. En septembre, nous avons fait en livraison le chiffre d'affaires d'une journée de travail en temps normal. Par contre, là on sent qu'il y a une vraie solidarité des gens. Nos chiffres sont meilleurs. On fait 1 000 € par jour en moyenne, cela ne paye même pas le loyer."

En vente, des entrées, 5 plats (à partir de 17 € pour la meilleure saucisse-purée de Paris selon

le Figaroscope), des desserts et des vins. "Il faut faire des tests. Tout est pensé, réfléchi et calculé pour que le client content. Moi, les trucs en kit, ça m'ennuie. Je pense que le consommateur n'a pas envie de s'embêter. On privilégie les plats faciles à réchauffer. Les poissons hyper fragiles ou le risotto, il vaut mieux s'abstenir."

"J'adapte le personnel au jour le jour, en fonction de l'activité. J'ai des gens extraordinaires qui sont pleinement investis, car ils ont aussi bien compris qu'il est question de sauver l'entreprise." La livraison fonctionne 7 jours sur 7 via Tiptoque "pour leur qualité de service en véhicules réfrigérés". Elle est facturée 12 € au client.

Éric Frechon va continuer la livraison (et la vente à emporter) jusqu'au moment où le restaurant aura retrouvé le niveau d'activité d'avant la crise Covid-19. Et pour continuer après ? "C'est beaucoup de travail. L'emballage coûte cher. Mais si j'avais l'espace, je dirais oui tout de suite !" ■



Poser une question,
ajouter un commentaire
Nadine Lemoine



> www.hotelier-restauration.fr/QR/RTR665279

Quelques chefs étoilés en mode livraison



Les plats en livraison d'Olivier Nasti.

Olivier Nasti, Le Chambard à Kaysersberg (Haut-Rhin) : plat unique à 22 €, entrée + plat à 28 €, menu à 32 € (lundi, mardi, jeudi, vendredi) ; uniquement

menu à 45 € (mercredi, samedi et dimanche). Livraison de 11 heures à 16 heures, à 5 €, entre 5 et 20 km avec un minimum de commande à 22 €. Le chef a lancé le premier drive gastronomique.

Stéphane Polly, Le Vivarais à Vals-les-Bains (Ardèche) : un menu gastronomique renouvelé tous les jours à 29 €, annoncé sur la page Facebook du restaurant. Livraison gratuite à Vals-les-Bains, 10 € dans un rayon de 15 km.



Bun de poitrine de cochon (23 €) de Matthieu Dupuis-Baumal.

Christopher Coutanceau à La Rochelle (Charente-Maritime) : Coutanceau to Go à La Rochelle avec un menu à 35 € issu de la brasserie La Yole de Chris, à commander la veille avant 17 heures.

Livraison : de 8 € à 15 € sur l'île de Ré.
Matthieu Dupuis-Baumal, Château de Gaude à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône) : une carte de street-food version gastronomique, avec tapas, garnitures et les desserts de la chef pâtissière **Maëlle Bruguera**. Commande de 12 heures à 15 heures et de 18 h 30 à 21 h 30 du jeudi au dimanche sur le site ou par téléphone. Livraison : 10 €.

Livraison :
quelles raisons font hésiter les restaurateurs ?



44 % ont peur que les plats arrivent en mauvais état - renversés, retournés - à cause du transport



22 % ont peur de dénaturer la saveur ou la qualité de leurs plats



43 % ont peur de donner une mauvaise image de leur restaurant en proposant la livraison de repas



35 % à cause du débat sur le statut précaire des livreurs



2 % à cause des erreurs de commande

(Source : Just Eat/Ifop - étude réalisée du 28 août au 9 septembre 2020)