Transcription

À première vue, on se croirait dans les cuisines d'un restaurant traditionnel pourtant ici il n'y a ni serveurs, ni tables, ni même assiettes ou couverts. Nous sommes dans l'un des tout premiers restaurants dit virtuel de Toulouse. Un établissement créé par trois jeunes associés, issus de la restauration classique.

- Et voilà, tout est là.
- Merci !
- Bonne journée, au revoir !
- Nous nous sommes rendu compte que l'essor de la livraison était vraiment important et qu'on avait énormément de commandes notamment pendant les périodes de service qui étaient fortes, donc le samedi soir, le vendredi soir et qu'on avait du mal à pouvoir gérer les deux. Donc on s'est dit OK, la livraison est en train d'exploser donc autant monter un concept de livraison à emporter.

Un concept venu des États-Unis, baptisé outre-Atlantique « dark kitchen ». Commande, choix de livraison, paiement tout se fait en ligne. Ici on peut choisir parmi sept tendances culinaires différentes.

- Donc on arrive sur la page principale, il y a la possibilité de voir nos différentes marques et puis il y a également la possibilité de commander directement et de choisir une heure à laquelle on veut venir récupérer son repas.

Ouvert depuis un mois, Foudie compte déjà 80 à 150 commandes par jour. Pour assurer un tel volume les recettes et les cuisines ont été conçues uniquement pour de la vente à emporter.

- C'est des recettes beaucoup plus simples que dans un restaurant traditionnel qui s'envoie vite, des fois il y a des gens qui passent, ils commandent devant, sur Internet, et ils ont leur commande 5 minutes après.

Côté budget, l'addition n'est pas aussi bon marché qu'on pourrait l'imaginer. En moyenne, les clients déboursent 15 euros par personne.

- Vu que le client ne vient pas à nous, nous il faut vraiment qu'on aille vraiment chez le client et là on utilise des forces de frappe comme UberEats ou Deliveroo qui eux, apportent vraiment le lien avec le client. Et c'est là en fait la répercussion sur le prix de nos menus.
- On est assez sensible quand on est jeune à la malbouffe, sauf que là ça a l'avantage d'être de la bonne bouffe et puis rapide.

Forts de leur succès, les créateurs de ce restaurant virtuel ont déjà prévu d'en ouvrir un autre dans les prochains mois.

CréatiFLE 2021