

# La restauration rapide qui met le terroir à portée de main



## Savez-vous qu'un yaourt parcourait plus de 600 km avant d'être consommé ?

Ces dernières années, les crises sanitaires ont amené les consommateurs à s'intéresser aux produits du terroir. Cependant, pour manger un plat préparé « local » il est nécessaire de cuisiner ou de payer un prix souvent considéré excessif. Beaucoup de personnes n'ayant pas le budget ou le temps et les compétences pour cuisiner ils abandonnent l'idée.

## Notre proposition : servir des plats « gourmets », rapides à manger et accessibles à tous

« Le Restaurant » propose un service de **restauration alliant gastronomie et fast-food**. Nous considérons que le client n'a plus à choisir entre la qualité et le prix compétitif. C'est pourquoi des **plats « faits maison » avec des produits locaux** y sont proposés **à partir 8 euros**. Nous réussissons ce tour de force en présentant une carte restreinte de plats valorisant au mieux chaque ingrédient. Grâce à ce mode de fonctionnement nous permettons à tous d'être servi et d'apprécier son repas en **30 minutes**.



## La restauration comme support à la création d'emplois.

Ce projet valorisera plus que l'économie locale et les producteurs locaux. Il permettra **l'insertion de 16 personnes** éloignées de l'emploi qui gagneront en compétences sur les métiers de la restauration et du commerce.

## Une offre qui touche une clientèle élargie avec un « cœur de cible » sur le Parc Gouraud

En s'implantant à proximité du Parc Gouraud le « Restaurant » touche les **800 salariés** qui le composent. Cette population qui s'agrandit chaque année est assez jeune et dynamique. Elle fait donc partie de ces 59% de français **voulant plus de produits locaux**. Au-delà de ce « cœur de cible », elle s'ouvre à un large public avec une offre **accessible financièrement** et un **espace convivial** où de nombreux événements sont organisés. Il favorise ainsi la mixité sociale et générationnelle. Enfin, lorsque le site de Saint Jean des vignes représente un potentiel touristique important qui devrait s'accroître dans les années à venir.



## Absence d'une offre sur le quartier qui allie la qualité et les petits prix

A ce jour, le Quartier du Parc Gouraud offre peu de choix de restauration rapide, accessible et de qualité. Seul une Mie Câline et un restaurant kebab sont installés à proximité. Cependant, même si les prix sont attractifs et le temps de service adapté au temps de pause des salariés la population du quartier attend une meilleure qualité gustative. Par ailleurs, le restaurant le Relais des Vignes propose un service de bonne qualité mais ne convient pas aux petits budgets. L'objectif est donc de se positionner entre les deux pour permettre de manger rapidement le midi tout en ayant des plats de qualités, diversifiés et surtout à petit prix.

## Une offre complète de restauration dans un cadre patrimonial hors du commun

Le « restaurant » profitera de **225 m<sup>2</sup> de bâtiments** à restaurer dans le cadre idyllique de Saint Jean des Vignes. Accueillis dans un cadre convivial avec fauteuils et canapés les clients sont servis le midi **5 jours sur 7**. Un service **sur place et à emporter** est proposé et pour plus de flexibilité un outil digital permet de précommander de chez soi. Pour les professionnels, l'espace est en partie adapté pour ceux qui souhaitent rester pour travailler seul ou en groupe avec un wifi haut débit. Pour prolonger le plaisir il est également possible d'acheter directement en **boutique**. Chacun des produits est sélectionné par l'équipe chez les producteurs locaux de la région.



Pour éviter de concurrencer les commerces locaux le restaurant ne fonctionne pas le week-end et le soir. Cependant, un service de **locations de salles** est proposé sur ces créneaux avec des traiteurs partenaires. En semaine, les entreprises locales pourront également **privatiser le midi une partie ou la totalité du restaurant** pour assurer des déjeuners d'affaires. Enfin, une **offre dédiée aux touristes** est proposée, elle allie la restauration, le gîte et la visite de monuments historiques. Ce pack qui associe plusieurs partenaires comme le Best western et l'office de tourisme leurs permettra de passer un week-end complet et convivial sur Soissons.



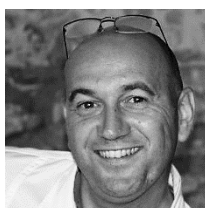
En matière d'acquisitions clients le « Restaurant » a plusieurs axes. Tout d'abord, il est engagé dans une **politique événementielle** forte en accueillant régulièrement des acteurs locaux pour leur permettre de faire des événements. Ensuite, un community management est à réaliser sur les réseaux sociaux.

### Impact et chiffres clés

Postes	Valeurs
Chiffre d'affaire à 3 ans	480 000 euros
Seuil de rentabilité à 3 ans	371 940 euros
Nombre d'emplois créés à 3 ans	16 emplois
Investissement (hors restauration du bâti)	250 000 euros.

### L'équipe

Le projet est accompagné par l'une des équipes projets ALISS :



Fabrice Faradèche

Resp. de plusieurs entreprises d'insertion par l'activité économique – Spécialiste en stratégie et entrepreneuriat



Henri Lemoine

Spécialiste en stratégie et entrepreneuriat – Connecté aux réseaux agricoles locaux



Antoine Vagnon

Spécialiste en innovation sociale et développement territorial



Stéphane Larzul

Responsable de plusieurs franchises en restauration



Alexis Garcia

Responsable du lycée St Vincent de Paul spécialisé en hôtellerie - restauration

CONTACT

ANTOINE VAGNON

[AVAGNON@ALISS-PTCE.ORG](mailto:AVAGNON@ALISS-PTCE.ORG)

06.49.78.62.28