

Les étoilés vont créer des restaurants fantômes"

Restauration - mercredi 2 octobre 2019 11:19

Aubagne (13) Soutenus par les poids lourds de la livraison à emporter, les cuisines baptisées Dark Kitchen¹, qui alimentent des restaurants virtuels, sans adresse, sans tables ni serveurs, fleurissent outre-Atlantique et arrivent en France. Pour les restaurateurs, la perspective d'améliorer leur rentabilité à moindre coût est alléchante.



© Popote
Les deux associés de Popote, Nicolas Giansily (à gauche) et Frédéric Charlet (à droite).

"Le premier concurrent des restaurants, c'est le canapé", clame **Côme de Chérissey**, ancien directeur de publication du guide Gault&Millau. **Nicolas**

Giansily, qui dirige le traiteur « Fleur de sel », renchérit : "Bientôt, sept repas sur dix seront livrés. C'est sur ce constat que nous avons ouvert, avec le chef **Frédéric Charlet**, un restaurant fantôme, *Popote*, à Aubagne [Bouches-du-Rhône]" .

Restaurant fantôme ? Côme de Chérissey explique : "C'est une cuisine centrale, souvent à l'extérieur des villes pour limiter les coûts du mètre carré, dans laquelle on place des marques déclinées en spécialités - pizza, cuisine mexicaine, plats du Sud-Ouest... - qui vont alimenter un service de livraison."

[...] la 'Dark Kitchen' [...] c'est un phénomène explosé outre-Atlantique avec la création d'immenses cuisines centrales avec une offre de restauration en livraison uniquement, accessible sur internet. [...] "c'est la source de revenus qui manque aux établissements physiques écrasés par les charges". Bernard Boutboul estime que "les étoilés vont créer des restaurants fantômes pour consolider leur rentabilité, sans la pression du guide Michelin, puisque, sans arts de la table ni service, ces restaurants virtuels ne seront pas éligibles à la sélection des guides".

Investissements massifs

"Il s'agit d'une tendance de fond, mondiale et puissante qui procède de l'abandon de la production indépendante du fait maison vers des logiques d'industrialisation, analyse Côme de Chérissey. L'ancien patron d'Uber, **Travis**

¹ Son but est de créer des établissements spécialement conçus pour la **livraison de repas à domicile**.

Dans ces restaurants «virtuels», on garde toute la cuisine professionnelle et la brigade, mais pas les contraintes du service en salle, pour concocter des plats dédiés à la livraison.

Dark Kitchen se concentre sur la préparation des plats tandis qu'**Uber Eats** s'affaire à la livraison des repas.

<https://resoFrance.eu/restauration/dark-kitchen-nouvelle-facon-manger-restaurant-40938>

Kalanick, a lancé CloudKitchens et acquis en Angleterre FoodStars pour se lancer sur ce marché. Kitchen United est financé par Google.

Les questions que cela induit concernent le bilan carbone avec la livraison, l'environnement avec les emballages - souvent en plastique - et surtout le coût matière, puisque l'on sait qu'en dessous de 4 €, il est difficile de faire bon. Sur ce marché émergent, la qualité est envisageable, mais ce ne pourra être qu'une niche."

Activité 1

- 1) Qu'est-ce que « Dark kitchen » ?
- 2) Que signifie l'expression "Le premier concurrent des restaurants, c'est le canapé" ?
- 3) Qu'est-ce qu'un restaurant fantôme ?
- 4) Pourquoi les chefs étoilés pourraient préférer les restaurants fantômes ?
- 5) Quelles sont les conséquences en termes environnementaux ?
- 6) Que pensez-vous de la tendance à l'abandon du « fait maison » dans la restauration ?

Activité 2 : faites le résumé de l'article

Activité 3 : Existe-t-il dans votre région des restaurants fantômes ? Seriez-vous intéressés par ce genre d'entreprise ? Pourquoi?