

Céline et Éric misent sur le bio et le fait maison pour marquer leur différence

« Depuis notre ouverture en août 2009, ce sont près d'une quinzaine d'établissements de restauration rapide qui se sont ouverts dans un rayon de 200 m autour du nôtre situé au 63, rue Louise Michel à Paris », expliquent de concert Céline Caillat di Paola et Éric Delarue. De quoi provoquer de sérieuses secousses. Mais les deux amis d'enfance (elle, une ancienne juriste, lui, un cuisinier) ont pris une ancienne longueur d'avance même s'ils reconnaissent que la concurrence est vive. Leur atout : avoir misé dès le départ sur un concept à haute valeur ajoutée qu'ils ont mûri avec leurs tripes à l'issue d'une étude de marché. Résultat : un bar à pâte moderne d'influence italienne décoré avec goût par un designer, une démarche écologique dans le choix de leur packaging et une offre alimentaire fondée autant que possible sur des produits Bio et éthiques. « La plupart des enseignes qui s'installent se fournissent aux mêmes endroits et proposent une offre

standardisée. Nous, nous avons fait le choix du fait maison et nous sommes chaque jour en veille pour progresser vers plus de bio », explique Céline. Il faut dire qu'Éric, sur la route très tôt le matin direction Rungis, choisit lui-même ses produits bio, élabore et fabrique ses propres recettes et ses sauces. Résultat : des réalisations inédites et goûteuses, des soupes bio aussi surprenantes que délicieuses betterave-cacao, fenouil-coco, gaspacho courgette-concombre... des gourmandises maison à 80 % bio loin des produits industriels, une dizaine de salades composées bio élaborées tous les jours ou encore des sandwiches « flute » en format 1/3, 2/3 ou entier. Mais, ce dont le

duo d'amis est aussi très fier, c'est la qualité de leurs pâtes (40 % de ventes) sélectionnées auprès d'un fabricant Italien. Là aussi ils ont voulu faire la différence avec deux références bio sur 4, associées bien évidemment à l'une des quatre sauces maison cuisinées par Éric, dont 2 Bio. Si leur concept ouvert de 7 h 30 à 16 h 30, samedi compris est maintenant clairement inscrit dans le paysage local, Céline et Éric redoublent d'efforts sur un marché bataillé. Ils lancent la livraison en mai, projettent la commande en ligne au second semestre ainsi qu'une deuxième adresse avec laboratoire. ▶

Céline Caillat di Paola et Éric Delarue ouvrent dès 7h30, samedi compris avec formule petit-déjeuner.



2 chiffres
2 clés

4 formules
dont une
100 % bio

9 €
de Ticket
Moyen

LES PROJETS 2010

- Ouverture d'une seconde unité avec laboratoire de production
- Lancement de la livraison avec vélos électriques
- Mise en place de la vente en ligne au second semestre
- Développement de plateaux-repas bio en fin d'année

REPÈRES