



le magazine de
l'alimentation et
de la restauration
rapide & nomade

FRANCE

Spécial
lauréats
SNACKING
D'OR
2014

CONCEPTS
**Fine Lalla, Yuman,
Wikibar/CoutumeLab**

DOSSIER SPÉCIAL
**Sandwich
& Snack Show :**
tendances sur
un plateau

SANDWICH
& SNACK
SHOW

ENQUÊTE EXCLUSIVE
**Franchisés cherchent
réseau pour
relation durable**

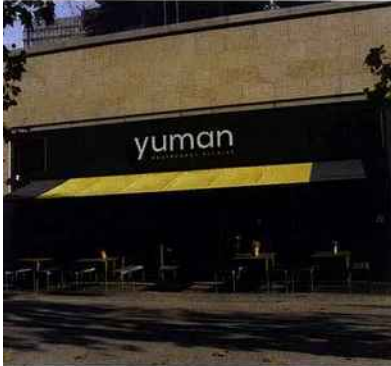
janvier
février
2014
10 €

27

tendances
concept

FAST-GOOD

Au sous-sol, le bois est omniprésent au sol, dans le mobilier et l'arbre stylisé à lumières.



Le restaurant ouvert du matin au soir, répond aux différents moments de consommation de la journée du petit déjeuner au dîner servi à table.



YUMAN, À LA LUMIÈRE DU BIO

En plantant son restaurant rue Chevaleret à Paris, Gilles Tessier a imaginé pas seulement un havre de ressourcement au cœur du bitume parisien, il a souhaité créer un lieu « éclairé » à la fois restaurant et épicerie qui réconcilie slow-food et fast-food. La première graine de ce qui pourrait être demain une chaîne.

fini de courir aux quatre coins du monde pour le compte d'un groupe pharmaceutique, le terrain de chasse de Gilles Tessier se résume dorénavant à la recherche du bon dans l'assiette et pour la planète. Tout un programme ! Sa terre promise, il l'a trouvée dans ce quartier de la Bibliothèque François Mitterrand. Pas question pour autant de limiter l'exercice au végétal et à quelques graines comme c'est trop souvent le cas sur le terrain Bio, regrette-t-il.

« Mon objectif a été de démontrer que le Bio rimait aussi avec plaisir de la table, diversité de goût et de saveurs », explique celui qui a pris deux ans pour mûrir son projet. Logiquement son concept a été dicté par sa philosophie de vie et les valeurs auxquelles il croit autour de la nature : le partage, la générosité, le plaisir, le goût, la qualité, le homemade, le raffinement, la transparence, la transmission ou

encore l'engagement. Yuman, c'est finalement un condensé de tout cela : un endroit qui encourage au questionnement et invite à l'action : « Je mange, donc j'agis ». Pas question de verser pour autant dans le militantisme. D'ailleurs, nulle part le terme Bio n'est estampillé alors que pourtant 100 % des produits le sont avec même une priorité au local. La vérité, elle se goûte et se pratique chez Yuman.

UN CADRE BRUT

La décoration de bois brut et de béton ciré, orchestrée par Michael Malapert de l'agence Curius a joué au maximum la récup qu'on retrouve dans l'habillage du comptoir ou encore les tables d'hôtes. La peinture est bio, l'énergie est renouvelable, la poubelle permet le recyclage et l'eau est même filtrée. L'endroit est élégant sans marquants visibles « écolos ». D'ailleurs, le jaune a été préféré

au vert comme code couleur. Il faut dire que la trame du concept s'est écrite autour de la lumière dont le lieu de naissance, si l'on en croit la mythologie inca, est Yumani. De quoi donner un sens de plus à Yuman. Le restaurant a l'avantage de transpirer les valeurs qu'il défend : un côté apaisant qui invite à la pause et à un bien-être spontané qu'on soit averti ou non averti. Il s'articule en 3 espaces : la zone de distribution et de comptoir où l'on se sert et où l'on est servi, une mezzanine confortable et un sous-sol ouvert sur la cuisine en toute transparence façon atelier d'artiste. Une longue table d'hôtes y trône percée d'un arbre en bois stylisé d'où pendent les suspensions d'éclairage.

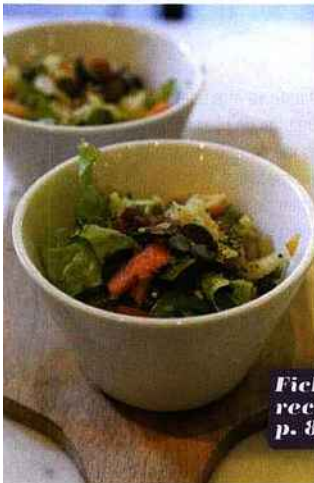
UNE PRÉSENCE À CHAQUE MOMENT

Gilles Tessier a positionné Yuman, ouvert de 8h à 22h sur plusieurs moments de consommation de manière à l'inscrire dans la vie de son quartier : le matin pour le petit déjeuner, le midi en restauration rapide en libre-service avec de la vaisselle à usage unique forcément « verte ». Le soir, en revanche, il réintègre un service à table avec

EN CHIFFRES

350-400 ke
d'investissement
150 m² sur
2 niveaux
53 places assises
+ 30 en terrasse
12 € de TM le midi,
18-20 € le soir
6 salariés

Photos :
Olivier Degorce



**Fiche
recette
p. 36**

de la porcelaine et les menus ne sont plus sur ardoise mais sur carte. L'offre évolue au gré des saisons et de l'humeur de Gilles et de son chef autour des salades, des soupes, des sandwiches, des pâtes et risottos. L'endroit se veut aussi lieu de dépannage de fin de journée ou de week-end avec toute une collection de produits d'épicerie fine, bio évidemment mais aussi de plats « prêts à cuire » à rapporter chez soi.

DU BIO ACCESSIBLE

Côté tarifs, plusieurs formules permettent de manger bon et acces-

ON A AIMÉ

- Les soupes parfumées avec tous les toppings
- L'esprit zen qui règne dans le lieu
- Le billot avec la planche à découper et les charcuteries en vitrine
- Les assiettes de charcuteries découpées à la minute
- La transparence sur la cuisine
- Les produits 100 % bio
- La livraison par triporteur
- Les uniformes en coton bio
- L'offre qui change entre le déjeuner et le dîner

ON A MOINS AIMÉ

- La façade qui manque d'identité
- Le défaut de communication sur l'offre du soir



sible depuis 8,20 € le sandwich ou le gobelet d'un demi-litre de soupe avec la boisson jusqu'à 11,50 € le menu complet soupe, plat, dessert et boisson. Mais il y a aussi l'offre salade et pâtes ou risotto à 11,50 €, tout fait maison. Le voyage sur la carte est une exploration culinaire au pays du bio de la salade d'endive et poires au bleu et pignons grillés en passant par la salade d'épinards frais aux raisins et filet de poulet poché au thym (sans gluten) en passant par les pâtes au potiron, à la sauge et oignons grillés. Et à ceux qui préféreraient une charcuterie, une trancheuse manuelle a été disposée juste à côté des billots visibles en vitrine et sur lesquels sont découpées à la minute les salaisons servies au client.

Avec cette première pousse qui se développe à bon rythme, Gilles Tessier cultive l'idée d'un réseau en France mais aussi à l'étranger. Mais pour le moment, il a bien l'intention d'exploiter tout le potentiel de cette première adresse à valeur d'exemple.

Paul Fedèle

