

DĒVOR[®]

LE HAVRE

Un premier concept de restauration destiné à être livré au Havre

Modèle éprouvé depuis près de trois ans et fortement accéléré avec la crise actuelle, DĒVOR - pionnier sur le secteur de la restauration en livraison - a ouvert son concept clé en main au Havre le 16 juin dernier.

Dirigée par Fanny Heuzé, conseillère municipale et entrepreneure Havraise, DĒVOR Le Havre est la troisième franchise DĒVOR après Lille et Courbevoie. Cette nouvelle ouverture annonce le déploiement futur de l'enseigne en France à Boulogne-Billancourt, Nantes, Marseille, Toulouse, Bordeaux...

Au Havre, une cuisine ouverte sur la rue, pour en finir avec l'image « Dark »

Installée dans le quartier Danton, au 15 rue Collard, à quelques pas de l'université, DĒVOR Le Havre propose depuis un mois aux Havrais et étudiants du quartier, 7 marques sur 5 segments de « comfort food » : Fat Fat, Saint Burger, Squeeze Burger, Mama Tacos, Holy Chick, Tealer Munchies, ainsi que la nouvelle marque 100% Veggie de DĒVOR, Green & Wild.

Avec plus de **100 commandes par jour en un seul mois d'activité**, DĒVOR Le Havre est à retrouver sur les principales plateformes de livraison dont **Uber Eats** et **Deliveroo**.

A la rentrée, la franchise havraise possèdera **une borne à l'extérieur du restaurant**, permettant ainsi de **commander directement sur une tablette** pour retirer **DĒVOR en Click & Collect**. Dans la volonté de son cofondateur Jean Valfort, DĒVOR Le Havre proposera aussi une offre plus large, avec une épicerie en ligne et livrable à domicile exclusivement dédiée à l'approvisionnement en nourriture de qualité : le futur DĒVOR Store.



Depuis toute petite je rêvais d'ouvrir un restaurant, c'est maintenant chose faite car DÉVOR est bien un restaurant avec des produits et recettes de qualité mais pensés pour être livrés ! On a énormément de passants qui s'arrêtent pour regarder. Du coup, ça nous permet avec mon équipe formidable de cinq salariés d'expliquer le concept en allant à leur rencontre. Le coût d'investissement de DÉVOR est beaucoup moins élevé qu'un restaurant classique, ce qui rend le projet plus accessible, et qui s'adapte à chaque profil. De plus, avec un concept clé en main et un accompagnement du franchiseur tout au long du projet, le déploiement se fait très rapidement. DÉVOR c'est un projet humain, convivial, composé de personnes professionnelles et bienveillantes et je peux vous confirmer que les

Havrais sont fans de poutine ! »

Fanny Heuzé , franchisee DÉVOR

DÉVOR, le pionnier de la restauration virtuelle en France

Depuis plusieurs années, **Jean Valfort, restaurateur et co-fondateur de DÉVOR** travaille sur la R&D de ce modèle tout en connaissant **les enjeux intrinsèques de la restauration.**

Aujourd'hui DÉVOR **ce sont 6 hubs dans 5 villes et 7 restaurants virtuels, des produits frais et de qualité, une fabrication à la minute et sur place** depuis chaque cuisine, une chaîne d'approvisionnement optimisée et digitalisée, des packagings **spécialement conçus pour le transport**, un algorithme sur les habitudes de consommation géolocalisées et de la technologie au service des opérations.



DELIVERED TO YOUR DOOR.



Aujourd'hui, le client n'est plus dupe, il sait faire la différence. On ne veut pas industrialiser le process, on veut que ça reste artisanal et pour cela, il faut s'associer aux acteurs locaux. Les produits sont ainsi soigneusement choisis, la viande vient de Normandie, on a sélectionné un boucher et on a créé notre propre steak. Le bun du burger a été créé avec un boulanger de Savoie. Et les légumes sont sourcés localement. Il est important de travailler sur un projet de restauration livrée sans logique industrielle. C'est d'ailleurs ce qui nous fait dire que la livraison de repas est un métier à part, complémentaire de l'activité de restauration traditionnelle mais avec ses enjeux. C'est pour cela que nous avons créé DĒVOR. ”

Se lancer au Havre était d'ailleurs un vrai challenge. Est-ce que le marché serait suffisamment mature ? Est-ce qu'il y aurait le même engouement pour la livraison que dans les villes de plus grande taille ? Le lancement nous a montré que le marché est prêt, même en dehors de la capitale, à accueillir nos offres et nous sommes très contents de cette première étape dans une ville de taille

moyenne ! ”

Jean Valfort, restaurateur et co-fondateur de DĒVOR

A propos de DĒVOR

DĒVOR cofondée par Jean Valfort et Charles Drouhaut, restaurateurs (Astair, Zola, Bocca Nissa...) est une start-up française spécialisée dans la restauration virtuelle, autrement dit la préparation de repas pensés exclusivement pour la livraison et le click-and-collect. Elle réunit 7 restaurants virtuels sur 5 segments de « comfort food » : Fat Fat, Saint Burger, Squeeze Burger, Mama Tacos, Holy Chick, Green & Wild et Tealer Munchies et est présente à la livraison à Paris, Courbevoie, Bordeaux, Lille et désormais Le Havre.



Informations pratiques

<https://www.devor.me/>

<https://www.instagram.com/devor.me/?hl=fr>