

Qualité nutritionnelle de plus en plus basse ou encore vaisselle jetable toujours polluante, les enseignes de restauration rapide ont indéniablement une mauvaise image collective.

En effet, un seul repas dans une enseigne dite « de malbouffe » permet presque de remplir la jauge des besoins nutritionnels d'une journée selon une récente étude menée par l'association de consommateurs CLCV ... Sur la question environnementale, le secteur s'est désintéressé de la question de la vaisselle jetable. Il aura fallu attendre une décision gouvernementale prise dans le cadre de la loi anti-gaspillage en 2020 pour qu'il prenne conscience de ce problème persistant. Enfin, la précarité de l'emploi et le turn-over constant semblent être un prérequis de ces firmes de fast-food.

Autant de problèmes qui jettent une ombre sur un secteur bien plus nuancé et diversifié que l'inconscient collectif ne le laisse croire.

Pourtant il existe d'autres modèles performants de restauration rapide en France

-

Eat Salad : Un concept détonnant dans l'univers du fast food

Fondé par deux frères passionnés de restauration et de nutrition, Eat Salad est aujourd'hui un modèle vertueux de restauration rapide saine et sur-mesure.

En 2012 qu'Antoine Barat, alors étudiant aux Etats-Unis, est témoin de l'engouement spectaculaire, en plein cœur de Manhattan, d'une foule de Newyorkais réunie devant un salad bar. L'idée même du restaurant sur un continent américain, connu pour sa passion de la restauration rapide, séduit immédiatement Antoine. Un tel concept a plus que sa place sur le marché français et doit être reproduit !

Il contacte immédiatement son frère Joseph, alors professionnel de la restauration, pour lui proposer de créer ensemble un modèle inédit proche de la culture et des besoins français qui remettrait le plaisir de la table au centre de son expérience.

Les deux frères s'appuient alors sur 3 piliers :

- Un modèle de restauration rapide vertueux et transparent : Face aux dérives du secteur, les deux fondateurs d'Eat Salad sont conscients de l'importance de redorer l'image du secteur et de redonner confiance aux consommateurs. Ils sont notamment partisans de l'affichage des données nutritionnelles de tous leurs ingrédients et choisissent, dans la mesure du possible, de faire appel à des fournisseurs français, locaux et en circuit-court.
- Une écoute et des réponses aux préoccupations modernes : Face aux inquiétudes des Français, Eat Salad propose des solutions concrètes qui peuvent être appliquées à la totalité du secteur comme l'embauche en CDI de tous les employés. L'enseigne a même anticipé l'interdiction des couverts à usage unique en proposant des assiettes en céramique depuis 2013 (couverts en 2020)

- L'expérience de restauration 7 jours sur 7: Devant être la plus complète possible, elle se doit d'allier un environnement agréable et chaleureux, des plats sur-mesure pour correspondre aux souhaits de chacun, et bien sûr des ingrédients de qualité favorisant l'équilibre alimentaire pour répondre à tous les besoins nutritionnels

« De nos jours, la pause déjeuner est réduite en moyenne à 50 minutes. Un court instant dédié au plaisir de la table qui n'impose pas nécessaire de négliger la qualité nutritionnelle du contenu de son assiette » Antoine Barat, cofondateur de Eat Salad.

Passionné de nutrition et très attentif aux calories, Antoine Barat propose des recettes signatures dans lesquelles les différentes vertus des aliments viennent s'allier pour une assiette équilibrée, avec un apport nutritionnel optimal et un impact sur le corps et l'esprit non négligeable. L'enseigne s'appuie également sur une dizaine de sauces propriétaires aux recettes confidentielles pour séduire des consommateurs soucieux de leur santé ou simplement gourmands !

Sans oublier qu'elle permet à chacun de concevoir sa propre salade, son plat chaud et même son dessert à partir d'un large panel de produits sains. En effet, Eat Salad est le premier concept de restauration rapide à proposer des plats et desserts en accord avec toutes les saisons de l'année.

« Pour satisfaire au mieux une clientèle française plus exigeante en termes de cuisine que n'importe quelle autre nationalité notre concept permet à chacun de venir se restaurer tous les jours sans jamais ou presque déguster la même salade.

Nous nous sommes aperçus que les consommateurs français étaient particulièrement sensibles à la variété et à la liberté de composer leurs menus salade comme plats chauds en fonction de leurs envies, c'est pourquoi nous avons sourcé 11 bases possibles dont 5 variétés de salade, 23 protéines, 12 légumes...

Et pour pousser le concept à son paroxysme, nous sommes les seuls désormais à proposer le même modèle jusqu'au bout du repas avec des desserts sur mesure ! »

La Franchise : Modèle gagnant pour Eat Salad

C'est en 2013, qu'Antoine et Joseph alors âgés respectivement de 22 et 23 inaugurent leur premier restaurant dans la ville de Bordeaux, suivi rapidement d'un deuxième. Ils s'appuient sur ces deux modèles pour développer leur savoir-faire en termes de gestion de restauration avant de se tourner vers le modèle de la franchise. D'erreur en erreur, de succès en succès, ils ont pu éprouver la rentabilité et solidifier le modèle jusqu'à proposer, à ce jour, une soixantaine de restaurants en franchise dans la France entière. 30 ouvertures sont prévues en France et à l'étranger dans les mois à venir.

Après avoir longuement avancé de manière autodidacte, Eat Salad a été remarqué par le fondateur de l'Ecole Supérieure Nationale de la Franchise, Thierry Borde, grâce à sa philosophie dynamique du Gagnant/Gagnant. En effet, Antoine et Joseph Barat sont convaincus qu'avancer ensemble est plus bénéfique pour Eat Salad comme pour les franchisés.

A propos d'Eat Salad :

Eat Salad a été fondé en 2013 par deux frères, Antoine et Joseph Barat, tous deux passionnés de restauration et de nutrition. Il s'agit d'un modèle de restauration sur-mesure, sain et moderne. L'enseigne se démarque par sa volonté de concilier restauration rapide et alimentation saine, répondant ainsi aux nouvelles attentes du consommateur. Loin des

idées reçues, Eat Salad prouve que l'on peut être pressé, se régaler et prendre soin de sa santé alimentaire. Eat Salad se développe en France sur le modèle de la Franchise et a ouvert à ce jour plus de 60 adresses en France. 30 nouvelles ouvertures sont prévues sur l'année 2023. En 2021, la marque a fait 35 millions d'euros de chiffre d'affaires global. Elle en prévoit 10 de plus en 2022. La marque travaille au quotidien avec plus de 1500 producteurs locaux.