

Les "faux restaurants" ont de plus en plus de succès en Belgique: mais qu'est-ce que c'est?

Bruno Wattenbergh, publié le 30 septembre 2021 à 07h55



Le concept des dark kitchen a fait florès avec le Covid et est désormais bien implanté.

Dark kitchen, c'est une horrible appellation anglophone qui tente d'illustrer que ce sont des cuisines qui n'ont pas de vitrine, pas pignon sur rue ... Ce qui veut donc dire que ce sont **des restaurants qui ne font que de la livraison**. Aucun service client sur place.

PUBLICITÉ

Il est probable que vous ayez déjà commandé de la nourriture chez ces dark kitchen. Si vous êtes familiers des sites de livraison de repas comme Uber Eats, Take Away ou Deliveroo, et si vous êtes attentif, vous constaterez que certains des restaurants chez qui vous commandez via ces plateformes n'existent pas vraiment dans la vraie vie, ce ne sont de "vrais restaurants".

Les avantages de ces "faux restaurants"

Pourquoi ne profitent-ils pas de leur cuisine pour en faire un vrai restaurant, avec des tables, un comptoir et des clients ? Parce qu'ils échappent à nombre de contraintes comme des services en salle à gérer, de la paperasserie administrative, etc.

Mais surtout, ils n'ont pas de loyer exorbitant à payer pour la salle. D'autant plus que le Covid, en donnant un boost à la livraison de repas à domicile, a créé un véritable petit marché qui assure à ces dark kitchen un fond de clientèle qui est suffisant pour vivre et exister. Résultat, le concept essaimé en Belgique et surtout à Bruxelles. Il existe même un opérateur à Bruxelles qui se spécialise dans l'identification de locaux disponibles pour installer des dark kitchen, les équiper et obtenir tous les permis nécessaires.

Plusieurs profils de restaurateurs intéressés

Qui sont ces entrepreneurs qui optent pour le concept du Dark Kitchen ?

D'abord, il y a des établissements qui possèdent déjà une marque forte dans une autre ville belge. Ils viennent d'Anvers, Gand ou Namur et trouvent ainsi une manière économique de se tester sur Bruxelles et de se faire un fond de clientèle en livraison.

Ensuite, il s'agit de chefs qui n'ont pas encore les moyens financiers d'ouvrir un "vrai restaurant" et qui souhaitent tester leur concept sans faire de trop gros investissements. Avec parfois l'objectif final d'ouvrir un restaurant dans la capitale.

Plus amusant, mais pas moins futé, certains de ces entrepreneurs partagent les équipements comme les chambres froides, voire la cuisine.

Un concept né à Chicago

Le concept vient bien sûr des États-Unis où il est né il y a une dizaine d'années dans la ville de Chicago sur base d'un constat : les acteurs de la livraison, type Uber Eats, se sont rendu compte à l'époque qu'il existait une demande de plus en plus forte le soir pour des repas livrés à domicile dans des quartiers de résidence où il n'y avait pas de restaurants à proximité. Ils ont donc décidé d'y implanter leurs premières dark kitchen.