

ACTUALITÉ

30/12/2020

TARCIENNE

Restauration réinventée : les camping-cars ne désemplissent pas

Le Matthias and Sea a d'ailleurs installé des chalets pour satisfaire tout le monde

M.PAREZ

Certains restaurateurs ont décidé de ne pas se laisser démoraliser par la crise et se réinventent. Livraison à domicile, service traiteur, drive-in dans des Fiat ou comme le patron de Matthias and Sea, installation extérieure de chalets et de camping-cars. Des idées particulièrement originales qui fonctionnent et qui font même des émules.



Le Motor home du Diable devant sa maison

Il y a quelques semaines, Mattia Callu a décidé de poursuivre ses activités de restaurateur en installant sur son parking des camping-cars. Quitte à faire du drive-in, autant que ce soit dans des conditions confortables. Et la formule a tout de suite séduit. Au point qu'après avoir enfin obtenu les autorisations nécessaires, notre homme a cette fois installé des chalets, il y a une dizaine de jours. « Ils sont installés auprès des palmiers, on se croirait un peu sous les tropiques », explique Mattia Callu. Ces installations peu ordinaires lui permettent de faire entre 40 et 50 couverts par service contre 70 habituellement. « Le chiffre d'affaires se maintient, d'autant que nous recevons des clients plus régulièrement tout au long de la semaine. » Le resto ouvre en effet tous les soirs sauf le mardi, et le samedi et dimanche à midi. Pour les réveillons, Mattia Callu a décidé de ne pas ouvrir les réservations. « Pour ne pas mécontenter une clientèle qui ne trouverait pas de place. »

Des frais supplémentaires

L'installation des camping-cars et des chalets a généré tout de même des frais supplémentaires. « Il y a les loyers des installations, le prix de location du groupe électrogène, les toilettes personnelles, etc. Cela représente un coût de 13 à 14.000 euros. Les pompiers ont également dû passer pour valider notre formule. Et avant cela, j'ai dû obtenir les autorisations de la commune. Pour les chalets, cela a d'ailleurs été plus long. Pourtant, c'est ce que je voulais au départ. Vu le refus de la part des autorités au début, l'idée des camping-cars m'est donc venue mais je trouvais que les chalets, c'était plus cocooning. Et maintenant, il y a des gens qui me demandent expressément le camping-car, parce qu'ils ont l'impression de voyager. »

Son expérience, Mattia Callu la transmet et l'explique volontiers à d'autres restaurateurs. La Brasserie de Fagnes à Mariembourg vient d'ailleurs d'embrayer et propose aussi des chalets.

Servir ses plats habituels dans ces nouvelles conditions demande pas mal d'organisation. « Pour garantir le respect des règles sanitaires, nous demandons aux clients de signer un contrat où ils certifient qu'ils font partie de la même bulle. Les commandes se font par SMS une fois que vous êtes installés à table. Les commandes sont déposées sur une tablette à l'extérieur et les clients doivent se servir et débarrasser eux-mêmes. Et nos serveurs sont équipés de combinaisons de ski : pas question de leur faire attraper un rhume quand ils amènent les différentes commandes. Les toilettes sont individuelles mais il faut remettre le manteau. »

Si l'expérience vous tente, sachez que notre restaurateur garde 50 % de ses tables pour des réservations à 4 à 5 jours : tout le monde a donc une chance. Matthias and Sea se trouve à Tarcienne.

