

Le Parc Icade de Rungis s'anime avec L'Addict by Newrest

Ouvert en septembre dernier au sein du Parc Icade de Rungis, L'Addict est un restaurant d'entreprise intégrant des marqueurs de la restauration commerciale. Ce concept hybride, imaginé par Newrest Restauration, ambitionne à terme d'accueillir plus de 1 000 convives par jour.



© M. Buland

Rungis, en plein cœur du Parc Icade. C'est ici, au sud de Paris et tout près de l'aéroport d'Orly, que Newrest Restauration (voir encadré À savoir) a ouvert en septembre dernier un espace de restauration et de services flambant neuf. Baptisée L'Addict, cette structure a vu le jour au terme de 8 mois de travaux. « Icade a réalisé le gros œuvre, soit un investissement de 3,5 millions d'euros. Newrest a

de son côté investi 700 000 euros pour les aménagements », précisent André Rodionoff et Pascal Andraud, respectivement vice-président de Newrest Restauration en France et directeur général de Newrest Restauration pour la région Île-de-France.

Un restaurant d'entreprise ouvert à tous

Aux commandes de l'établissement, Roberto Moreau. Diplômé de l'école Ferrandi à Paris, il a débuté sa carrière en restauration gastronomique et commerciale avant d'exercer pendant 6 ans en tant que chef chez Euro Traiteur. Puis, il a officié comme chef gérant Elios à la Société Générale avant de rejoindre Newrest, où il occupe désormais le poste de directeur de L'Addict. Particularité de cette structure : « Nous avons choisi de mêler les codes de la restauration collective et ceux de la restauration commerciale. Aujourd'hui,

la restauration collective s'ouvre et ne doit plus être considérée comme un modèle figé », indiquent les responsables. Traditionnellement, L'Addict est donc un restaurant d'entreprise, où les salariés bénéficient de subventions sur leur repas, variables

selon les sociétés, qui en définissent le montant (de 4 à 7 euros en moyenne). Mais l'établissement est également accessible à tous les publics souhaitant se restaurer. Côté décoration, le lieu fait la part belle à des matières comme le bois clair et allie des teintes allant du gris au bleu en passant par le jaune moutarde.

6 kiosques à thème

Au niveau de l'assise, les convives ont le choix : tables rondes hautes et tabourets style bar, tables carrées et chaises hautes ou encore grandes tablées de hauteur classique. L'offre, elle, s'articule autour de 6 kiosques à thème définis par un code couleur et renouvelant leurs suggestions chaque jour : burgers, comfort food (cuisine familière et réconfortante), bowls (plats tout en un servis dans un grand bol), brasserie (grillades et poissons), mais aussi cuisine chinoise au sein d'un kiosque du restaurant Beijing 8, spécialisé dans les dumplings (raviolis cuits à la vapeur, à mi-chemin entre le gyoza et le dim sum). Deux tablées d'entrées et de desserts sont également proposées aux convives, qui se servent eux-mêmes et paient au poids (tout est proposé au prix de 6 euros le kilo, tandis que les tartes salées ou sucrées coûtent entre 2,20 et 3,50 euros). S'il faut compter en moyenne 7 à 8 euros pour un plat, un menu malin comprenant une entrée, un plat et un dessert est proposé quotidiennement au prix de 8 ou 9,50 euros. Plus généralement, le ticket moyen tourne autour de 8,50 euros. Concernant les approvisionnements, les



© M. Buland



© F. Maligne

Coffee shop et espace privatisable

L'Addict by Newrest, c'est aussi :

- 23 collaborateurs en cuisine
- 22 % de bio en moyenne dans l'assiette
- Un coffee shop Columbus Café & Co avec un espace boutique proposant des produits provenant du MIN de Rungis
- À l'étage : le A, un espace privatisable d'une cinquantaine de places assises pour des réunions ou une offre de restauration servie à table



©F.Maligne



©M.Buland

(de g. à d.) : André Rodionoff, vice-président Newrest Restauration France, Pascal Andraud, DG Newrest Restauration IDF, et Fabien Revol, marketing et digital Newrest

« La restauration collective ne doit plus être considérée comme un modèle figé »

produits viennent pour la plupart du MIN de Rungis. « Nous avons décidé d'utiliser 100 % de produits frais. La viande, le poisson, les fruits et légumes, et l'intégralité des plats sont fabriqués sur place le jour même. Nous privilégions aussi les produits labellisés », précise Roberto Moreau. Une offre que les convives peuvent bien sûr consommer sur place, grâce aux 540 places assises (dont une petite centaine en terrasse), mais aussi à emporter et depuis peu en livraison.

Une application dédiée

Pour ce faire, Newrest mise sur une application mobile permettant aux convives de commander leur repas sur leur smartphone (ou sur Internet www.laddict-restaurant.com) grâce à la fonctionnalité Click & Delivery, puis d'aller le chercher au restaurant ou d'opter pour une livraison directement

au bureau. Pour ceux qui souhaitent manger sur place, l'appli est dotée d'une fonctionnalité baptisée « Self Check-out » qui leur permet de passer en caisse rapidement et en toute autonomie : il leur suffit de saisir le contenu de leur plateau et de payer en scannant un code QR. Remplaçant le traditionnel badge et conçue comme un véritable porte-monnaie électronique, l'application permet en effet à chacun de recharger son compte et de régler directement ses consommations. « L'application, qui représente 15 % des encaissements, constitue également un canal de communication privilégié pour informer les clients, leur permettre d'évaluer le restaurant et de recevoir des enquêtes de satisfaction. À terme, nous allons encore l'enrichir, avec des indications nutritionnelles, des informations sur les allergènes, les calories, etc. », assure Fabien Revol, en charge notamment du

marketing et du digital chez Newrest. De son côté, le personnel de L'Addict est équipé de tablettes numériques afin d'accélérer la prise de commande et le passage en caisse. Actuellement, L'Addict accueille en moyenne 800 convives par jour provenant d'une trentaine de sociétés des alentours, dont une dizaine de multinationales (Marie, Ricoh, Corsair, Danone, Olympus...). Objectif à long terme : accueillir entre 1 000 et 1 200 convives quotidiennement. Fort du succès de cette première structure, Newrest Restauration voit plus loin.

Créer une communauté

« Nous travaillons sur de nouvelles offres de restauration rapide, de restauration éphémère et de divers services au sein du Parc », indique Roberto Moreau avant de conclure : « L'Addict est un véritable partenaire engagé du Parc Icade pour la qualité de vie et le bien-être au travail des employés. Dans cette optique de facilitation de la vie des employés du Parc, nous souhaiterions créer une communauté de L'Addict animée sur un portail de membres où seront communiqués toute l'actualité et l'ensemble des offres proposées par les espaces de L'Addict, avec un même moyen de paiement unique via l'application. »

● Morgane Buland

À SAVOIR

Filiale de restauration concédée du Groupe Newrest en France, Newrest Restauration compte 460 employés. Elle propose ses solutions à 80 clients dans les secteurs publics et privés (entreprises, administrations, défense, médico-social, santé, hôpitaux, cliniques, éducation ou encore centres de loisirs) et représente plus de 16 500 repas servis chaque jour. En 2017, Newrest Restauration a réalisé un chiffre d'affaires en hausse de 25 %, franchissant le cap des 100 millions d'euros.



©M.Buland