



Coup de cœur PME. Créée il y a deux mois, la PME livre à domicile des plats préparés par des chefs toulousains.

My resto : la bonne table qui vient à vous

On connaissait les chefs qui font la cuisine chez vous à des tarifs plutôt prohibitifs. Cette fois c'est l'assiette qui se déplace jusque sur votre table. De quoi faire oublier la pizza livrée le vendredi soir lorsque le frigo est vide et que vous n'avez pas envie de sortir non plus. C'est Emmanuel Calla, avec deux associés, qui a eu l'idée de dupliquer à Toulouse un concept qui fait déjà florès dans d'autres grandes villes : la livraison à domicile de mets préparés par des restaurateurs de la Ville rose.

Une dizaine de chefs toulousains jouent déjà le jeu et proposent sur le site My-resto.com l'essentiel de leur carte. « Ils ont très vite compris le parti qu'ils pouvaient tirer de ce service de livraison, explique Emmanuel Calla. Bien loin de leur enlever des couverts, cela leur permet de gagner de nouveaux clients ». Les gourmets satisfaits qui se font livrer à domicile sont en

effet autant de clients potentiels ensuite en salle.

45 MINUTES CHRONO

En surfant sur le site, le consommateur, lui, se voit proposer différents styles de cuisine, et peut varier ses commandes au fil de ses envies : cuisine du Sud-Ouest, gastronomie, italien, japonais, oriental, tapas... Seul écueil : le mode et le temps de livraison, 45 minutes maxi en container chauffant, interdit de proposer l'entrecôte saignante dont vous rêviez peut-être. « Avec les restaurateurs, nous avons sélectionné les mets qui supportent sans dommage d'être livrés. » De quoi satisfaire tout de même les plus difficiles. Autre point sur lequel les promoteurs de My-Resto ont réfléchi : la présentation. Pas de barquettes plastiques transparentes pour présenter le homard breton de Chez Jeannot ou la selle d'agneau rôtie de La Corde, mais un

packaging haut de gamme réutilisable qui permet au cuisinier de dresser ses plats comme au restaurant.

Après deux mois d'activité, Emmanuel Calla se dit très satisfait des résultats de My Resto : « Les échos des premiers clients sont très prometteurs, beaucoup ont déjà rappelé pour passer une nouvelle commande », avec des paniers moyens de l'ordre de 20 euros le midi et 40 euros le soir.

La PME, qui emploie déjà 5 salariés, assure une vingtaine de livraisons par jour. Avec une carte adaptée pour le déjeuner, Emmanuel Calla cible aussi la restauration en entreprise pour les salariés et les réunions de travail. L'entreprise qui livre dans l'hypercentre jusqu'à la Barrière de Paris, la Roseraie et Saint-Michel espère rapidement proposer des livraisons sur tout Toulouse et la première couronne.

A. B.