LA GAZETTE Nord - Pas de calais

PAYS : France
PAGE(S) :0021
SURFACE :24 %
PERIODICITE : BiHebdomadaire

RUBRIQUE : Restaurateurs et comme…
JOURNALISTE : Amandine Pinot

► **8 février 2019**

LE SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL VALORISÉ GRÂCE À SUBLIMEURS

Amandine PINOT

Il n'y a pas d'âge pour aimer les bonnes choses. À 24 ans, Alaude Lefebvre prouve qu'aimer les bonnes choses n'est pas une question de génération et que chacun gagne à respecter les produits qu'il peut avoir dans son assiette.

Diplômée d'un master SKEMA spécialisé en entrepreneuriat et innovation, Alaude Lefebvre a décidé de rapidement mettre à profit ses compétences en créant sa propre entreprise, sur un créneau qu'elle avait identifié depuis deux ans et demi. « Les restaurateurs dénichent des commerçants et des artisans, avec une vraie démarche écoresponsable qui, à mes yeux, n'est pas assez soutenue. Le restaurant est certes une expérience gustative, mais c'est aussi une expérience produit, et il faut que les clients puissent savoir où trouver tel ou tel produit en ville », explique-t-elle. Son associé Valentin Roose et elle commencent par tester cette idée auprès de dix restaurateurs et commerçants (boulangers, fromagers, épiciers, fleuristes...) : « Les commerçants savent qu'ils doivent prendre le virage du digital, mais ils ne savent pas toujours comment s'y prendre. Sublimeurs permet de valoriser leur produit chez les restaurateurs, tout en permettant aux commerçants de se digitaliser. » Concrètement, si vous avez craqué pour une jolie assiette dans un restaurant, sur le site web des Sublimeurs, il sera possible de retrouver auprès de quel artisan des Hauts-de-France elle a été réalisée. Mais attention, Sublimeurs n'est pas un site marchand : « C'est le restaurateur qui choisit ce qu'il met en avant. Nous ne sommes pas là pour scanner le restaurant mais pour valoriser les relations humaines entre un chef et un artisan. Nous ne sommes pas une market place, plutôt un système de réservation de produit ou de service, en misant sur le phygital. » Car ce que recherchent Alaude Lefebvre et son associé, c'est de créer du contact entre le client d'un restaurant et des artisans.

CRÉER LE CONTACT POUR FAVORISER L'EXPÉRIENCE

Officiellement lancé le 4 février avec un collectif de dix restaurateurs sous l'impulsion du restaurant L'Empreinte, à Lambersart , Sublimeurs espère rapidement monter en puissance avec une vingtaine de restaurants et de bars d'ici un mois et, courant 2019, une soixantaine d'adresses. « Nous fonctionnons par prescription et recommandations d'autres restaurants. C'est important d'établir un cercle de confiance », poursuit Alaude Lefebvre. S'ils travaillent déjà, par exemple, avec La Pommeraie d'Oxelaëre, ils ont aussi parmi leur portefeuille des épiceries lilloises, des commerçants indépendants ou des acteurs locaux, à l'image des Cafés Méo. « Notre ambition ? Réussir à conseiller les habitants et les touristes, pour consommer de façon responsable et créer une expérience en centre-ville. » Soutenus dans leur démarche par Yann Orpin, président de la CCI Grand-Lille, les deux jeunes entrepreneurs ont déjà créé leur premier emploi : une chargée de communication à mi-temps. Ils espèrent être dix en janvier 2020. Alaude Lefebvre et Valentin Roose, deux entrepreneurs passionnés par les relations humaines. ■

0dy7kJBIwGOvrMQXa1TWH0elegjvWWwilD9io10Wzs8_nAgs5WkiGdUoPQ2otNYPgYzFh

Tous droits de reproduction réservés