

Bordeaux : les burgers servis sur des tablettes connectées

C'est un resto. L'événement du week-end du côté des Chartrons, rempli midi et soir. « Max à table » propose des « Hambourgeois » servis sur des plateaux tactiles.



Matthias Cadet, créateur, inventeur du concept « Max à table! » a ouvert son premier testotest aux Chartrons de Bordeaux. Le burger s'associe aux nouvelles technologies. © *Photo Photo Quentin Salinier*

Charline et Dimitri ont une vingtaine d'années. Ils aiment manger des burgers et boire des sodas. Ce midi, ils jouent aux dames en attendant la commande. « Première fois qu'on vient ici, c'est parfait. » Ils jouent aux dames donc, mais directement sur leur table à manger qui se révèle, tactile et connectée. Heureusement, il ne s'agit pas de leur premier rendez-vous...

À l'origine de Max à table, le premier restaurant connecté de Bordeaux, un jeune homme, Matthias Cadet. Ce Grenoblois est formaté comme un hacker américain, il veut tout maîtriser, comprendre, devancer. À la manière de Wikipédia, il vous décline en quelques phrases son pedigree, son curriculum vitae. « 28 ans, Institut Vatel au Parvis des Chartrons, management

du tourisme spécialisé dans la restauration, voyages : Corse, Malte, Irlande, Nouvelle-Zélande. Contrôleur de gestion à la Réunion pour un grand groupe hôtelier, Master en audit et expertise comptable, Master of Business aux États-Unis... Je cherchais un concept innovant, je voulais associer les nouvelles technologies à la restauration, pour en faire un produit sexy. »

- **Aux Chartrons, bien sûr**

Bouclé. Le projet est bouclé. Il choisit Bordeaux, pose son dévolu sur le quartier des Chartrons. Pourquoi ? « C'est plus facile de tester un concept dans une grande ville comme Bordeaux, plutôt qu'à Paris par exemple. Les Chartrons parce que la population du quartier correspond à ma cible, parce qu'il y a 7 000 étudiants à 1,5 km à la ronde, un arrêt de tram à 50 mètres, des bureaux. »

« Max à table » est le premier-né du projet de l'ambitieux Matthias. Soit un fast-food _qu'il préfère qualifier de fast-good (bon)_ où l'on sert des produits frais, pas du congelé, pas des conserves et où l'on peut en même temps, se distraire sur les tables tactiles. Les dites tables ont été créées par la société Digital Interactive de Grenoble et le logiciel a été développé de concert avec Matthias, qui décidément, ne laisse rien au hasard.

En gros, que peut-on pianoter sur la table du resto ? On peut passer commande, découvrir en photo son « hamburger » qualifié aux Chartrons de « Hambourgeois » quartier chic oblige, on peut se renseigner sur les sorties ciné de Bordeaux, horaires compris, on peut jouer avec ses enfants, regarder des vidéos, lire le journal... D'autres applications sont à venir. Le système est en rodage et parfois, il tousse un peu.

- **Déjà complet**

La petite Alicia, 6 ans entre ses parents et son frère, boude son burger, mais semble fascinée par une vidéo de chats qui défile sous ses doigts. Le père, dépité, tente en vain de lui faire avaler un bout de steak. « On s'est dit en venant ici, voilà un lieu différent, un resto où enfin, nos enfants auront leur place. En effet, ils ne s'ennuient pas. Mais l'idée est bonne. »

Sauf pour le steak d'Alicia. Le resto situé rue Cornac aux Chartons, a ouvert depuis seulement trois jours et ce samedi midi, il affiche déjà complet. Les burgers sont vraiment bons, copieux, sans chichi mais francs, entre 12 et 18,50 € l'assiette. L'ambiance jeune, les serveurs joyeux, habillés de grands tabliers noirs et coiffés de casquette. On peut aussi préférer des salades, des tapas, des mini-burgers. Matthias ne lâche pas la salle d'un cil, il observe, note, sert, commente. Il prend des notes. Ce Max est son premier, il entend développer la franchise, après avoir éprouvé ce site-test aux Chartrons, Lyon, Toulouse et Marseille sont demandeurs.

Max à table ! 36 rue Cornac à Bordeaux. Ouvert tous les jours de 11 h 45 à 14 h 30 et de 18 h 30 à 22 h 30 et le dimanche de 19 à 22 h30. Tel : 05 56 30 03 00 ou www.maxatable.com.