

L'hôtellerie restauration

Max à table !, l'enseigne connectée à Bordeaux

lundi 19 mai 2014 17:09

Bordeaux (33) L'établissement, spécialisé dans les hamburgers gourmets, s'est équipé en tables tactiles.



© DR

Grâce aux tables tactiles, le convive peut consulter le menu, lire le descriptif des plats, passer commande, payer l'addition, mais aussi découvrir les films à l'affiche, lire le journal...

À l'instar des jeux de société, Max à table ! a trouvé ses adeptes, âgés de 7 à 77 ans. L'enseigne, ouverte à Bordeaux depuis le 30 avril, a suscité la curiosité en proposant des tables tactiles à sa clientèle. Grâce à ces tablettes géantes, le convive peut consulter le menu, lire le descriptif des plats, passer commande, payer l'addition, mais aussi découvrir les films à l'affiche, lire le journal, s'amuser avec des jeux et des quizz permettant de remporter des boissons gratuites...

*"Nous sommes en période de rodage. Il y a encore quelques bugs techniques, mais les clients s'amuse et rient beaucoup autour de ces tables", observe le fondateur, **Matthias Cadet**, diplômé de l'école Vatel de Bordeaux. "Ce concept ne déshumanise pas la restauration, au contraire. Nous passons beaucoup de temps à communiquer auprès des clients et à expliquer le fonctionnement des tables."*

High-tech et produits frais

Dans l'assiette, le client dégustera une salade composée et un hambourgeois (un burger), comme le Max'attack (pain, boeuf, cantal, oeuf au plat, salade romaine, sauce César pimentée, menthe fraîche), le Max'Auvergne (pain aillé, boeuf, chutney pommes-poires, fourme d'Ambert) ou le Maxen'Suisse (version raclette). La carte, élaborée avec **Ludovic Barrière** (l'ex-chef du restaurant semi-gastronomique des Flots bleus, à Beaulieu-sur-Dordogne, 19), mise sur "l'ultra-fraîcheur". *"On ne travaille ni produits surgelés, ni conserves. Le ketchup est la seule sauce que nous ne faisons pas nous-mêmes."*

Le restaurateur table sur 300 000 € de chiffre d'affaires cette année, grâce à un ticket moyen évalué à 15 € et une cinquantaine de places assises. *"Ce concept n'est pas évident, car il implique beaucoup de charges. Il faut investir entre 5 000 € et 10 000 €*

pour une table connectée conçue par l'entreprise grenobloise Digital Interactive, mais aussi payer le logiciel, la maintenance...", admet-il. Pourtant, quelques semaines après l'ouverture, les candidats à la franchise se pressent. *"J'ai déjà des contacts dans plusieurs villes de France et même en Pologne"*, se félicite Matthias Cadet. Dès 2015, un réseau en franchise devrait voir le jour.

Violaine Brissart