

le magazine de  
l'alimentation et  
de la restauration  
rapide & nomade

# snackking

FRANCE

29

## SUCCOMBEZ À FINLEY !



BOISSON PÉTILLANTE AVEC JUS DE FRUITS (6% À 7.9%)

©2014, The Coca-Cola Company. Finley est une marque déposée de The Coca-Cola Company. Coca-Cola Entreprise SAS au capital de 267 279 033 euros - 343 688 016 RCS Nantes.



Interfacées avec le logiciel de prise de commande, les tables (entre 5 et 10 k€ chacune) permettront bientôt aux clients de transmettre les commandes directement sur l'imprimante en cuisine.



# MAX À TABLE !

## BRANCHÉ BURGER ET DIGITAL

Un max de goût, un max de service, un max de transparence et un max connecté... Matthias Cadet qui vient d'ouvrir Max à table!, dans le quartier des Chartrons à Bordeaux, a choisi de se démarquer en connectant gastronomie avec technologie.

**a**vec des bérets-casquettes sur la tête de ses équipiers et des « Hambourgeois » francisés, Max à table! a lui aussi choisi le registre franchouillard. À croire que le burger à la française a tout pour faire recette. En tout cas, celle de Matthias Cadet relève de la « vraie » cuisine avec des produits maison et frais servis dans un environnement branché, de type industriel où l'on choisit sa manière de consommer suivant l'envie du moment : à emporter, au comptoir, dans les fauteuils confortables du salon, dans la salle ou alors autour d'une table intelligente et tactile qu'il a mis au point avec une startup grenobloise. Car la curiosité de l'endroit, outre ses burgers made in France, ce sont bel et bien ces joujoux technologiques inédits en restauration en France et développés avec la société Digital Interactive. Il y en a 4 répartis dans les restaurants qui permettent à 16 clients d'être connectés via le plateau tactile des

tables qui se partagent en 2 ou 4 écrans. Ensuite, libre à chacun, après avoir entré son nom et son mail, de naviguer sur la carte, visualiser les burgers, les tapas ou les salades, très prochainement de les commander, mais aussi de pratiquer des jeux avec d'autres personnes de la table, regarder les derniers films à l'affiche, des vidéos ou le journal du jour.

### UN PARCOURS PRÉMÉDITÉ

Ce mariage de la restauration avec les technologies a servi de fil conducteur à Matthias qui cherchait LA bonne idée innovante et « sexy » pour se démarquer. Pour ce limougeaud globe-trotter dont le papa est cuisinier en restauration, Max à table! est l'aboutissement d'un parcours prémédité depuis sa sortie de l'École Internationale d'hôtellerie et de management Vatel de Bordeaux, licence en poche. Après avoir multiplié les expériences professionnelles en

France et à l'étranger, il peaufinera son cursus d'abord par un Master d'audit et d'expertise comptable puis un MBA d'entrepreneuriat. Puis c'est le grand saut. Il choisit Bordeaux car il connaît bien la ville pour y avoir fait une partie de ses études.

### UN BURGER BIEN DE CHEZ NOUS

Si Matthias n'a pas manqué de faire le tour des concepts de Gourmet Burger avant de monter le sien, il fait le choix du produit d'exception 100 % français. Son leitmotiv : du frais et du fait maison. Une devise qu'il applique, en dehors du pain élaboré avec un boulanger local, sur toute la ligne jusqu'aux sauces et aux frites. Pour le bœuf, c'est bien sûr de la viande française mais hachée à la commande (il s'est doté pour cela d'un hachoir réfrigéré). Le steak de 130 g à base de morceaux de viande tout soigneusement choisis est saisi à la minute sur plancha à 300 °C pour garantir le meilleur rendu. Les fromages ne passent pas par la case Cheddar mais piochent dans les terroirs français : Cantal, Saint Nectaire, Tomme de Savoie... Quant aux sauces et garnitures, tout est fabriqué par le chef en cuisine, depuis les compotés de fruits pomme-poire pour le burger Max'Legrand au Saint Nectaire et Miassou maison ou encore pour le Max'Auvergne avec son pain aillé, sa compotée de griotte-cerise, sa Fourme d'Ambert et sa Romaine... Pour les tarifs, comptez entre 12 et 14,50 € le Hambourgeois (18,50 € pour le double bœuf/double

### EN CHIFFRES

**300 k€** (hors foncier et hors R&D)

**173 m<sup>2</sup>** de surface

**56 places assises** dont 16 sur les 4 tables tactiles

**16 €** de TM  
**9 personnes**







Le quartier recèle un vrai réservoir de clientèle avec 7000 étudiants dans un périmètre de 1,5 km mais aussi des bureaux et des habitations.

## ON A AIMÉ

- Les burgers généreux avec un pain de 110 g et une viande de 130 g
- Les jus de fruits frais pressés et/ou mixés maison
- L'ambiance jeune et décontractée
- Le côté ludique des tables tactiles et interactives
- Les autres produits « sur le pouce » tels le mini Hambourgeois à 7,50 € pour les petites faims, les nuggets de poulet fait maison ou le Brie Pané au Coulis de fruits rouges.
- Des desserts compris entre 1,50 et 5,50 € le café Gourmand

## ON AURAIT AIMÉ

- Plus de tables « interactives ».
- Un clin d'œil en façade au côté « branché » de l'endroit
- La prise de commande opérationnelle dès le lancement (mais ça arrive très prochainement nous dit-on).

Tomme) avec frites de pomme de terre, de patates douces ou salade. Pour la formule tout compris, pas de complication. Il suffit d'ajouter 2 € de plus pour la boisson sans alcool.

## FORCÉMENT BRANCHÉ

Après plus d'un mois d'ouverture et un démarrage sur les chapeaux de roues, Matthias vit avec passion cette aventure. Malgré quelques bugs de lancement, les quelques calages nécessaires pour ajuster l'interfaçage des tables avec le logiciel de caisse, il se dit serein. « C'est nouveau, les clients comprennent. Nous avons en tête encore de multiples applications comme de permettre de visualiser la fabrication en cuisine », ajoute-t-il. Des débuts donc prometteurs et déjà 6 demandes de franchise dont Lyon, Marseille ou Toulouse. Mais avant de parler développement, Matthias se donne une bonne année pour confirmer cet essai qui a bénéficié d'un bel écho médiatique local à son lancement le 30 avril. Même s'il y songe déjà.

Paul Fedèle



**SALADE GOUMANDE**  
*Max' Italia*

**HAMBOURGEOIS**  
*Max' Auvergne*



**Pour 1 personne :** 150 g de Conchiglie ;  
40 g de thon ; 20 g d'olives ; 50 g de ciboulette ;  
10 g de poivron ; 1 œuf ; 125 de tomates cerises ;  
**Marinade Tikka pour 6 salades :** 15 g  
d'échalotes ; 15 g de gingembre ; 1/8 d'ail ; 1/3  
de citron vert ; 3 yaourts grecs ; 7 g de Massala

- Préparer la marinade : hacher et mélanger l'échalote, le gingembre et l'ail. Presser le citron vert dans le mélange, incorporer le yaourt grec et ajouter une pincée de massala, saler et poivrer. Réserver au réfrigérateur.
- Cuire les conchiglias huit minutes à feu doux en remuant régulièrement. Les égoutter et les refroidir.
- Cuire les œufs durs, couper en petit dés le demi-poivron, émietter le thon, ciseler la ciboulette et couper les olives en 2.
- Mélanger le tout avec la marinade !







**MATTHIAS CADET,**  
(À GAUCHE) FONDATEUR  
DU RESTAURANT MAX À TABLE  
(BORDEAUX)

*« La composition de la viande doit être bien étudiée, ni trop grasse pour éviter de suer sur la plancha et de bouillir le produit, ni trop maigre pour ne pas être trop sèche. »*

**Pour 1 personne :** 1 pain aillé ; 130 g de bœuf ; 60 g de confiture de chutney griotte-cerise ; 60 g de Fourme d'Ambert ; 20 g de salade romaine ; **Chutney griotte-cerise (500 g) :** 500 g de cerises griottes ; 50 g de sucre ; doux ; 20 g de gingembre ; 14 cl de vinaigre de cidre ; 150 g de miel ; 5 g Quatre Épices

- Préparer le chutney de griotte-cerise : mettre les griottes dans une casserole puis ajouter le gingembre, l'ail haché, sucre et le miel. Chauffer la préparation à feu doux pendant 15 minutes puis 10 minutes à feu vif en y rajoutant le vinaigre de cidre.
- Assembler l'Hambourgeois : faire griller les buns, les frotter avec la gousse d'ail, puis les tartiner de chutney.
- Saisir le steak haché dans une poêle très chaude pour obtenir une cuisson bleu plus. Le poser sur le bun puis déposer la fourme d'Ambert et passer au four 2 minutes pour faire fondre le fromage. Ajouter un peu de romaine et c'est prêt !



➔ RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR  
[WWW.BELFOODSERVICE.FR](http://WWW.BELFOODSERVICE.FR)