

Le Fournil « drive-in »



Agnès Bougon



Le Fournil de Montgeon

326 rue Pierre Mendès France
76610 Le Havre

- Tél : 02 35 45 54 06
- Dirigeant : Stéphane Bougon
- Effectif : 20 (dont 11 temps plein)
- Création : 2002
- Activité : boulangerie, pâtisserie

Pour adapter un lieu insolite en boulangerie-pâtisserie, il aura fallu inventivité et financements importants. Une adaptation nécessaire à la création d'un nouveau concept de vente.

Quand les propriétaires, pâtisseries de métier, se sont installés dans cette ancienne station service en octobre 2002, ils n'imaginaient pas le potentiel que leur offrirait ce lieu inhabituel pour leur activité : un bâtiment, architecturalement fortement connoté, en retrait de la route, construit derrière un grand espace dédié aux voitures.

Un concept original

Après une première phase de travaux qui a permis l'agrandissement des locaux, Stéphane et Agnès Bougon ont souhaité aller plus loin dans un concept adapté au lieu : une sorte de boulangerie-pâtisserie « drive-in ». En effet, grâce à ce grand parking privé ouvert sur la route, l'accessibilité du magasin est largement facilitée, et les clients, soucieux de ne pas perdre de temps sur leur parcours, font un stop rapide devant la grande baie vitrée du magasin. Pas besoin de chercher une place de stationnement, pas besoin de fermer à clef la portière du véhicule, tout est gain de temps. Ainsi, entre 1200 et 1600 clients par jour ont déjà adopté le principe. Pour Agnès Bougon, les points forts sont multiples: ampli-

tude des heures d'ouverture, emplacement, rapidité de service et qualité. « *Nous sommes ouverts de 6h30 à 20h du lundi au samedi. Tout est fait maison. Et nous faisons des fournées toutes les demi-heures afin que le pain soit chaud tout au long de la journée. Comme la moitié de la clientèle est de passage, nous devons faire en sorte qu'elle revienne.* » Du pain, aux viennoiseries et gâteaux, en passant par les glaces ou le rayon traiteur, les produits « maison » permettent la fidélisation des habitants du quartier mais aussi d'une clientèle moins captive.

Investir pour se diversifier

En 2010, grâce à plusieurs dispositifs proposés par la CCI du Havre (Accès et RenovMag) le couple a investi dans la rénovation et un nouvel agrandissement de 100m² de bureaux, laboratoires et magasin et fait l'acquisition de nouveaux matériels, comme une chambre froide plus adaptée. Leur objectif : développer bien sûr leur clientèle et la fidéliser, mais aussi et surtout, augmenter le panier moyen. Pour atteindre ce but, il était nécessaire de diversifier l'offre en proposant

de nouveaux types de pains, une gamme variée de sandwiches, de plats préparés et de glaces individuelles.

Ce nouveau concept de drive-in, très tendance dans une société où le temps est précieux, les propriétaires ont voulu également le rendre attractif visuellement et convivial avec de grandes baies vitrées, du bois et du carrelage qui rend le lieu plus chaleureux, de grandes structures éclairantes, et des vitrines où l'on voit travailler pâtisseries, boulangers, traiteurs. Un investissement très lourd, certes, qui n'arrête pas pour autant les projets des propriétaires : après un deuxième lieu, le Fournil de l'Orcher, ouvert en novembre 2008, ils ont bien l'intention d'ouvrir un troisième magasin dès que possible.

Contact

Alexandra Joly au 02 35 55 26 96
ajoly@havre.cci.fr

Retrouvez notre catalogue
de services Solutions Expertes CCIH®
sur www.havre.cci.fr

