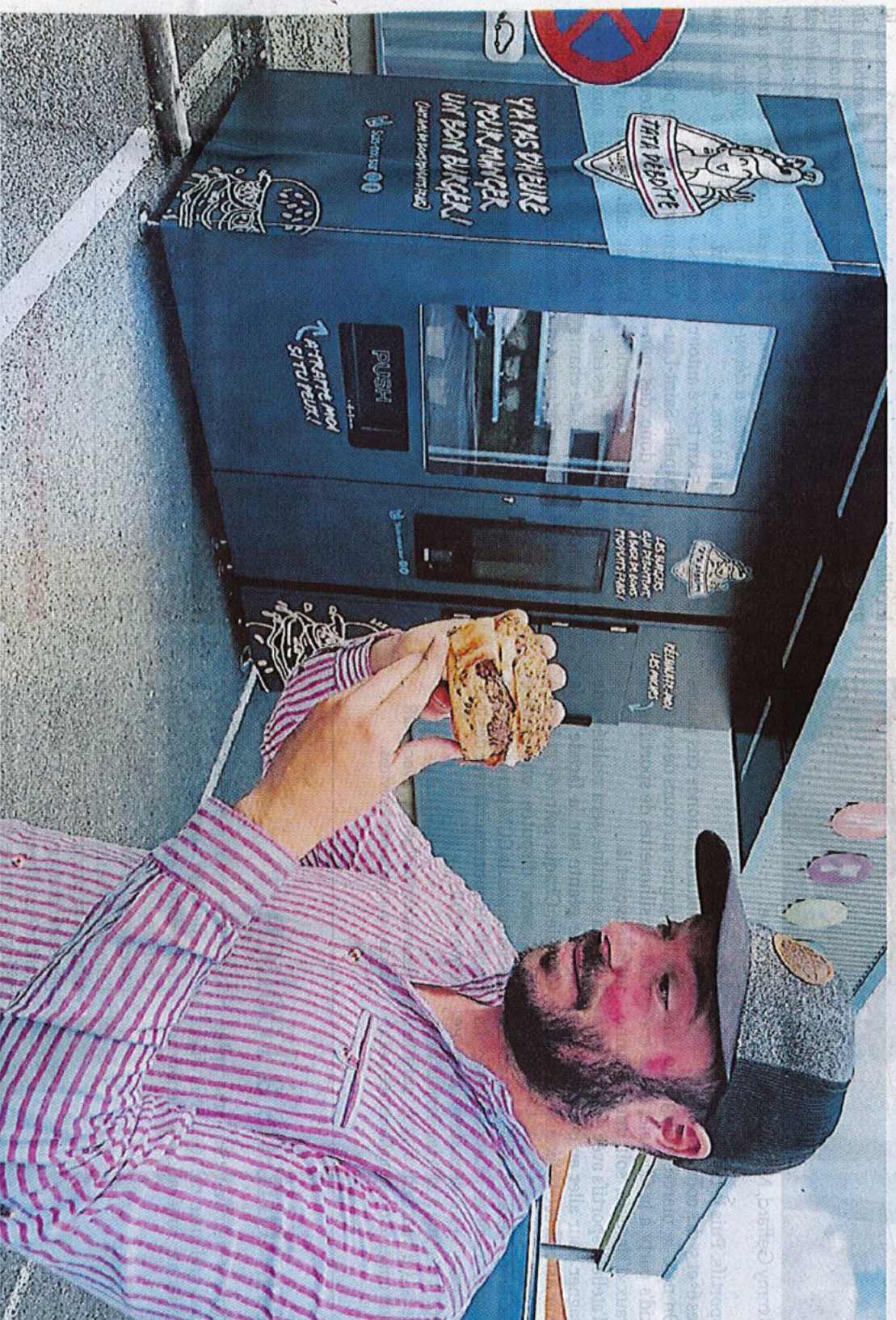


« Tata déboîte » et cartonne

Les distributeurs automatiques de pains et baguettes envahissent les villes. Alexandre Charron, lui, vient d'installer trois distributeurs de burgers prêts à manger à Parthenay et dans les alentours.



Patron des camions-restaurants « Roule Tonton », Alexandre Charron vient de mettre en service trois distributeurs de burgers à Parthenay, Mazères-en-Gâtine et Ménigoute.

Photo : CO - JORDAN GUERIN-MORIN

Son distributeur automatique de hamburgers fonctionne comme un gros réfrigérateur, avec une vitre blindée incassable. Un peu comme un distributeur de boissons ou de suceries dans les halls de gare. Il suffit de choisir son sandwich sur l'écran tactile, sa boisson. D'attraper sa carte bancaire au fond de sa poche et de payer. Le tour est joué.

« Il est possible de repartir avec son hamburger frais pour le réchauffer à la maison. Ou d'utiliser les deux micro-ondes que nous mettons à disposition des clients », décrit Alexandre Charron, Parthenaisien installé à Saint-Pardoux-Soutiers qui se balade depuis 2016 sur les routes de Gâtine avec son « Roule Tonton ».

Prendre la place tant qu'elle est disponible

Ses recettes de hamburgers fabriqués en mode circuits courts cartonnent même au-delà de ses terres natales, dans tout le département des Deux-Sèvres, de la plaine niortaise au Bocage bressuirais. Mais une autre idée a traversé l'esprit d'Alexandre Charron, entrepreneur dans l'âme : vendre ses burgers dans des distributeurs. Il a cogité. Et il s'est lancé.

Il en a mis trois en service courant mai 2024 : à Parthenay sur le parking du magasin Centrakor et à Mazères-en-Gâtine et Ménigoute. Avec une nouvelle marque : « Tata déboîte ».

Il est possible d'y acheter des hamburgers sept jours sur sept et 24 heures sur 24. Comme pour les distributeurs de baguettes et de pizzas qui ont envahi les villes et villa-

ges au cours des quinze dernières années. Un effet de mode ? Pas vraiment. Les grosses boîtes en libre-service continuent de séduire.

Le restaurant parthenaisien Les Tempeliers vient par exemple d'installer son second distributeur, au Tallud, le long de la route de Parthenay.

La viande doit être bien cuite, pas saignante

Le géant américain de la restauration rapide, McDonald's, pense lui aussi aux distributeurs de Big Mac. Un test à eu lieu aux États-Unis, en 2017. Au Pays-Bas, l'entreprise Febo s'est spécialisée dans ce type de vente sans vendeur derrière le comptoir. Et sans compter.

« J'étais un peu sceptique au début. Mais je préfère occuper le marché avec des produits frais et locaux. Je préfère prendre la place tant qu'elle est disponible, plutôt que de me faire doubler lorsque de grosses entreprises voudront se lancer dans notre département », explique le Gâtinais, pragmatique et ambitieux.

Alexandre Charron a ainsi créé une seconde boîte, « Tata déboîte », la petite sœur des camions « Roule Tonton ». Il a acheté trois machines à un fabricant installé près de Nantes. Chacune vaut le prix « d'une belle voiture », sourit-il pour éluder la question du prix qu'il souhaite garder confidentiel.

Il a passé des coups de fil aux producteurs locaux de son répertoire. La famille Gaillard de Ménigoute pour le burger au magret de canard. La fromagerie La Barotière à Largeasse pour celui au chèvre. Il a aussi

recruté un salarié.

« Jérôme prépare les burgers dans le laboratoire que nous avons créé à Saint-Pardoux-Soutiers. Il se charge ensuite de remplir les trois distributeurs. Il gère son emploi du temps. Nous attendons les retours des clients pour nous adapter à leurs attentes, renouer nos recettes », confie Alexandre Charron qui avoue découvrir un tout nouveau métier. Il est habitué à vendre des hamburgers sur des parkings. Mais dans un camion et un gros frigo, ce n'est pas du tout la même chose.

« En food-truck, les clients consomment de manière instantanée. Je cuisine, ils rentrent chez eux et ils mangent. Avec un distributeur, il faut prendre en compte l'aspect conservation. Nous avons par exemple retiré la salade, car elle rêtait pas bonne, explique Alexandre Charron. La

viande doit être bien cuite. Elle ne peut pas être saignante. Nous travaillons donc avec notre boucher Viandes à Parth pour conserver une certaine onctuosité en bouche ».

Idem pour le pain, un « peu ramolli » après le micro-ondes. Alexandre Charron travaille pour y remédier. Des emballages spécifiques devraient permettre de conserver leur croustillant. Bon appétit.

Jordan GUERIN-MORIN

3

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

De baguettes, de pizzas et de burgers à emporter sont installés dans la seule commune de Parthenay, sans compter ceux du Tallud, Pompaire et Châtillon.

À SAVOIR

Idéal pour les « mange tard »

Clavé, Verruyes, Secondigny, La Ferrière, Châtillon-sur-Thouet, Le Tallud. Chaque commune possède désormais son distributeur automatique de baguette. Voir un distributeur de pizzas réchauffées sur place. C'est le cas au Tallud où les patrons du restaurant parthenaisien Les Tempeliers viennent d'en installer un.

« Nous voulons capter une clientèle qui ne va pas au restaurant et qui ne peut pas se déplacer jusqu'à Parthenay pour acheter une pizza. Au Tallud, ils n'ont

pas de pizzeria », témoignent les deux gérants Alexis et Morgan Roger. Eux fabriquent leurs pizzas à Parthenay et approvisionnent leur distributeur « grâce à une application qui permet de vérifier le stock disponible. » Pour Alexandre Charron, patron de Roule Tonton et de Tata Déboîte, ce mode de consommation séduit aussi les actifs qui n'ont pas toujours le temps de remplir le frigo en raison de leurs horaires de travail en décalage avec ceux des supermarchés.