

La Défense (92) Reprendre une pizzeria pour en faire une 'saladerie' tendance, c'est le pari relevé en quelques mois par deux jeunes trentenaires amis qui ont ainsi réalisé leur rêve. Et pour saluer ce succès, Calm (Comme à La Maison), concept parfaitement duplicable, aura bientôt un petit frère !

Nelly Rioux

Comment une pizzeria est devenue 'Calm'



La pizzeria avant rénovation.



La pizzeria après rénovation.



L'établissement fonctionne du lundi au vendredi et sert en moyenne 80 couverts par jour.

Entre le moment où Frédéric Prevost et Olivier Vallancien ont eu l'idée de créer leur concept de restauration et la date d'ouverture de Calm (Comme à La Maison), il s'est à peine écoulé une année. La transformation de pizzeria en saladerie 'branchée' s'est plutôt bien déroulée. "Nous avons fait appel à notre réseau d'amis et de connaissances, qui a plutôt bien fonctionné", confirment les deux jeunes entrepreneurs. "Et si nous ne nous étions pas appuyés sur des personnes en qui nous avons totalement confiance, nous n'en serions certainement pas là", ajoutent-ils. Premier atout - et non des moindres -, Frédéric Prevost, ancien élève de l'école hôtelière suisse de Glion, a su convaincre



Frédéric Prevost et Olivier Vallancien ont investi 100 000 E dans les travaux. Le concept devrait être dupliqué en mai à Paris intra-muros.

les banquiers. Responsable du back office pour les enseignes de prestige de Sogeres (L'Affiche, l'Atelier Renault...), son profil de gestionnaire a séduit. Quant à Olivier Vallancien, son côté relations publiques, avec une expérience dans la communication et dans les achats, a fait la différence. Mais l'argent trouvé, il faut dénicher le lieu. "Nous avons visité un nombre incroyable de fonds de commerce, et ce qui est très drôle, c'est que nous avons visité le cours Michelet dans les premiers, mais il nous semblait qu'il ne correspondait pas du tout à ce qu'on voulait faire. Quand vous visitez une pizzeria qui est aux antipodes de votre projet, ce n'est pas évident. Notre architecte, Ève Von Romberg, a tout de suite compris ce qu'elle pouvait en faire", explique Olivier.

COMPOSITION DE LA ZONE SALADERIE

Investissement : moins de 12 000 E.

Une table réfrigérée tout inox de 3,50 m avec 2 compartiments de 24 bacs 1/6 (soit 48 bacs intégrés sur le plan de travail pour stocker les ingrédients).

Deux murales intérieures, modèle Vision, cuve et étagères inox.

Le concept

Calm a surgi après un voyage au Brésil. Là-bas, les points de restauration où l'on facture les clients 'au poids' sont légion. Et c'est cette idée qu'Olivier Vallancien souhaitait retenir. Alors chez Calm, on choisit une base de salade (mesclun, roquette, batavia, pâtes...) puis on choisit parmi plus de 40 ingrédients au choix qui changent au gré des saisons et de l'humeur du chef. Les ingrédients ont pour nom 'Envies', et le client sélectionne celles qu'il désire, dont les prix varient de 0,20 E (olives, noix, herbes fraîches, pignons de pin...) à 2 E (tomates séchées, artichauts marinés, queues d'écrevisse...). On choisit également son assaisonnement (huile d'olive au citron, allégée aux herbes, vinaigre balsamique, moutarde) et sa boisson (eaux minérales classiques ou rares, jus de fruits frais, smoothies, sodas et bières...). Si l'on n'est pas un fan de salade, on peut choisir la soupe (brûlante en hiver et glacée en été), le minidwich ou encore la tarte/tourte du jour. Une belle carte des desserts (à 0 % ou gourmands) vient finaliser l'offre. Le ticket moyen tourne autour de 11,50 E, et étant donné l'emplacement, l'établissement



La société Europrojet a conçu sur mesure tous les éléments du linéaire et a fourni tout le matériel de cuisine.

fonctionne du lundi au vendredi avec un service intense de 11 h 45 à 14 h 30. Frédéric et Olivier sont aux commandes même s'ils s'appuient sur un chef en cuisine et sur 2 étudiantes 'saladins' en salle. *"Il nous arrive de faire 145 couverts par jour mais la moyenne se situe plutôt à 80, et bien entendu, nous sommes plus performants en été avec la terrasse. Mais comme pour toutes les formules de ce type, nous sommes vraiment tributaires de la météo"*, explique Olivier Vallancien. *"Notre offre se compose à 60 % de vente sur place, le reste étant à emporter. Notre site internet est d'ailleurs là pour faciliter ce dernier type de vente"*, ajoute-t-il.

Le lieu

Pour faire naître Calm, les deux associés ont investi environ 100 000 E dans les travaux. L'architecte a réorganisé les volumes autour d'un linéaire où les clients viennent faire préparer leur salade. Les deux jeunes associés confirment : *"Même si ce n'est pas très grand, nous avons totalement détruit l'intérieur pour le reconstruire, nous avons juste gardé la cuisine là où elle était mais on l'a entièrement refaite. À noter que nos besoins dans cet espace sont assez restreints puisqu'il n'y a quasiment pas de cuisson. Pour la soupe, qui est fraîche, nous utilisons des plaques électriques, toute autre forme d'énergie étant proscrite sur le site de La Défense. Quant à la déco, nous savions très bien ce que nous voulions, un décor très coloré mais finalement assez simple."* Pour le réaliser, le duo s'est appuyé sur la société Agecop, un agenceur habitué à créer des boutiques mais aussi des restaurants. Tous les éléments du linéaire ont été créés sur mesure, que ce soit les placards réfrigérés ou les consoles où sont repris des éléments rose fluo en harmonie avec le lieu. La société Europrojet a conçu sur mesure tous les éléments du linéaire et a fourni tout le matériel de cuisine. *"Je travaille toujours avec eux"*, explique Gabriel Mathieu d'Agecop, *car je sais que tout va rentrer au millimètre."*

Le résultat est tel qu'Olivier et Frédéric ont décidé de lancer la 2^e unité Calm parisienne, du côté de Saint-Philippe-du-Roule dans le VIII^e arrondissement (un ancien Toastissimo). Si tout se déroule comme prévu, il ouvrira à la mi-mai et pourra accueillir 65 convives assis. ■

Calm

43 cours Michelet
92800 Puteaux
Tél. : 01 47 44 91 00

LES ACTEURS DU PROJET

- **Ève Von Romberg** : Architecte DPLG
- **Bâtisur** : Entreprise générale
- **Amandine Guizet** : Graphiste et photographe
- **Cerise Bentz** : Créatrice de chapeaux (La Cerise sur le Chapeau - à Paris)
- **Europrojet** : Matériel de cuisine

LES FOURNISSEURS DE CALM=

- **Mobilier intérieur sur mesure** : Acces-sit
- **Mobilier de terrasse** : Vi Mobilier
- **Revêtement de sol** (parquet Wengé + ardoise) : Artirec
- **Luminaires** : Kartell
- **TPV - Informatique** : Pi Électronique
- **Plateaux** : Platex
- **Vaisselle jetable** : First
- **Tabliers** : Bragard