



## Didier Bille fait descendre la bistronomie dans la rue



Pour Didier Bille, la street-food, c'est aussi un vecteur d'emploi et d'insertion. Son modèle repose sur 5 personnes, 100 repas par jour, 4 jours par semaine.

Entre la direction régionale des ressources humaines d'une grande entreprise et les food-trucks, le cœur de Didier Bille balance. Si ce passionné de la cuisine ne s'est pas encore décidé à quitter l'emploi qu'il a retrouvé depuis 2013, ça ne l'a pas empêché d'aller jusqu'au bout de son projet de food-truck initié en mars 2013 puis lancé finalement début septembre 2014. Une aventure qu'il a décidé de vivre pour le moment par procuration puisque son bistromobile, comme il l'appelle est opéré par ses cuisiniers et affiche une carte signée en partie par le chef doublement étoilé Edouard Loubet.



Bien Fait a fait ses premières armes à la Guinguette Javelle, sur les Quais.

### 3 chiffres clés

82k€ d'investissement

5 personnes

17€ de TM

### DU RÊVE À LA RÉALITÉ

Ça fait 14 ans que le sujet trottait dans sa tête. « Il a surgi à l'issue d'une soirée bien arrosée à New York avant de germer tout doucement pendant plusieurs années », explique Didier Bille qui a assisté pendant ce temps à l'éclosion du mouvement en France. L'opportunité qui lui a été donnée de quitter son précédent emploi en profitant d'une rupture conventionnelle a agi sur lui comme un déclic. Une parenthèse qu'il a mis à profit pour se former à la cuisine à l'école Ferrandi plusieurs mois complété d'un stage auprès du chef Jean-François Piège chez Thومieux à Paris. « Ce fut une aventure formidable, riche et très constructive. Si je ne suis pas physiquement dans mon camion – excepté pendant mes congés –, il me paraissait fondamental, voire essentiel de maîtriser les rudiments de la cuisine pour construire avec

mes collaborateurs une histoire solide ». Face à la déferlante burger, lui a fait le choix de la différenciation en se positionnant sur la bistronomie. L'offre a été voulue courte, soignée, préparée à base de produits frais et qui change tous les jours. 2 entrées, 2 plats et 2 desserts sont quotidiennement à la carte agrémentés de boissons artisanales, de thé glacé maison ou encore de café choisi auprès de l'Arbre à Café. Selon lui, la cuisine de qualité, à quelques exceptions près n'est pas encore suffisamment dans la rue tout comme elle l'est de moins en moins dans les restaurants avec toujours plus d'acteurs qui ne sont pas des restaurateurs.

### UN LABORATOIRE DÉCENTRALISÉ

Outre l'accueil des clients hors du camion par une personne dédiée à l'exercice, le leitmotiv de Bien Fait, c'est la cuisine de qualité. C'est pourquoi Didier Bille a embauché des cuisiniers, issus de maisons étoilées et a fait le choix de décentraliser la fabrication de ses plats dans un laboratoire à Vincennes loué pour le moment aux Camionneuses 80 h par mois pour 900 €. « Cela nous permet de fabriquer dans des conditions de travail et d'hygiène irréprochables, de conditionner sous vide et de remettre en température dans le camion dans les meilleures conditions ». Car le camion bistro, agencé par



Hedimag (82 k€) dispose de tout l'équipement pour « cuisiner » : le four vapeur, la plancha et même un bain-marie avec thermoplongeur pour travailler au degré près. De quoi respecter les recettes tout en finesse concoctées par ses cuisiniers mais aussi par des chefs à qui il souhaite donner la parole tout au long de l'année. La première carte signée a été lancée avec le double étoilé du Domaine de Capelongue, Edouard Loubet qui a signé 12 recettes pour certaines à la carte de septembre. Des propositions que Didier Bille a voulu accessibles puisque les 2 entrées, les 2 plats et les 2 desserts sont à prix fixe respectivement à 5, 10 et 5 € ou dans des formules à 13 € entrée-plat ou 17 € pour 3 plats. Si les premiers « pas » de ce camion bistronomique sont encourageants; le défi aujourd'hui est de l'inscrire dans la durée, sur des emplacements fixes et dans le programme des événements et foires à venir.

Paul Fedèle

### LES ATOUTS

- Une cuisine soignée à base de produits frais travaillés et servis par des chefs
- Un outil de production décentralisé et loué pour fabriquer dans les meilleures conditions
- Une offre courte et renouvelée quotidiennement
- Des tarifs « accessibles » et 2 formules attractives
- Un agencement intérieur de type cuisine professionnelle

REPÈRES