

PARIS 10^E

L'APÉRO SAINT-MARTIN : L'APÉRITIF À LA FRANÇAISE POUR CONCEPT

Trois jeunes gens un peu perdus dans le monde de la com et de l'événementiel ont ouvert en novembre 2017, le long du canal Saint-Martin à Paris, une adresse hybride entre bar et épicerie fine. Boissons et spécialités apéritives régionales à partager ont depuis séduit la clientèle locale et touristique.

Deux ans après les terribles attentats qui avaient endeuillé la France, un an avant le mouvement des Gilets jaunes et le blocus parisien de décembre 2019 : on se dit qu'il faut avoir la foi pour ouvrir à Paris un bar-bistrot-épicerie dédié au moment le plus festif de la journée, l'apéritif ! Elle n'a pas manqué à Hadrien, Jacques-Marie et Mathieu qui continuent à faire preuve d'une belle créativité pour animer un concept qu'ils n'hésitent pas à déplacer, comme récemment dans le Pavillon 6 du Salon de l'agriculture. "C'est une façon de nous faire connaître analyse Mathieu Boulay. L'an passé, nous nous étions contentés d'équilibrer les comptes."



200 RÉFÉRENCES, PAS PLUS

Bar pour boire un apéro à choisir sur une carte qui fait le tour des spécialités françaises (c'est l'offre originelle) avec quelques tapas régionaux eux aussi, mais aussi bistrot proposant 80 places assises avec cheffe ; l'endroit a construit son offre épicière en complément d'une carte qui change en fonction des saisons et des approvisionnements. Deux cents références pas plus, mais bien sourcées côté vins et bières et où le solide - sec et frais - joue les partenaires naturels. "Notre gamme tourne beaucoup et finalement, sur l'année, ce sont 400 références qui circulent sur nos



étagères. Elles sont toutes à consommer sur place, à emporter ou à se faire livrer. Ce que nous souhaitons proposer aux personnes poussant la porte de notre établissement, poursuit Mathieu, c'est la découverte de produits, la dégustation de spécialités régionales et des partages d'instantanés uniques entre amis et en famille, des rencontres et échanges avec des producteurs et bien plus encore..."

UN SOURCING LOCAVORE ET RESPONSABLE



L'offre épicerie pure capte ici en fonction des jours entre 25 % et 40 % de la clientèle. C'est-à-dire des gens qui poussent la porte sans se restaurer. Cela veut dire que le concept est bien compris et que la sélection est suffisamment attractive (même en termes de prix de vente) entre chips de socca, bière de Nice, quelques conserves de Corse ou les fameuses terrines de veau de Mémé Suzon ; la sélection s'efforçant toutefois, dès

que c'est possible, à ne pas s'éloigner trop de Paris - Reims, Orléans, Chartres... - histoire de soigner le bilan carbone et de privilégier les circuits courts. Certaines références lointaines étant par ailleurs rapportées dans les bagages des associés qui profitent de déplacements personnels pour compléter le stock.

UNE FIN D'ANNÉE DIFFICILE

Récemment - et malheureusement - l'entreprise a perdu 65 % de son chiffre d'affaires en raison de la grève qui a littéralement bloqué la capitale durant 45 jours d'affilés, l'heure n'étant plus à la légèreté apéritive. Transports, manifestations, violences en marge : cela a également contribué à faire fuir les derniers touristes. "En tant que chef d'entreprise, je ne me suis pas payé pour assurer les salaires de mes employés, commente Mathieu Boulay. Nous avons sollicité un peu d'aide à la banque et à nos fournisseurs en leur demandant de se montrer compréhensifs pendant cette période. Quoi qu'il en soit, tous les efforts de l'année 2019 ont été anéantis en un mois." Le staff d'Apéro Saint-Martin a l'énergie nécessaire pour se sortir de ce mauvais pas, mais qu'en sera-t-il des autres commerces parisiens ?

APÉRO SAINT-MARTIN. 104 quai de Jemmapes 75010 Paris. Tél. 09 81 99 98 88. www.aperosaintmartin.fr

