

Par ici la bonne soupe

La soupe, symbole de vie et de convivialité. Et une bonne affaire.

Une ouverture le 2 février à Charleroi, une le 16 mars à Namur, et la prochaine rue Royale à Bruxelles. *Soup Shop* n'est pourtant pas une multinationale, ni l'émanation d'un grand groupe de l'alimentation. Le patron, Gary Legrand, a 28 ans, il investit sur fonds propres, et ne compte pas s'arrêter là.

On peut donc encore trouver des idées neuves dans l'alimentation, après les fast-foods, les pizzerias, les sandwicheries et autres Pain quotidien. Le créneau de Gary Legrand, c'est la soupe, rien que la soupe, mais sous toutes ses formes: tomates, chicons, brocolis, oignons, pois-lardons, champignons, soupe de poisson, soupe-minceur, minestrone, bouillon de volaille... Exclusivement à base de produits frais, à emporter ou à consommer sur place avec pain et beurre.

«Je sais qu'à Londres, les bars à soupe font un tabac, dit Gary Legrand, principalement dans la City, le quartier des affaires, où ils sont considérés comme du dernier chic. Mais mon concept est différent, je n'ai pas envie de vendre des soupes à 370 francs comme cela se fait là-bas. Mais je me

mets à la place des gens qui, après une journée de travail, ont envie simplement d'un bon bol de soupe, mais qui n'ont pas le courage de commencer à éplucher les légumes. Je l'ai vécu moi-même... »

Rien ne le prédestinait en effet à devenir marchand de soupe: il est consultant en informatique, principalement branché réseaux et Internet, et avoue bien gagner sa vie. Il n'a d'ailleurs pas l'intention de lâcher ses clients, pas pour l'instant du moins. Le *Soup Shop*, c'est une idée qui lui est venue comme ça, parce qu'il s'est dit qu'il ne devait pas être le seul à aimer les potages, et que le midi sur le pouce, on avait vite fait le tour des possibilités.

Du rythme...

Alors, études de marché, plan financier, mise au point minutieuse du concept, élaboration des recettes, voyages à l'étranger pour voir comment cela se passe? Pas vraiment. «J'y pensais depuis longtemps, explique le jeune patron: depuis cinq à six mois (!) Mais ce n'était qu'une idée vague. Je me suis véritablement lancé sur le projet en décembre et on a ouvert en février à Charleroi, tout petit, avec l'aide de la famille. Cela n'a pas été facile au départ: il fallait ajuster la production, puisqu'on ne travaille que le



frais. On ne connaissait absolument pas le marché, les heures d'ouverture qu'il fallait adopter, les soupes qui allaient bien marcher... »

Mais cela a dès le départ

• **Soup Shop: l'important, pour Gary Legrand, c'est d'être le premier.** (Ph. Denis Gauvain)

marché du tonnerre. «Nos objectifs financiers sont déjà dépassés, et on met déjà de l'argent de côté. Pour investir. D'ici la fin de l'année, nous devrions compter quatre ou cinq points de vente, en autofinancement. Bien sûr, si un investisseur pointe le bout de son nez... En tout cas, il faut faire vite, car la concurrence pourrait ne pas se croiser les bras.»

La prochaine inauguration devrait avoir lieu rue Royale, à Bruxelles, mais elle est subordonnée aux délais demandés par la fabrication du matériel et l'installation des comptoirs sur mesure. Le reste du mobilier est acheté chez des brocanteurs et plus ou moins remis à neuf, ce qui contribue d'ailleurs au cachet de l'établissement.

L'autre problème, c'est la difficulté de trouver du personnel.

«Nous recherchons plutôt des personnes matures, qui ont de l'expérience, qui savent ce que c'est que travailler, et qui ont un esprit indépendant. Une dame affable qui vous sert va bien avec l'image de la soupe. Paradoxalement, ce n'est pas facile.»

Actuellement, les deux surfaces existantes proposent la dégustation sur place, ou à emporter (certains viennent avec leur propre casserole). Mais d'autres formes de commercialisation pourraient voir le jour: livraison le midi dans des bureaux ou des chantiers, vente sur les marchés, conditionnement sous vide pour les shops des stations-services, pour des distributeurs-frigos couplés à des micro-ondes et même pour l'exportation. Sans oublier la possibilité de points de vente franchisés...

Michel DELWICHE