

Le Homard Frites fait mouche

jeudi 26 février 2015 14:08

Vannes (56) Tony Streissel, quinze ans de métier et créateur de la crêperie brasserie Ziggy, ouvre un second établissement à Vannes.



© DR

Tony Streissel : 'Nous soutenons financièrement une association qui relâche les larves de homards dans l'océan pour favoriser leur reproduction.'



Lassé du steak-frites ? Optez pour le homard-frites. Tel pourrait être le slogan de cette nouvelle enseigne vannetaise, qui ne désemplit pas depuis son ouverture en décembre dernier. "À Vannes, il n'y a pas beaucoup de restaurants de fruits de mer. J'ai voulu faire quelque chose d'osé. L'association entre le homard - un produit haut de gamme - et les frites, populaires, intrigue", note **Tony Streissel**, à l'origine du projet et également créateur de la crêperie-brasserie Ziggy.

Ici, les clients choisissent leur homard bleu breton directement dans un vivier. Comptez 20 € pour la formule du déjeuner (demi-homard, frites maison et dessert), et jusqu'à 70 € pour un homard d'un kilo et ses frites. Le plat phare représente 95 % des ventes, ce qui n'empêche pas l'enseigne de décliner le crustacé en bisque (10 €), rillettes (12 €) et salade (25 €). Pour varier les plaisirs, on peut aussi commander des coquillages, des huîtres du Golfe du Morbihan ou même une entrecôte.

Dupliquer le concept

La carte, volontairement réduite, permet de "mettre l'accent sur la qualité" et de gérer au mieux les coûts. "Je n'ai aucune perte sur ces produits. Je n'ai pas d'intermédiaire entre le producteur et moi, à part le transporteur. Ce concept implique cependant une irrégularité dans les marges : le prix du kilo de homard varie beaucoup selon la saison, alors que nos prix ne bougent pas au menu", précise-t-il. "On passe 70 kilos de homard par semaine. Je ne voudrais pas participer à la raréfaction de ce crustacé ! Nous soutenons d'ailleurs financièrement une association qui relâche les larves de homards dans l'océan pour favoriser leur reproduction."

Les autres facettes du concept ? Une carte des vins soignée, une décoration "*dans l'esprit cabane*" (voliges au mur, quelques tables suspendues par des cordes...) et un accueil personnalisé. "*Il y a seulement 23 places. Je voulais quelque chose d'intime, ce qui permet d'être convoité et d'être vraiment professionnel. Je suis seul en salle et j'ai ainsi du temps pour donner des explications*", souligne-t-il.

L'adresse, pourtant excentrée, cartonne. "*Je travaille uniquement sur réservation. J'ai une centaine de visites par jour sur mon site, et beaucoup de gens me contactent pour ouvrir en franchise*", se félicite le restaurateur qui réfléchit déjà à des ouvertures à Rennes et Nantes. A suivre.

Violaine Brissart

Le Homard Frites
5 place Stalingrad
56000 Vannes
www.lehomardfrites.com
Tél. : 09 67 03 95 36

Espace Abonnés 

L'Hôtellerie Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE