

En immersion à World of Food à Amsterdam

Les Pays-Bas sont friands de Food Halls. J'ai d'ailleurs eu déjà l'occasion de partager dans ce blog l'expérience vécue à [Food Hallen à Amsterdam](#) ou encore [Fenix Food Factory à Rotterdam](#), deux sites historiques reconvertis en place de marché alimentaire.

Direction aujourd'hui le quartier cosmopolite et relativement défavorisé de Bijlmer, à la périphérie d'Amsterdam, pour découvrir World of Food, un food hall ethnique de 3000 mètres carrés installé sans chichi dans un ancien parking. Pas vraiment une adresse pour touristes à la recherche d'une expérience culinaire originale mais plutôt un lieu de destination pour les différentes communautés vivant dans l'agglomération de la ville.



Ce qui frappe à première vue c'est la relative hostilité de l'environnement immédiat. Installé en bordure de voies rapides et de grands ensembles immobiliers des années 1970, World of Food ne coche pas la case glamour. Un Mc Donald's sans âme implanté dans le bâtiment avant l'arrivée du food hall témoigne de la vocation initiale du lieu.



C'est le développeur immobilier néerlandais [Lingotto](#), spécialiste de la reconversion d'actifs qui a flairé la bonne affaire. Et le bon positionnement. Réunir 25 entrepreneurs indépendants de la restauration pour offrir un large panel de gastronomies exotiques dans un ancien garage automobile. Le tout dans une grande économie de moyens afin de pouvoir proposer des loyers abordables et dégager des profits.





Et ça marche. Malgré l'absence de confort à première vue, on profite en réalité d'un large choix de cuisine faite sur place devant le client et d'une ambiance chaleureuse. On y retrouve les spécialités des anciennes colonies néerlandaises comme le Surinam, Curaçao ou l'Indonésie mais aussi des stands dédiés aux plats indiens, turcs, arméniens ou vietnamiens.







Côté services, le wifi gratuit fonctionne parfaitement. Mieux que dans 80% des espaces commerciaux français, même les plus haut de gamme. World of Food a compris la nécessité de permettre à ses clients de partager leur expérience sur les réseaux sociaux.

Par ailleurs, les vendeurs parlent tous anglais. Comme toujours aux Pays-Bas.

Les plats servis sont de grande qualité. Et les prix ne sont pas discount. Comptez entre 7 et 15 euros pour un plat principal servi dans des portions généreuses mais dans des assiettes jetables très basiques.



Riz Nasi Goreng et brochettes





Sandwich Banh Mi

Je retiens de World of Food la reconversion réussie et sans investissements pénalisants d'un actif immobilier en fin de vie ainsi que l'authenticité et la qualité de l'offre alimentaire. Sans compter l'opportunité offerte aux petits entrepreneurs locaux de développer leur affaire au sein de leur quartier.

Une recette vertueuse qui devrait inspirer des initiatives comparables dans les périphéries des grandes métropoles européennes.

Thanks to share this article

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)

- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquer pour imprimer\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)