

Honoré 1875 réinvente le sandwich à la française

Si le secteur de la restauration rapide voit régulièrement éclore (et mourir) de nouveaux concepts, il est rare de débusquer des innovations autour d'une valeur sûre du patrimoine culinaire français : le sandwich baguette.

Bien que toujours très populaire (près de 60% des sandwiches vendus en France), ce sandwich souffre gustativement cruellement du maintien du pain à 4°C pour des raisons d'hygiène. Seule la préparation à la minute permet de sauvegarder le croquant et la saveur du pain. Mais cela pèse logiquement sur la productivité du service en point de vente.

Honoré 1875 s'est attaqué avec ambition à ce problème en développant un concept où les garnitures des sandwiches sont prêtes à être individuellement insérées en un tour de main dans une baguette, qui elle, est conservée à température ambiante.

Le concept a été initié par un fournisseur français de matériel réfrigéré à destination des boulangeries et points de restauration. Dans le tour de table, on trouve également un important investisseur japonais qui opère une centaine de boulangerie dans l'archipel. Bref, des professionnels experts des process qui ont identifié la meilleure façon de concilier goût des ingrédients et ergonomie de préparation.

Découvrons le concept plus en détail :

- Installé par la très active agence "[Immobilier de Marques](#)" dans un petit local de 20m2 situé dans la rue des Petits Champs du quartier de l'Opéra à Paris, Honoré 1875 adopte des codes inédits dans le monde de la restauration. Sa façade très soignée et l'absence de produits disposés en vitrine lui donnent une personnalité originale.



- A l'intérieur, on découvre un univers raffiné et optimisé dans ses moindres détails. On identifie immédiatement les petites vitrines réfrigérées très élégantes qui accueillent les garnitures des sandwiches et, au fond autour de la caisse, l'espace dédié à la présentation du pain et des étuis en cartons qui serviront à emballer vos sandwiches. L'éclairage est doux et performant. La résille métallique blanche au plafond qui tranche avec le parement bois intégral du sol et des parois murales est du meilleur effet.



- Les menus sont présentés sur un écran digital qui diffuse du contenu sur les produits et les recettes disponibles.





- En face des vitrines réfrigérées, on trouve quelques éléments visuels d'ambiance, des biscuits, ainsi que des fioles originales de vins blancs et rouges.



- La commande et la préparation sont réalisées par les équipes du point de vente devant le client. Première étape, le choix de la garniture : jambon cuit, jambon sec, foie gras... Une petite dizaine de références (qui sera régulièrement enrichie) de garnitures salées cotoient, dans la deuxième vitrine à droite, des garnitures sucrées qui, elles, seront insérées dans un pain au lait en guise de dessert gourmand.



- Deuxième étape, le choix du pain. Aux céréales ou nature. Directement en provenance des boulangeries de Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France à Paris, et issu de farine label rouge.



- Troisième et dernière étape, l'insertion de la garniture dans le pain. Un process en plusieurs temps qui fait appel à une petite tablette amovible spécialement conçue pour le concept.











La qualité et le goût sont au rendez-vous. On prend réellement plaisir à (re)découvrir la saveur d'un sandwich traditionnel français.

Côté prix, comptez entre 5,90€ et 8,20€ le sandwich salé et 4,80€ pour les desserts gourmands. Intégrés sous forme de formule, les menus les plus complets sont compris entre 13,90€ et 16,20€.

En conclusion de ma visite en immersion, je mettrai en avant les points suivants :

- Le concept présenté ici est encore en version bêta. Mais possède d'indéniables qualités à commencer par la qualité des produits et du service. Fort de cela, Honoré 1875 doit pouvoir s'affirmer comme un concept *fast casual* pertinent qui cible la clientèle urbaine à fort pouvoir d'achat.
- Toutefois, je pense que le concept peut dérouter *a priori* tant il est original dans ses codes et son ergonomie. Plus de pédagogie, notamment en façade, serait à mon avis nécessaire. Un "mode d'emploi" ferait sens.
- A l'intérieur, l'absence de présentation avec "effet de masse" de sandwiches déjà préparées réduit l'achat d'impulsion. Et c'est un handicap dans ce secteur d'activité. C'est pourquoi, Honoré 1875 devra surtout s'appuyer sur la satisfaction des clients (ce devrait être le cas) pour générer un bouche à oreille positif et, *in fine*, créer du trafic.
- De plus, le décor projette une image prix très haut de gamme qui, là aussi, peut constituer un frein même si les prix restent en réalité dans la fourchette haute du secteur. Dès lors, la mise en scène des prix de quelques formules pourrait être rendue encore plus explicite.
- Côté confort pour le client, le point de vente, certes très compact, ne propose ni mange-debout ni tablettes murales pour poser sa commande. Dommage de ne pas pouvoir profiter d'un si joli décor pour déjeuner. D'autant plus que le quartier n'offre pas d'espaces verts pour s'installer tranquillement.
- Sans connaître précisément le montant de l'investissement, on peut imaginer que celui est élevé. Selon ses créateurs, le point mort du magasin est à 150 000 euros. On pourrait aisément le faire baisser en adoptant un décor un peu moins couteux ou, à tout le moins, encore optimisé. Ce sera sans doute le cas pour le prochain point de vente.

Honoré 1875 a pour ambition de se développer dans Paris intra-muros pour commencer. La surface réduite nécessaire combinée à l'absence d'extraction sont des atouts de poids pour

accélérer le déploiement de l'enseigne dans une ville où les emplacements n°1 sont très bataillés. On imagine aussi très bien à l'avenir une version "kiosque" pour les lieux à fort trafic comme les aéroports, les gares et quelques centres commerciaux très puissants.

En cas de succès de ce premier opus, les fondateurs de Honoré 1875 ne devraient manquer ni de prétendants ni d'opportunités. A suivre.

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\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)