

Mon avis sur le nouveau food district du BHV Marais

Le BHV Marais poursuit sa mue. Dans un quartier qui s'enrichit sans cesse de nouvelles offres, le grand magasin a récemment installé son "Parisian Omnivore District", un food court parisien censé séduire une clientèle à bon pouvoir d'achat friande de nouveautés.



Le food court est implanté dans la cour du magasin dédié à l'homme. Plus précisément au niveau de l'entrée située rue du Temple, qui présente la caractéristique pénalisante d'être peu visible de l'extérieur. Il faut en effet emprunter un couloir assez long avant de découvrir la place centrale en plein air au pied du grand magasin.



En cette période de l'année, une toile tendue vient protéger les passants des désagréments du climat. dommage qu'elle vive assez mal avec l'éclairage intérieur et qu'elle plonge la zone dans une ambiance légèrement laiteuse.



L'offre de restauration est indéniablement originale. 7 kiosques, fonctionnels et robustes, proposent pêle-mêle une offre de café & pâtisserie, ceviche, jus de fruits frais, lobster rolls, souvlakis ainsi que des spécialités de sandwiches portugais.





Voir les professionnels s'activer dans leur stand et fabriquer les produits à la demande participent positivement de l'expérience. L'accueil chaleureux et non formaté, propre aux opérateurs indépendants de talent, est très agréable. En tout cas, bien plus que le service standardisé des chaînes de restauration implantées en food court de centres commerciaux.





La qualité des produits est au rendez-vous. Même si les prix sont élevés avec un ticket moyen qui peut vite dépasser les 20 euros.





En terme de confort et de décor, le BHV a fait dans le sobre et efficace. On a le choix entre des assises hautes pour profiter de grandes tables à partager ou des espaces plus cosy où on s'assoit près du sol. La décoration est minimaliste. Seules quelques plantes viennent égayer l'ensemble. On regrette l'absence d'un plus grand confort qui aurait invité les visiteurs à s'attabler plus longuement. Et à faire vivre les lieux.



Pour sélectionner les opérateurs des stand, le BHV a fait appel aux équipes de John Weng, un collectif de restaurateurs qui gère quelques établissements à succès de la capitale. Un bon moyen de dénicher de nouveaux talents.

Les baux proposés sont généralement compris entre 6 mois et 1 an. Les loyers sont composés d'un fixe et d'une part variable relativement haute. Bref, sans chiffre d'affaires conséquent, impossible de tenir dans la durée.

Disons le tout net, la fréquentation du lieu depuis l'ouverture reste encore limitée. La faute sans doute à la conjonction de plusieurs facteurs :

- la configuration assez malcommode des lieux et sa faible visibilité depuis la rue,
- la taille limitée des stands et leur implantation relativement éclatée dans la zone qui limitent l'impact visuel de l'ensemble du dispositif,
- l'absence d'un ou deux stands à plus fort potentiel commercial, comme une offre de burgers artisanaux, un coffee shop plus ambitieux ou un stand de pâtisseries signées d'un chef en vogue. Compte tenu du profil de la population du quartier, on aurait également aimé voir installer des offres vegan et sans gluten qui auraient contribué à renforcer la personnalité et l'attractivité générale du food hall.
- le relatif manque d'énergie qui se dégage de l'ensemble de l'espace, notamment en raison d'un déficit d'animations récurrentes en semaine.

En conclusion, on se gardera de dresser un bilan définitif du food district après à peine quelques semaines de mise en place. Le lieu a besoin d'un peu de temps pour s'installer et profiter d'un bouche à oreille positif. Et, des réglages seront sans doute nécessaires au fil du temps pour tirer le meilleur parti du potentiel de la zone.

Quoi qu'il en soit, le BHV démontre sa volonté d'offrir à ses visiteurs une expérience parisienne globale et cohérente. Un argument de poids pour performer sur le long terme face aux grands magasins concurrents qui sont tous, eux aussi, en train de rénover leur offre de restauration.

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