

Resto du coin, l'appli qui veut sauver les restaurants

La start-up de vente à emporter a lancé depuis hier son application. Elle mise sur une commission à 1 € et des frais réduits pour les restaurateurs.

PAR VICTOR TASSEL

LE PETIT POUCE français s'attaque aux mastodontes anglais et américains. La start-up Resto du coin, calquée sur le modèle des anglo-saxons Uber Eats ou Deliveroo, a lancé hier son application à destination du grand public. Jusque-là, elle n'était accessible qu'aux restaurateurs pour mettre en place de la vente à emporter. « Nous voulons recréer du lien entre les restaurateurs et les clients, redonner de la vie à un secteur au bord du gouffre », lance Yonathan Malet, cofondateur de Resto du coin.

L'application espère se différencier en limitant la commission à 1 € par commande quand les deux géants de la livraison, Uber Eats et Deliveroo, grignotent jusqu'à 30 %. « Nous voulons que les restaurateurs soient payés au juste prix ! vante Yonathan Malet. En cette période de crise profonde, il paraît inconcevable que les plates-formes se gavent sur le dos de nos restaurants, à deux doigts de mettre la clé sous la porte... Certains s'étaient juré de ne jamais travailler avec eux, mais y sont contraints pour survivre. Nous voulons apporter une alternative. »

Richard Brami, responsable du restaurant indien le



Paris, hier. La start-up, cofondée par Yonathan Malet (à g.) fin 2020, espère avoir un catalogue de 1 000 établissements d'ici à la fin de l'année.

Safrane (Paris XVII^e), espère que Resto du coin lui permettra de sauver son établissement, ouvert en septembre 2019. « La commission à 1 € est une superbe idée ! Cela peut me permettre d'avoir un peu plus de sous dans la poche à la fin du mois. Aujourd'hui, j'utilise Uber Eats et Deliveroo parce que j'en ai besoin. Sinon, c'est simple : je meurs », tranche-t-il. En décembre, son chiffre d'affaires a dégringolé de 65 %.

En cas de livraison, si un coursier est mis à disposition par la plate-forme, il en coûtera environ 5 € pour le restaurant et 1,90 € pour le client. Le tarif restera fixe.

Des menus « limités » pour accélérer les commandes

Resto du coin mise au maximum sur la proximité pour limiter les distances de livraison et rester dans « un cercle restreint. Il faut que cela reste dans le quartier, la rue d'à côté.

Nous n'allons pas utiliser un algorithme ou faire des choix pour mettre tel ou tel restaurant en avant, argue Yonathan Malet. L'idée est que le consommateur voit en premier les restaurants qui sont en bas de chez lui ».

Depuis hier, les utilisateurs retrouveront une quarantaine de références à Paris et en petite couronne. La start-up, fondée fin 2020 par trois associés, espère avoir un catalogue de 1 000 établissements d'ici à la fin de l'année.



En cette période de crise profonde, il paraît inconcevable que les plates-formes se gavent sur le dos de nos restaurants

YONATHAN MALET, COFONDATEUR DE RESTO DU COIN

Le consommateur pourra choisir la vente à emporter ou la livraison. Les menus de chaque restaurant seront restreints à trois entrées, trois plats et trois desserts. « Cela va accélérer les préparations de commande, appuie l'entrepreneur. C'est bénéfique pour le restaurateur et le client, qui sera livré plus vite. »

Richard Brami regrette simplement ne pas pouvoir proposer plus de trois plats par jour. « C'est dommage qu'on ne puisse pas mettre toute notre carte. Mais pourquoi pas essayer comme cela, confie-t-il. Peut-être que ça facilitera le choix des clients, espérons ! De toute façon, tout cela va dépendre du nombre de gens qui téléchargeront et utiliseront l'application à partir de demain (NDLR : hier). Espérons une réussite française ! »