

# RestoPresto

## Quentin Nickmans & Marc Van Doornick

### DES PETITS PLATS CHEZ VOUS

Quand le savoir-faire culinaire et les artisans du goût et des saveurs rencontrent le monde de la livraison à domicile, ça donne Resto Presto, un service unique de plats froids ou chauds provenant de restaurants bruxellois et livrés chez vous en un temps record. Une logistique de dingue mise au service des chefs et des clients. « Le monde de la restauration est un

monde artisanal, les restaurateurs ne sont en général pas formés et équipés pour gérer un service de livraison. La plupart du temps, ce sont trois personnes coincées dans 3m<sup>2</sup> au-dessus du restaurant qui gèrent ça tant bien que mal. Nous, nous nous occupons de tout. Le seul impératif ? Que les plats soient prêts au moment T pour que la chaîne de livraison ne soit pas cassée. Nous faisons fabriquer nos sacs

en Suède pour leur haut pouvoir isothermique et veillons à ne pas livrer par exemple les préparations dans des barquettes en alu lorsque le client n'a à sa disposition qu'un four micro-ondes ! L'organisation de Resto Presto est une faite d'une succession de petits détails que notre équipe prend grand soin d'étudier à la loupe. » Un service qui a séduit plus d'un restaurateur puisque la société compte à ce

4 \_ KIOSQUE 10.2008

jour plus d'une trentaine d'établissements de styles très différents. Est-ce que les plats livrés sont identiques à ceux servis in situ ? Oui, à ce détail prêt que quelques ingrédients sont adaptés et quelques intitulés modifiés. « Les gens pensent qu'on peut livrer un cornet de frite à travers toute la ville. Ce qui est, on le sait pourtant, impossible. Dans ce cas, une frites devient une pomme croquette et ainsi tout le monde est content ». En discutant avec Quentin Nickmans, on comprend vite que service de qualité et qualité du goût impliquent une grande organisation et une souplesse de vrai esthète. Une logistique incroyable qui ne semble pas toujours bien réalisée par les utilisateurs ou les

gens en général. Et pourtant. « **LORS D'UN MIDI DU MOIS D'AÔÛT, UNE DE NOS LIVREUSES S'EST TROUVÉE COINCÉE DANS UN EMBOUTEILLAGE AVEC UN COLIS À LIVRER URGEMMENT... DE SA PROPRE INITIATIVE, ELLE A GARÉ SA VOITURE, PRIT LE COLIS, FILÉ DANS LE MÉTRO ET LIVRÉ LE CLIENT... À L'HEURE !** Sans parler de la fois où un client passe une commande d'un plat X. Lorsque nous relayons la commande au restaurant, ce dernier nous dit que le plat n'est plus disponible... Nous tentons dès lors de joindre à nouveau le client... en vain, il ne répond pas... comme le client habite à 3 min en voiture de notre bureau, le gérant a pris sa voiture, sonné chez le client, a demandé

oralement la modification et a ensuite fait traiter la commande... Quand je raconte ceci à mes amis... ils me disent que nous faisons un métier de malade. » Et à en croire ces dires, ils semblent avoir sacrément raison.

**restopresto**  
YOUR FAVOURITE RESTAURANTS WHEREVER YOU ARE

