



labrigadedigitale.fr

Dossier de Presse

- automne 2016 -

La Brigade Digitale

E
D
I
T
O

“Attendez-vous 2050 pour découvrir le restaurant du futur ?”

La **Brigade Digitale** agite la planète Food avec un cocktail inédit :
« Resto + Techno ».

En cuisine, on sait tous qu'il faut du liant pour que la sauce prenne. Entre saveurs et plaisirs, histoire et expérience, **La Brigade Digitale** (collectif créé par le **cabinet GIRA Conseil** et l'**agence de Communication ComdRP**) réinvente et digitalise le parcours client.

POURQUOI NOUS SOMMES PASSÉS DE L'IDEE À L'ACTION

Parce que nous pensons que la transformation digitale est un enjeu majeur de la restauration, nous avons réinventé le restaurant de demain : un restaurant humain, éco-responsable et digital !

L'enjeu de cette digitalisation ?

- Accélérer les process
- Favoriser le contact humain / Replacer le client au coeur des échanges

Des startups au service du néo parcours client

Nous nous sommes entourés d'une équipe de spécialistes, pour la majorité des startupper œuvrant déjà dans le secteur du CHR, qui ont conjugué tous leurs talents pour apporter une nouvelle réponse aux tendances de consommation, sans dénaturer le métier de restaurateur.

Sur la base du parcours expérientiel client du Gira Conseil, le collectif a créé une expérience digitale unique.

Mettre le consommateur en situation d'expérience, c'est lui donner un avantage unique : **devenir consomm'acteur** ! Et prouver au restaurateur que la digitalisation lui est accessible, c'est lui **redonner confiance** !

Bernard Boutboul & Lucien Bertotti
Co-fondateurs & Complices

L'EQUIPEMENT et LES USAGES

- Les français : dans le top 3 des internautes les mieux équipés du monde
- En 2015 : 2,5 devices connectés à internet par personne

Chaque semaine :

- 19% des Français consultent leur smartphone pour des informations produits
- 47% font des recherches sur Internet

Chaque jour :

- 1h09 : temps passé par jour sur son smartphone
- 160 consultations par jour de son smartphone, soit toutes les 10 minutes 83% d'entre eux déclarent que c'est le premier réflexe pour rechercher une information

LES CONSOMMATEURS AVANT L'ACTE D'ACHAT

- 24% consultent le site de la marque
- 45% des consommateurs français ont utilisé un moteur de recherche et fait une recherche en ligne avant un achat récent
- 51% comparent les avis avant d'effectuer un achat
- 60% considèrent que le Web est la source première pour connaître/découvrir un produit/une marque /un lieu
- 41% utilisent leur smartphone comme source d'inspiration pour un prochain achat
- 15% des mobinautes scannent les codes barres des produits

ET LES RESTAURATEURS, QUELS GEEKS SONT-ILS ?

- 47% des restaurateurs utilisent des applications mobiles
- 24% d'entre eux en ont une application professionnelle et personnelle
- 99% des restaurateurs-utilisateurs d'applications en ont une utilisation liée à la gestion de leur établissement mais les $\frac{3}{4}$ d'entre eux se déclarent perdus face à la sphère numérique.

Selon l'étude Restauration 2015 réalisée par le cabinet Gira Conseil : « Grâce aux médias sociaux et aux sites d'e-commerce, le consommateur accède à une multitude d'informations lui permettant de prendre des décisions d'achat en ayant des connaissances et des informations sur une marque/enseigne, sans que celle-ci ait à intervenir ».

Cette étude nous apprend également que « depuis 2-3 ans, la commande en ligne avec retrait sur le point de vente est passée d'inexistante à courante ».

Ces chiffres prouvent que le Web est une vitrine fantastique pour les restaurateurs et les solutions digitales développées en sont une véritable ressource.

Les rôles de La **Brigade Digitale** :

- démocratiser le discours numérique pour connecter les restaurateurs à la sphère digitale,
- et reconnecter la restauration aux consommateurs !



LA **BRIGADE** DIGITALE, LE COLLECTIF D'EXPERTS FOOD TECH

L'ORIGINE DU COLLECTIF

Le collectif **La Brigade Digitale** naît en 2015, d'un constat établi par le cabinet Gira Conseil et l'agence ComdRP : le monde de la restauration ne peut plus ignorer celui du numérique.

Ce constat, chacun des deux fondateurs a pu l'observer grâce à leur vision du marché de la restauration et de la sphère des Nouvelles Technologies.

Le moteur de la création de **La Brigade Digitale** a donc été celui-ci : devenir le trait d'union entre la restauration et les solutions digitales dédiées, en créant un collectif pour accompagner les professionnels du C.H.R. dans leur transformation digitale.

Fin 2015, **La Brigade Digitale** a donc démarré une vaste campagne de recrutement d'entreprises innovantes, capables de répondre aux besoins des restaurateurs et aux attentes des consommateurs.

LE CONCEPT

La Brigade Digitale est donc un collectif d'experts, avec pour mission principale, la digitalisation du secteur de la restauration.

Les objectifs : aider le restaurateur à se recentrer sur son cœur de métier, la cuisine et la relation client, à appréhender les bénéfices majeurs que le numérique pourrait lui apporter pour pérenniser son établissement à long terme, développer sa visibilité et surtout répondre aux nouvelles attentes des clients.

LES VALEURS

Mutualiser

La Brigade Digitale est née avant toute chose d'une envie commune de collaboration. Mutualiser des ressources (matérielles, financières ou humaines) suppose en effet la contribution de chacun des acteurs et induit solidarité, partage et échanges

Coopérer

La Brigade Digitale cultive l'esprit d'équipe, pour favoriser les échanges entre les structures et renforcer la qualité du service.

Partager

Générosité et authenticité : les restaurateurs ont un interlocuteur unique qui étudie avec eux la solution la plus adaptée pour digitaliser leur établissement.

Innover

Parce que l'innovation a toujours été l'avenir de l'homme, La Brigade Digitale a créé un « Labo », un incubateur d'idées, dédié aux mutations du secteur de la restauration.

LES FONDATEURS

A l'origine de ce projet : deux entités expertes dans leur domaine, l'univers de la restauration pour l'une et celui des Nouvelles Technologies pour l'autre.

La **Brigade Digitale** voit donc le jour sous l'impulsion de **Bernard Boutboul** du cabinet **Gira Conseil** (spécialiste du marketing et du développement dans le secteur de la restauration) et de **Lucien Bertotti** de l'agence **ComdRP** (spécialiste de la communication digitale, qui oeuvre depuis plusieurs années auprès des restaurateurs et surtout des Nouvelles Technologies).



Bernard Boutboul (cabinet Gira Conseil) est le porte-parole du collectif : *«Nous côtoyons les restaurateurs depuis plus de 20 ans. Nous avons grandi avec eux. Aujourd'hui, nous pouvons affirmer que le digital les inquiète : ils ont peur que les nouveaux processus leur échappent, qu'ils ne puissent plus maîtriser les bases de leur métier et surtout ils n'en voient pas la valeur ajoutée ! L'enjeu du digital est si important pour eux qu'il nous a semblé évident de prendre part à cette révolution à leurs côtés».*



Pour **Lucien Bertotti** (agence ComdRP) oeuvre sur la partie suivi de projet du collectif : *“Travailler avec les restaurateurs sur le sujet de leur communication nous a souvent amenés à démocratiser notre discours, à adapter nos outils et nos méthodes. Nous avons également vécu l'avènement du web et ses dérivés (stratégie digitale, e-reputation, social media...) C'est donc tout naturellement que mon associée, **Sylvie Fernandes**, et moi-même avons imaginé cette aventure aux côtés du cabinet Gira Conseil.”*

Une vision commune pour l'évolution de la restauration

Les deux fondateurs ont une vision globale du secteur de la restauration, des innovations de son environnement et des nouvelles tendances de consommation.

Chacune des deux entités a une véritable expérience « terrain », et conscience à la fois de l'enjeu du digital et de la difficulté pour les restaurateurs de se connecter à ce monde numérique dont ils ne connaissent pas toujours les codes.





LE NEO PARCOURS CLIENT, UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE : UNE EXPÉRIENCE DIGITALE UNIQUE

Optimiser et transformer le parcours client sans dénaturer le métier du restaurateur, tel est l'enjeu de **La Brigade Digitale**.

« **Digitalonomie** », un nouveau souffle pour la restauration

Si la raison d'être de **La Brigade Digitale** est d'apporter une nouvelle réponse aux exigences d'un consommateur de plus en plus connecté, elle n'en oublie pas pour autant celui qui accueille et appréhende ces nouveaux outils : le restaurateur.

*« En effet, notre smartphone est un véritable assistant dévoué qui manage nos vies au quotidien. C'est un moyen inestimable de gagner du temps, encore faut-il savoir sélectionner les bons outils. Aujourd'hui, **La Brigade Digitale** propose exactement ce principe de gestion de A à Z pour le consommateur et le restaurateur.*

Mais s'il y a bien une chose qu'on ne souhaite pas dématérialiser, ce sont 1- le contact humain qui sera mis au service d'une relation plus sincère loin du sempiternel « Vous avez fini ? » et 2- les saveurs dans l'assiette ! » précise Bernard Boutboul, co-fondateur, porte-parole du collectif et directeur du cabinet Gira Conseil.

Consommateurs connectés, restaurateurs branchés

Chacune des séquences du parcours apporte une nouvelle réponse aux tendances de consommation et une alternative innovante.

Les objectifs :

- satisfaire le client, répondre à ses attentes tout en lui garantissant un gain de temps évident,
- simplifier les démarches pour le restaurateur en lui évitant les applications et le matériel superflus (le digital inutile),
- et in fine, favoriser l'échange et la relation client.

Le néo-parcours client by La **Brigade** Digitale

Le parcours expérientiel client du Gira Conseil a été construit sur la base d'enquêtes réalisées auprès de consommateurs. Le cabinet Gira s'est aperçu que le consommateur raisonne en séquences.

« Séquences » parce que c'est en effet le consommateur qui identifie ces moments comme la prestation alimentaire, l'addition, etc...

Et « Expérientiel » car il s'agit bien d'une expérience client vécue avec un restaurateur.

Le restaurant est le commerce qui compte le plus de séquences. D'où la difficulté et la nécessité de le digitaliser pour que le client et le restaurateur gagnent du temps et que les échanges soient plus fluides.

C'est sur la base de ce parcours que le collectif a créé une expérience digitale innovante, qui se découpe en trois séquences :

Avant l'arrivée du
client au restaurant

A l'arrivée du client au
restaurant
et pendant le repas

Après le départ du client
du restaurant

Avant l'arrivée du client au restaurant :

- Recherche et sélection
- Réservation en ligne
- Commande en ligne
- Pré-paiement
- Consultation des avis

A l'arrivée du client au restaurant et pendant le repas :

- Accueil et placement / Gestion de la salle
- Cartes, suggestions, conseils / Menu Digital
- Prise de commande
- Prestation alimentaire / Hygiène et Sécurité alimentaire
- Service
- Addition / Paiement & Satisfaction
- Départ

Après le départ du client du restaurant :

- Avis
- Fidélisation

Chaque séquence illustre un service supplémentaire pour le consommateur et surtout une technologie innovante pour nos membres.

**Une version digitale pour un parcours sans couture pour le restaurateur
et sans friction pour le consommateur !**

LES MEMBRES DE
LA **BRIGADE** DIGITALE



BON POUR LE CLIMAT / ECO 2 INITIATIVE a développé un outil, l'éco-calculateur, qui permet au restaurateur comme au consommateur, d'évaluer l'empreinte carbone de son assiette et de connaître l'impact des plats qu'il prépare sur notre planète.



E-PACK HYGIENE est une application pour le restaurateur visant à simplifier la traçabilité et les auto-contrôles en restauration pour garantir l'hygiène, la qualité des aliments et optimiser la sécurité alimentaire auprès des consommateurs.



eazeat

EAZEAT a développé une application permettant à la fois de réserver, préparer son menu, payer seul ou à plusieurs, inviter sur place ou à emporter dans n'importe quel type d'établissement.



Ikentoo

IKENTOO est une caisse enregistreuse nouvelle génération associée à une plateforme de self-service qui permet, entre autres, au restaurateur de piloter sa caisse à distance et de maîtriser sa programmation.



IWINE PAD est une application qui permet au consommateur de visualiser tous les vins présents dans la cave du restaurateur et de lui suggérer les meilleures associations mets-vins.



MOODFOOD

MOODFOOD est une application qui aide le consommateur à trouver le restaurant en fonction de ses envies, parmi l'ensemble des restaurants existants, des critiques et des services de commande en ligne.



PAY MY TABLE permet au consommateur de ne plus perdre de temps au restaurant puisqu'il peut partager et payer l'addition avec son smartphone et partir quand il le souhaite.

SCOREWAY
La voix du client 2.0

SCOREWAY est un service de collecte 3.0 permettant de récolter les avis in situ et de mesurer la satisfaction client en temps réel.

SPATULE PROD'
agence de conseil et communication culinaire

SPATULE PROD' est une agence en communication 360 entièrement dédiée aux métiers de bouche, qui œuvre dans la communication visuelle adaptée aux restaurateurs (vidéo, photos...)



TOO GOOD TO GO est une application qui permet au restaurateur de réduire le gaspillage alimentaire, et au consommateur de localiser les commerces partenaires près de chez lui puis de récupérer à petits prix, l'excès de nourriture et les invendus des commerçants à la fermeture, dans des boîtes à emporter.



TRANSGOURMET

TRANSGOURMET, grossiste et distributeur français référent au service de la restauration, propose une application permettant de connaître en détail la composition du plat sélectionné par le client, la traçabilité et la provenance des aliments.



URBAN CULTIVATOR FRANCE met à disposition du restaurateur des « serres urbaines » lui permettant de cultiver des aromates/graines germées pour une éco-responsabilité intelligente et savoureuse.

wysifood

WYSIFOOD permet au restaurateur de prendre les commandes via son site et ses réseaux sociaux et de récupérer automatiquement les Avis&Notes de ses clients sur ses produits et services.

You **FID**

YOUFID est un programme de fidélisation sur la base d'une carte multi-commerçants et d'une application qui permet au consommateur de gérer ses avantages, réductions, bons plans...





LES MISSIONS DE LA **BRIGADE** DIGITALE REENCHANTER LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

Les objectifs de La Brigade Digitale :

- démocratiser et évangéliser la digitalisation auprès des professionnels et experts CHR
- aider le restaurateur à trouver l'équilibre parfait entre le contact humain et les nouvelles technologies pour améliorer la Relation Client

Les 3 toques de La Brigade Digitale

1- Audit & Conseil : accompagner les restaurateurs dans leurs démarches 3.0

Cette activité permet à tous les restaurateurs de consulter La Brigade Digitale en tant que conseil pour réaliser un audit et se voir proposer des solutions sur-mesure afin d'amorcer la digitalisation de leur établissement.

En effet, les freins majeurs décelés par La Brigade Digitale sont le manque de temps des restaurateurs à consacrer à ces nouvelles technologies, mais aussi la complexité des discours numériques pour les non-initiés.

La Brigade Digitale donne les clefs aux restaurateurs pour comprendre « à quoi ça sert ».

2- Laboratoire d'innovations : apporter une nouvelle réponse à la restauration

Ce rassemblement d'experts représente les dernières innovations technologiques sur le marché. Nous vivons dans un monde « physi-numérique », où dissocier interactions humaines et digitales n'a plus de sens.

Le « cerveau » de La Brigade Digitale a été créé pour réfléchir ensemble aux évolutions du digital appliquées au secteur de la restauration et pour créer « de véritables tendances numériques ».

3- Créateur d'Events FoodTech : aller à la rencontre des publics

La Brigade Digitale a vocation à créer des événements à destination des professionnels de la restauration, des consommateurs (Grand Public) et des médias.

L'objectif de ces opérations événementielles est d'implanter le néo-parcours client ou restaurateur dans la réalité et de le faire tester in vivo. Le mot d'ordre de nos événements est plus que jamais « interaction ». L'événementiel devient expérientiel.

LES EVENTS 2016
LA **BRIGADE** DIGITALE EN ACTION

La **Brigade** Digitale, unie par et pour le digital, organise deux évènements cet automne.

Un restaurant 3.0

La **Brigade** Digitale s'est emparée du restaurant bistrannique, L'ÉPI DUPIN, et du fast-good, L'ÉPI MALIN pour opérer une véritable transformation digitale.

Les professionnels peuvent ainsi s'inspirer et expérimenter de nouvelles idées, tester des applications ou objets connectés, découvrir des innovations technologiques qui permettent de réinventer les usages et prolonger le lien avec les consommateurs.

Le chef, François Pasteau, a laissé les clefs de ses restaurants aux membres de La **Brigade** Digitale pour digitaliser l'ensemble de leur parcours client. Les experts du collectif ont travaillé de concert pour offrir l'expérience la plus innovante possible et surtout sans couture.

Les objectifs :

- offrir aux professionnels et consommateurs, un éventail des solutions numériques en situation réelle d'utilisation
- démontrer aux consommateurs que la restauration comprend ses nouveaux besoins et met tout en œuvre pour y répondre
- faire connaître la démarche et les savoir-faire cumulés de La **Brigade** Digitale

Un Work-food shop au salon EQUIP'HOTEL

La **Brigade** Digitale sera présente au salon ÉQUIP'HÔTEL, du 06 au 10 novembre, le rendez-vous incontournable des acteurs du CHR.

Au programme : Animation 360° pour révéler les supports connectés intégrés dans les parcours client-restaurateur.

Innovation et design se combineront sur l'espace Transgourmet France qui héberge et met en scène le concept de La **Brigade** Digitale.

Au cœur d'un restaurant éphémère digitalisé, chaque membre exposera ses solutions digitales et diffusera ses savoir-faire pour réinventer ensemble la restauration de demain.



LES SPONSORS DE LA **BRIGADE** DIGITALE

A la fois membres actifs et mécènes pour certains, les sponsors de **La Brigade Digitale** apportent leur soutien au collectif, notamment dans le cadre de la création d'événements Food Tech. Ils veillent au développement et à la visibilité de La Brigade Digitale en affirmant leur engagement à ses côtés. En effet, **Touch and Play**, **Transgourmet France** et **Nestlé Waters** partagent les valeurs fondatrices de **La Brigade Digitale** : la proximité, l'anticipation et la solidarité avec un secteur qui nécessite un vrai coup de pouce digital.

Leur ambition en accompagnant ce projet ? Voir rayonner **La Brigade Digitale** et lui permettre de diffuser son message auprès de tous les restaurateurs.

TOUCHANDPLAY
intuitive solutions

TOUCHANDPLAY

Fondée en 2012 par Pierre Méric, **TOUCHANDPLAY** a su développer une application mobile à destination des consommateurs et des acteurs de l'hôtellerie et de la restauration. **Eazeat** est la seule application de consommation courante pour à la fois réserver, préparer son menu, payer seul ou à plusieurs, inviter sur place ou à emporter dans n'importe quel type d'établissement.

Eazeat supprime le temps d'attente à la commande et au paiement pour le client et permet au restaurateur de bénéficier d'un nouveau flux client, d'augmenter ses ventes et son turn-over.

TOUCHANDPLAY a rejoint **La Brigade Digitale** comme membre et sponsor, pour affirmer sa volonté d'accompagner le collectif dans la mise en place de ses différents projets.

« Nous nous sommes engagés aux côtés de La Brigade Digitale parce que nous croyons profondément au projet et partageons ses valeurs et sa vision d'avenir. Nous avons sans aucune hésitation répondu présents à l'appel pour soutenir le collectif dans toutes ses actions. » explique Pierre Méric.

Transgourmet France

Le groupe Transgourmet France est un acteur national majeur de la distribution livrée de produits alimentaires et d'hygiène pour les professionnels de la restauration et de la boulangerie pâtisserie, qu'on ne présente plus.

Transgourmet France, précurseur et leader de son secteur dans l'offre de solutions numériques, soutient les projets de **La Brigade Digitale** depuis sa création.

Animé par cette volonté de prendre part à la révolution numérique qui se dessine, Transgourmet France hébergera **La Brigade Digitale** et ses experts au sein de son espace réservé, lors d'EQUIPHOTEL, l'incontournable salon BtoB du secteur CHR, du 6 au 10 novembre 2016 qui se déroulera à Paris Expo Porte de Versailles, Pavillon 7.3.

« Nous prenons part au cheminement de réflexions du Collectif et participons à la promotion des solutions digitales pour mieux accompagner les restaurateurs. Transgourmet est donc un membre actif de La Brigade Digitale mais également son sponsor pour lui permettre de concrétiser ses projets. » explique Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Internet.



Nestlé Waters France

Nestlé Waters France est une société du groupe Suisse Nestlé, division eau qui regroupe ses activités dans les eaux en bouteille. Elle est **n°1 mondial** du secteur.

La Création de Valeur Partagée correspond à la manière dont le Groupe Nestlé, dans son ensemble, travaille au quotidien. Cette ambition est celle de contribuer à l'amélioration des conditions économiques et sociales de ses collaborateurs et des communautés, tout en proposant des produits de grande qualité.

Nestlé Waters France est sensible aux valeurs de **La Brigade Digitale** et à sa démarche.

C'est pourquoi la filiale française du groupe a souhaité soutenir ce projet made in France dédiés à la restauration française, dans un premier temps du moins.





CONCLUSION

Le digital, un trait d'union entre restaurateurs et consommateurs

« Les Nouvelles Technologies et l'avènement de toutes les solutions digitales seraient un facteur d'éloignement entre les individus et déshumaniseraient les relations » : et si c'était le contraire ? **La Brigade Digitale** et toutes les start-ups innovantes évoluant dans l'écosystème de la restauration estiment que le digital favorise plutôt les connexions entre les individus et est un véritable facilitateur de business.

Une dimension éco-responsable

Pour les membres de **La Brigade Digitale**, le respect des hommes et de l'environnement est une priorité.

- **Dimension environnementale** : préserver, améliorer et valoriser l'environnement et les ressources naturelles sur le long terme, en maintenant les grands équilibres écologiques, en réduisant les risques et en prévenant les impacts environnementaux
- **Dimension sociale** : satisfaire les besoins humains et répondre à un objectif d'équité sociale
- **Dimension économique** : développer la croissance et l'efficacité économique, à travers des modes de production et de consommation durables.

Un hashtag comme signe de ralliement

La Brigade Digitale lance un slogan interactif : **#QuandLeDigitalSeMetAtable**, pour créer, fédérer sa communauté et mener une véritable campagne de sensibilisation.

En 2016, le digital se met à table et compte bien révolutionner le secteur de la restauration !

La digitalisation de la restauration est en marche !!!



la brigade digitale

Collectif pour la digitalisation
de la restauration

CONTACT PRESSE

Pour plus d'informations :



L'Agence ComdRP vous répond au

01.44.27.09.64 ou 06.75.00.74.86

Sofia Keram : skeram@comdrp.com

Sylvie Fernandes : sfernandes@comdrp.com