

LE SNACK SE MET À LA DIÈTE

Une cuisine avec des produits frais, rapide et pas chère, c'est possible. Le snacking sain devient même très tendance et les enseignes se multiplient.



La saladerie-snack Loona à Toulon

Le snacking n'est plus ce qu'il était ! Terminés les "américains" avec ketchup et frites. Place aux salades fraîcheur et aux soupes faites maison. Une vraie tendance en milieu urbain. A Toulon, Loona a devancé cette nouvelle mode. Cela fait 8 ans que l'établissement a ouvert en plein centre-ville. Et il marche fort ! Au menu : salade de fenouil aux agrumes, wrap au chèvre, amandes et courgettes, velouté de chou-fleur au bleu d'Auvergne, pâtes avec sauces au choix, riz au lait maison... Jean-Claude Bugette vient de reprendre l'affaire. Il en détaille le concept : "Cela tient en quelques mots : fraîcheur, équilibre, santé et plaisir". Il précise également : "Tout ce qui est servi est préparé sur place au jour le jour. Les produits sont frais. Je me fournis notamment auprès des producteurs du marché du cours Lafayette". Il y a aussi un côté diététique dans ce qui est proposé. D'ailleurs, la majorité des clients sont des clientes. Et une femme, c'est bien connu, fait souvent attention à sa ligne.

La dimension snack n'est pas non plus oubliée. La rapidité du service est présente, tout comme le faible coût d'un repas. "Le ticket moyen est à moins de dix euros, explique Jean-Claude Bugette. C'est important de le respecter. Ma clientèle est une clientèle d'actifs qui n'ont pas forcément ni beaucoup de temps, ni beaucoup d'argent. Loona, c'est la preuve qu'on peut faire du bon, du rapide et du pas cher". Le snacking monte donc en gamme. D'ailleurs, le nouveau propriétaire envisage de lancer un plat du jour à moyen terme. Avant de racheter la saladerie, il y a quelques semaines, il a évidemment procédé à une étude de marché. Il en ressort que le concept de Loona est à la mode. "Nous appartenons à cette mouvance qui se développe de plus en plus. La tendance joue très nettement en faveur des établissements proposant ce type de cuisine. Les gens sont, je pense, de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent. Il y a une attente par rapport à cette restauration".

Cette demande, Loona n'est pas la seule à y répondre. E.G., boulevard de Strasbourg, toujours à Toulon, le fait également. Son leitmotiv : "On peut bien manger même avec un casse-croûte". Là aussi, on retrouve des salades, sandwichs et petits plats, le tout fait maison et avec des produits de saison. Et puis il y a le petit nouveau : Spok. Il s'agit d'une franchise déjà installée depuis quelques années dans la préfecture du Var et qui a ouvert un autre établissement en juin dernier Place Puget. On y retrouve le même genre de concept, celui "d'une cantine rapide et saine". La marque met en avant le fait maison à base de produits bruts et frais transformés sur place. Tous sont servis dans des emballages biodégradables et les couverts sont même fabriqués à base de fécule de pomme de terre. Son petit plus ? Une décoration soignée et urbaine.

Le snacking devient, à l'image de Spok, très bio et très branché. ■