

FAITES DE VOTRE CARTE UN ATOUT



Chaque mois, nous décortiquons et analysons les points forts et les ratés de cartes de restaurant.

Un exercice pratique qui devrait vous intéresser, voire vous inspirer.

Ce mois-ci, la carte de Findi à Paris.

Par Bernard Boutboul et Nadine Lemoine

PASTE FRESCHE DELLA CASA	
Pâtes Fraîches Maison	
Spaghetti alle Gamberetti, salsa al Pesto e Pomodoro fresco <i>Spaghetti avec Crevettes, sauce au Pesto et Tomates fraîches</i>	15
Agnolotti di Anatra e Manzo alla crema di Tartufo <i>Raviolis farcis au canard et bœuf à la crème de Truffle</i>	16
Fagottini di Capesante alla salsa di agrumi <i>Fagottini avec St Jacques saucés avec agrumes</i>	17
Penne ai petti di Pollo, Pomodori e Erbe Aromatiche <i>Penne avec Blanc de Volaille, Tomates cuites et Herbes fraîches</i>	14
Fusilli tricolori ai quattro Formaggi e Noci <i>Spaghetti tricolores à la Crème de quatre Fromages et Noix</i>	13
Cappelletti ripieni di Ricotta e Basilico con sugo di pomodoro fresco <i>Capellis farcis à la Ricotta et basilic saucés avec tomates fraîches</i>	13
Pappardelle alla Cardinale <i>Pâtes larges à la crème de Cipes et Jambon de Parme</i>	18
Penne al Salmone affumicato, Panna profumata alla Vodka "Grey Goose" <i>Penne au Saumon fumé parfumé à la Vodka « Grey Goose »</i>	15
Lasagne al Pollame, Tartufo e Legumi di stagione <i>Lasagnes de Volaille au beurre de Truffle et Légumes de saison</i>	15
Rigatoni alle Melanzane con sugo di Pomodori freschi <i>Pâtes Courtes avec Aubergines et sauce Tomate fraîche</i>	13
Tagliatelle al Pomodoro fresco e Basilico <i>Tagliatelles avec Tomates fraîches et Basilic</i>	12

MENU FINDI	MENU ESPRESSO
Midi et soir 30 euros 1 Entrée - 1 Pâte - 1 Dessert au choix	Au déjeuner uniquement 25 euros 1 Entrée + 1 Pâte 1 Pâte + 1 Dessert ½ eau minérale ou 1 verre de vin
A Préciser impérativement à la prise de commande, hors spécialités du jour	A Préciser impérativement à la prise de commande, hors spécialités du jour

Piatto del Giorno sulla Strada del Findi <i>Plat du jour de nos régions</i>	18/22,5
Risotto del Giorno sulla Strada del Findi <i>Risotto du jour de nos régions</i>	18/22,5

Pour un paiement par chèque, une pièce d'identité vous sera demandée en plus du contrôle électronique.

Le support

Findi utilise un support carte original : la carte est en PVC (ou une matière proche) avec trois pages, ce qui rend le tout assez lourd et surtout dangereux au niveau des angles. Le système très astucieux qui consiste à pouvoir glisser des feuilles joliment imprimées à l'intérieur de cette 'enveloppe' rigide, et somme toute jolie, permet d'obtenir une carte propre en permanence, agréable à lire et surtout économique si la volonté est de changer régulièrement ses plats. La carte est structurée de manière très classique en commençant tout naturellement par les 'antipasti'. Il est d'ailleurs intéressant de noter que Findi écrit toutes ses gammes de produits en italien en les traduisant en dessous en français... sauf antipasti (les appellations italiennes sont plus vendeuses que les appellations françaises !). À la limite, on pourrait aller au bout du concept italien en ne traduisant pas les plats et en formant l'équipe de salle à prendre le relais par des explications, des conseils ou des suggestions, ce qui permettrait de reprendre contact avec le client ; celui-ci se plaignant de plus en plus d'avoir des "robots-preneurs de commandes" en salle qui, de surcroît, ne connaissent pas la moindre composition de tel ou tel plat. Ce qui n'est vraisemblablement pas le cas de Findi vu son positionnement prix-produits et son emplacement.



Les produits

Findi travaille sa carte de façon traditionnelle en alignant les produits en dessous de chaque gamme sans aucune mise en avant pour attirer l'œil du client. Cette succession de propositions est très féminine dans sa composition et en même temps très attirante : on a en fait envie de goûter à tout en petite quantité. Il est dommage que Findi ne propose pas un menu découverte de la cuisine italienne qui permettrait de goûter, partager, grignoter, bref, de créer une ambiance conviviale autour de l'une des 3 cuisines les plus appréciées et consommées dans le monde.

La carte est composée de 14 entrées, 9 plats (poissons et viandes), 11 pâtes et 14 desserts sans oublier le plat du jour et le risotto du jour (au passage, une excellente idée !).

Au delà de la carte, 2 menus sont proposés, l'un à 30 € comprenant une entrée + 1 pâte + 1 dessert au choix et l'autre à 25 € servi uniquement au déjeuner proposant 1 entrée + 1 pâte ou 1 pâte + 1 dessert avec une boisson. Il est dommage qu'avec une carte aussi originale Findi retombe dans des offres menus très classiques et surtout moins séduisantes que le reste.

Enfin, la carte est assez bien proportionnée avec seulement 48 références entre les entrées, plats et desserts.

Les prix

Findi utilise les prix ronds et même très ronds ! En effet, son emplacement avenue George V lui incite à proposer ses entrées en moyenne à 13,10 €, ses plats (poissons et viandes) à 23,66 €, ses pâtes à 14,63 € et ses desserts à 8,14€.

Il faut noter que Findi utilise quelquefois les suppléments pour indiquer aux clients que s'ils prennent ce plat au menu, ils doivent s'acquitter d'un supplément de 2 à 3 €. La technique des suppléments n'est pas un véritable problème ; cependant, ici, le client ne voit pas très clairement le pourquoi de la chose. En effet, soit on met un supplément à un plat en le justifiant (origine du produit, rareté du produit, etc.), soit, s'il n'y a qu'une justification de type gestion, autant augmenter les menus. Les consommateurs en 2006 sont prêts à payer des suppléments ou à surpayer un produit à condition de leur argumenter clairement et sincèrement la valeur ajoutée du produit concerné. En revanche, si les suppléments servent uniquement à redresser le coût matières, les clients ne le comprendront pas et choisiront un autre produit.



L'ASTUCE DU MOIS

Dans le cas de cette carte, il serait nécessaire, entre autres, de procéder à ce que l'on appelle un repositionnement de l'offre menus en innovant légèrement sur des formules 'à partager', 'à déguster', 'à découvrir'.

La déstructuration largement évoquée par Gira Sic Conseil peut également concerner les menus qui, structurés toujours classiquement et de façon souvent réductrice, lassent le consommateur qui recherche de

plus en plus de choix et de liberté. Findi devrait donc tenter un menu 'à la découverte des saveurs italiennes' composé de 4 à 5 assiettes (petits contenants) à un prix inférieur au ticket moyen réel de l'établissement.

Faites analyser votre carte

Pour participer à cette rubrique et soumettre votre carte à Bernard Boutboul, directeur du cabinet Gira Sic, spécialisé dans le marketing hôtelier, envoyez-la à :

L'Hôtellerie Restauration - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15

Pour en savoir plus :

Retrouvez le sujet interactif **Idées simples pour doper les recettes de votre restaurant** de Bernard Boutboul et Katia Kulawick sur notre site internet www.lhotellerie.fr