

La pizza instantanée

Le concept n'est pas nouveau mais il est inédit sur Marmande. Un distributeur automatique de pizzas est aujourd'hui disponible, 24h/24, 365 jours/365, et il est situé à... Pont-des-Sables, devant la carrosserie Labardin. Il fallait s'appeler Didier Cellier pour lancer un tel concept aussi inattendu, en un lieu incroyable mais qui, à y réfléchir de près, devrait répondre à des attentes...

► Pas de concurrence aux pizzerias du centre ville

Ne croyez pas que l'ancien spécialiste de la location-vente de matériel du bâtiment soit devenu un pizaiolo. Le jeune entrepreneur est un homme d'affaires qui cherchait à capitaliser son patrimoine mais dans un créneau novateur, qui saurait rendre service à une population ciblée. Didier Cellier a opté pour un distributeur automa-



Derniers réglages avant la mise en service du distributeur de pizzas automatique ce jeudi.

tique de pizzas sous la bannière «L'Instantané». Il a négocié avec le concepteur de la machine, originaire de Caen, la commercialisation exclusive sur les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées. En tout bien tout honneur, il démarre par Marmande. Mais pourquoi à Pont-des-Sables?

«Je ne voulais pas porter concurrence aux pizzerias de la ville. Et moi le premier, quand je voudrai prendre mon temps, j'irai dans une pizzeria. Là, le concept s'adresse à des gens pressés ou éloignés de Marmande. A Pont-des-Sables, je rends service à tous ceux qui habitent dans le secteur de Fourques-

Samazan... mais aussi à tous les jeunes qui vont en discothèque» note avec perspicacité Didier Cellier. Le service assuré en continu, aux heures qu'on veut, répond à ce mode de consommation des jeunes, mais aussi à ceux qui ont une visite inattendue à des horaires où plus personne ne les servira. Au commercial de passage qui repart sur l'autoroute, à la ménagère qui doit organiser son menu: «On peut les prendre chaudes, en trois minutes, ou froides. Il y aura une gamme de choix importante, de qualité. Il fallait que les gens trouvent tout de suite un produit de qualité, une pizza copieuse, bien garnie». Le principe est le même que pour une location de DVD, là il n'y aura rien à ramener. La question est sur toutes les langues: s'agira-t-il de pizzas industrielles? Quelle garantie aurons-nous sur la fraîcheur? La réponse ci-dessous!

Michel PRADEAU

David Foulou aux fourneaux !

Non, les pizzas ne seront pas industrielles. Oui elles seront fraîches. Le concepteur est bien connu des gourmets marmandais puisqu'il s'agit de David Foulou, le traiteur du boulevard Fourcade: «Pizaiolo, c'est un métier. J'ai suivi une formation pour cela. J'apporterai ma touche personnelle en proposant huit à dix pizzas traditionnelles différentes, de saison, avec des produits régionaux». La conservation n'excédera pas les trois jours, le système informatique prévoit la gestion sanitaire des pizzas. «Nous les changerons tous les deux jours, il faudra se caler sur ce que les clients prennent le plus. Ce sont eux en fait qui feront la carte». Grâce à internet, il sera possible de savoir en temps réel l'état des ventes. Mais comment ça marche? Le client commande sa pizza (29cm

de diamètre, 750g) en la sélectionnant sur l'écran digital. La pizza est sortie de son compartiment «frigo» et passée dans un four à chaleur tournante à 350°C. David Foulou aura veillé à la charger pré-cuite, trois minutes suffisent à la cuire définitivement. Le règlement se fera par carte bleue, en pièces de monnaie ou billets, la machine rend la monnaie. Il en coûtera 8€ minimum, la qualité a un prix, celui qu'observent les pizzerias du coin. La pizza sera servie dans son carton, chaude ou froide, au choix.

Autre question qui «fâche»: la machine ne fait pas bon ménage avec la création d'emploi! Didier Cellier répond tout de go: «Tout le monde veut aller faire ses courses le dimanche mais personne ne veut travailler ce jour-là... Les gens trouveront des pizzas aux heures et aux jours qu'ils voudront.



C'est le traiteur du boulevard Fourcade, David Foulou, qui fabriquera les pizzas.

On ne peut pas aller contre ça et si je n'avais pas pris cette affaire d'autres l'auraient prise à ma place avec peut-être moins d'attention quant au site d'implantation. Pour ma part j'ai créé un emploi de commercial» affirme Didier

Cellier. David Foulou, quant à lui, consolide son affaire et a embauché une personne. «Par contre, je ne vendrai pas de pizzas dans mon magasin, j'ai des voisins qui font ça très bien» tient-il à préciser.