

# SEPTUORS 2012

BIENNALE  
DE L'ENTREPRISE

Un souffle d'innovation

IN  
VI  
TA  
TI  
O  
N



LA DÉPÊCHE

## L'ALIGOT BAR, LE FAST FOOD VERSION AVEYRONNAISE

Les idées les plus simples sont souvent les plus efficaces. Amoureux de son terroir, Bertrand Marqués est à la tête, avec un associé, de La table des grands causses, entreprise spécialisée dans la confection de plats cuisinés. C'est fort de cette expérience et du constat de la tendance de la clientèle à aller de plus en plus vers les produits de qualité, authentiques, et vers la restauration rapide et à petit prix dans les villes, qu'il a décidé avec son frère Pierre de créer l'Aligot Bar dont le premier établissement a ouvert à Toulouse.



### Deux ans de recherche & développement

« En restauration rapide, on a vite fait le tour, il y a les fast food version américaine, les sandwicheries, les bars à pâtes et bar à salades qui se développent. Nous avons fait un copier-coller de ce qui fait leur succès, mais en offrant une alternative qualitative, très terroir avec de l'aligot, des truffades et autres que l'on peut déguster en marchand et, surtout, à des prix très abordables » explique-t-il. Pour cela il a fallu être très innovant. Rien que pour mettre au point l'aligot en version barquette cela aura nécessité plus de deux ans de recherche et développement ! L'ambiance est-elle aussi très travaillée, rappelant dans l'esprit les bistrots Aveyronnais avec une chaude ambiance de bois et de pierre. Rapidité, qualité, terroir, trois tendances qui ont le vent en poupe et qui font la recette du succès. Le premier établissement ouvert en octobre 2010 a dû déménager au bout de quelques mois car trop petit face à l'affluence...

### Les demandes de franchises affluent

En hommes de valeurs, les deux frères ne veulent pas toutefois aller trop vite et entendent gérer la croissance. D'autres établissements devraient ouvrir à terme en nom propre à Toulouse et Montpellier et les demandes ont afflué au siège de l'entreprise, à Saint Affrique, pour décliner l'Aligot Bar en franchises à Lyon ou Paris. « Nous l'envisageons mais nous voulons d'abord maîtriser à 100 % le concept, il ne faut pas brûler les étapes » confie Bertrand Marqués.