

Rechercher articles, blogs...

**Centium Wave** la nouvelle vague du blanc **LE LINGE DE LIT NATURELLEMENT FROISSÉ** **standardtextile** Textile et Décoration pour les professionnels **JE DÉCOUVRE !**

## Actualités

## Espace Abonnés

Accueil > Actualités > Restauration Snacking

### Chez Victor joue la carte locavore

lundi 30 juillet 2018 10:12

Ajouter à mes favoris  
Etre alerté

Ajouter un  
commentaire

Partager :

**Paris (75)** L'épicerie-restaurant parisienne fonctionne en circuit court et défend une démarche anti-gaspillage, qui lui a valu d'être primé lors du Sirha Green.



© DR

Victor Brun est le fondateur de Chez Victor.



**Victor Brun** voulait créer un lieu à son image, en mettant en pratique ses convictions locavores. Ainsi est né Chez Victor, une épicerie-restaurant implantée dans le XVII<sup>e</sup> arrondissement de Paris. "Nous travaillons en circuit court, avec des produits locaux ayant parcouru moins de 100 km entre leur lieu de production et le point de vente, et en direct du producteur. Bien sûr, il y a l'exception Marco Polo pour le thé, l'huile d'olive ou le chocolat utilisés en restauration", explique-t-il.

Le jeune homme, sensible à la cause environnementale, s'est engagé auprès de l'association Bon pour le climat. "Notre point de vente émet très peu de CO<sub>2</sub>. Nous travaillons uniquement des produits de saison, et nous minimisons les déchets en cuisinant dans des bocaux consignés. La partie restaurant permet de réduire les pertes en magasin et de cuisiner les fruits et légumes qui commencent à fatiguer", poursuit-il. Une démarche qui lui a valu d'être primé lors du Sirha Green.

Fort d'une licence de l'école hôtelière Vatel, d'un diplôme de l'école Lenôtre et d'un CAP pâtisserie, Victor Brun revendique une "cuisine simple et rapide". A l'heure du déjeuner, on peut déguster des salades, quiches et gazpachos en été, des soupes chaudes et gratins en hiver. La carte, ultra-courte (deux entrées, deux quiches, deux plats et deux desserts), est renouvelée toutes les semaines. Depuis peu, Chez Victor propose également une offre goûter (brioche perdue et boisson chaude ou froide) et un brunch mensuel. Avec succès.

## Blogs des experts



**Fruits et légumes : dictionnaire**  
Frédéric Jaunault

“ Producteurs locaux : est-ce vraiment possible de travailler avec eux en Île-de-France ? ”  
Remi Besche

Tous les blogs des experts (34)



## Vidéos



Les clés pour réussir l'ouverture d'un restaurant en 2018

> Voir toutes nos vidéos

Professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, restez informés avec **L'Hôtellerie Restauration**

Disponible sur

## Articles les plus lus...

- Hôtels insolites : en Suisse, des chambres sans toit ni murs
- La nouvelle vie du Lutetia
- Emmanuelle Lacoste (Hyatt) : 'Nous recherchons avant tout des personnalités'
- Le paquet hygiène : check-list des points à respecter
- Spyce, la cuisine du futur

## Derniers commentaires...

- Le paquet hygiène : check-list des points à respecter
- La carafe d'eau doit être gratuite au restaurant
- Dmbook Pro : l'appli qui assiste l'hôtelier dans sa gestion du quotidien
- Jeunes : gagner en compétences avec le contrat de professionnalisation
- Pour bien recruter, il faut aussi démontrer l'attractivité de son établissement et savoir fidéliser : mode d'emploi

## Newsletter Quotidienne



## Rechercher une formation une école



## Besoin d'un renseignement ?

## Ayez le réflexe Boite à Outils



## Salon - Agenda



## Un concept dans l'air du temps

Ouverte en décembre 2017, l'enseigne enregistre entre 25 et 30 tickets par jour, auprès d'une clientèle d'actifs du quartier et de retraités. Le ticket moyen s'élève à 14,60 €, et grimpe jusqu'à 22,5 € pour le brunch. *"Pour l'instant, c'est très positif, ça marche bien, les gens s'identifient au commerce. Pourtant, cette implantation était un vrai coup de poker, raconte-t-il. Le local a été préempté par la mairie de Paris pour redynamiser le quartier. Le loyer est modéré, et j'ai reçu un coup de pouce pour la mise aux normes du local, l'accessibilité aux personnes handicapées et l'embellissement extérieur. Mais je n'étais pas certain que la mayonnaise allait prendre dans ce quartier..."*

Les pieds sur terre, le restaurateur attend de consolider son affaire avant de rêver à de nouveaux projets – *"pourquoi pas un deuxième point de vente ou un bar 100 % local ?"*.

[#victorbrun](#) [#chezvictor](#) [#locavore](#)



**Violaine Brissart**

[www.chez-victor.fr](http://www.chez-victor.fr)

Recevoir la newsletter quotidienne

Ajouter à mes favoris  
Etre alerté

Ajouter un  
commentaire

Partager :   



Ajouter un commentaire...

Publier

## Restauration Snacking



### French Toast & Co met le pain perdu à l'honneur

La jeune enseigne, qui vient d'ouvrir un kiosque éphémère dans la gare de Lyon, affiche ses ambitions à l'international. [\[+\] Lire la suite](#)

[lundi 30 juillet 2018 15:04](#)



### Chez Victor joue la carte locavore

L'épicerie-restaurant parisienne fonctionne en circuit court et défend une démarche anti-gaspillage, qui lui a valu d'être primé lors du Sirha Green. [\[+\] Lire la suite](#)

[lundi 30 juillet 2018 10:12](#)



### Spyce, la cuisine du futur

À Boston, ce restaurant ultra-technologique sert des woks imaginés par le chef étoilé français Daniel Boulud. [\[+\] Lire la suite](#)

[jeudi 26 juillet 2018 10:50](#)



### Ground Control, Le Petit Pré... les nouveaux grands espaces de Paris

Lieux dédiés à la restauration, à la culture et aux nouvelles idées, des espaces toujours plus grands ouvrent aux quatre coins de Paris [\[+\] Lire la suite](#)

[mardi 24 juillet 2018 14:31](#)



### Exki se concentre sur l'Europe

Après des tests infructueux aux États-Unis, le fast-good d'origine belge se recentre sur le Vieux-Continent, et continue d'élargir son offre, notamment sur le créneau de l'après-midi. [\[+\] Lire la suite](#)

[lundi 23 juillet 2018 14:35](#)

Autres articles...

Application mobile disponible



Suivez-nous



Inscription à la newsletter L'Hôtellerie Restauration

[✉ jeanluc.fessard@wanadoo.fr](mailto:jeanluc.fessard@wanadoo.fr)

OK

[ACTUALITÉS](#)

[BLOGS DES EXPERTS](#)

[EMPLOI](#)

[FONDS DE COMMERCE](#)

[ANNONCES](#)

[FORMATION-ÉCOLES](#)

[BOITE À OUTILS](#)

#### L'HÔTELLERIE RESTAURATION

[S'abonner au journal](#)  
[Mentions légales](#)  
[Politique de données personnelles](#)  
[Archives](#)

[Salon LHR-Emploi](#)

#### ANNONCES

[Rechercher un fonds de commerce](#)  
[Passer une annonce fonds de commerce](#)  
[Offres d'emploi](#)  
[Demande d'emploi](#)  
[Passer une annonce d'emploi](#)

#### NOS SERVICES

[Blog des Experts](#)  
[Formations - Écoles](#)  
[Boîte à outils](#)  
[Vidéos](#)  
[Emploi & CV](#)  
[Fonds de commerce](#)

#### A DÉCOUVRIR

[L'Hôtellerie Restauration en Suisse](#)

[✉ NOUS CONTACTER](#)