

Dossiers de nos Experts

Chronique de **Bernard Boutboul**,
Directeur Général

[GIRA CONSEIL](#)

Restauration - A la découverte d'un concept : Casa Del Campo

Article publié le 31.08.2010

[Consulter ses contributions \(14\)](#)

Le concept...bar à tapas !

Ce sont ces amuse-gueules individuels que l'on trouve au comptoir de beaucoup de bars espagnols, pour accompagner l'apéritif. La légende veut qu'un aubergiste ait un jour l'idée de couvrir la carafe et les verres de ses clients, d'une fine tranche de jambon, afin de les protéger de la chute des mouches ! Bien entendu le jambon fût mangé en même temps que le vin était bu. La tapa était née ! Les « tapas » sont servis dans des petits plats et les « pinchos » (plus répandus dans le nord du pays et surtout au pays basque) sont des portions individuelles que l'on sert généralement sur une tranche de pain. Les pinchos sont appelés ainsi car beaucoup d'entre eux sont maintenus par un cure-dent ou un pic à brochette pour les plus gros.



La France met du temps à développer ce concept ou plutôt La France essaie depuis de nombreuses années à faire des bars a tapas mais à la manière française. Soit très cher, soit très haut de gamme et chaque fois l'échec. **Casa Del Campo** est le dernier concept en date a s'être lancé et cette fois à la manière espagnole : bon, rapide et pas cher ! Et cette fois c'est le succès !

A toute heure de la journée **Casa Del Campo** marie la bière et les tapas en faisant partager le soleil espagnol. Autour du comptoir, en salle ou en terrasse au soleil, on peut savourer leur bière

Cruzcampo, une sangria ou encore leur vin espagnol. Les forces du concept tapas développé par Casa Del Campo sont la convivialité et le partage à petits prix tout au long de la journée. Equation gagnante qui correspond parfaitement aux nouvelles attentes et motivations des consommateurs aujourd'hui. **Casa Del Campo** c'est aussi la fête le soir avec une ambiance très particulière, plutôt bar musique et tapas, toujours bien entendu à la mode hispanique.



Les prix...très proches de la pizzeria :

Le ticket moyen de **Casa Del Campo** oscille entre 13€ le midi et 18€ le soir ce qui constitue un excellent positionnement prix. En effet la barre psychologie des 15€ est très importante dans l'esprit des clients en restauration. De plus, dans cette catégorie de prix Casa Del Campo représente une véritable alternative à la pizzeria et aux concepts asiatiques qui se situent sur le même positionnement.

Casa Del Campo a également une autre particularité qui consiste à avoir 2 cartes midi et soir...assez différentes.

Le midi Casa Del Campo propose une carte réduite avec 4 formules astucieuses ;

- Une planche au choix parmi 7, accompagnée d'une salade ou « patatas bravas » et une boisson pour 10,40€
- Une salade au choix parmi 4 et une boisson pour 9.90€
- Une planche au choix, un assortiment de desserts et une boisson pour 12.90€
- Un gaspacho, une salade au choix et une boisson pour 10.90€

A coté une offre à la carte très courte avec en tout et pour tout 2 assortiments de charcuterie, 2 paellas, 2 plats, un café gourmand et 3 desserts.

Le soir une carte radicalement différente. Plus longue, plus ouverte, plus de choix. Bref, déguster des tapas dans un autre contexte.

Des planches à partager, des spécialités Casa Del Campo plus présentes et puis surtout les tapas à l'unité qui peuvent se déguster soit en apéritif soit au cours d'un repas.

■ Les Plus...

Casa Del Campo développe un concept qui est une vraie alternative et qui peut progressivement s'installer sur un marché de masse. La qualité des tapas et des planches est en constante progression avec des prix qui ont plutôt tendance à stagner au grand bonheur des clients. Des équipes très sympathiques qui expliquent le concept et qui conseillent ceux qui sont un peu perdus. 3 unités sont ouvertes à ce jour et Casa Del Campo attaque plutôt fort son développement avec rue Lafayette à Paris en septembre, Bruxelles en début d'année 2011 et Bercy Village au printemps prochain. Les dirigeants de l'enseigne prévoient entre ces 3 grosses ouvertures d'en ouvrir 5 ou 6 autres d'ici la fin 2011, ce qui portera le parc à environ 12 unités.

■ Les Moins...

Casa Del Campo a osé faire 2 cartes différentes midi et soir, ce qui est totalement dans la tendance aujourd'hui. Les attentes des clients le midi et le soir n'ont pas grand-chose en commun. Il est dommage que Casa Del Campo n'aille pas plus loin, n'aille pas jusqu' au bout de cette différence entre le midi et le soir. Une ambiance encore plus typique le soir contribuerait à attirer une clientèle un peu plus festive que celle plus classique qui vient seulement dîner avec une ambiance musicale.

Que pouvons-nous en retirer...synthétisé dans quelques interrogations

La France est désormais prête à accepter la diversification en termes de produits dans l'univers de la restauration. Les tapas sont assez proches de notre culture. Faut-il « franciser » ces petits plats à partager au risque de perdre ce côté hispanisant du concept ? Ou faut-il dupliquer le concept de façon identique à ce que l'on peut trouver en Espagne ? La réponse à cette question n'est pas si simple. En Espagne il existe 2 sortes de Tapas : en Andalousie les tapas se servent dans une petite assiette ou sous-tasse garnie de divers produits frais ou cuisinés : charcuteries, fromages, olives, fritures.

À Almería, Grenade et Jaén, aussi bien que dans la plupart des bars de Madrid, des tapas vous sont apportées gracieusement lorsque vous commandez une boisson. Au Pays basque et en Navarre, pays à la gastronomie riche et raffinée, on trouve des pintxos, sortes d'amuse-bouches montés sur des petites piques ou morceaux de pain, véritables montages à distinguer tant pour leur finesse gustative qu'esthétique. Une chaîne comme Lizarran a tenté les pintxos en France et n'a apparemment pas réussi son pari. Casa Del Campo a choisi plutôt l'Andalousie plus proche de notre culture culinaire ou de notre image des tapas mais surtout doit le plus vite possible occuper le terrain et s'offrir en même temps une lisibilité nationale pour s'imposer.

Le petit conseil (plutôt même 2 !) :

Beaucoup de concepts avec service à table se penchent sur la vente à emporter. Casa Del Campo devrait plus se pencher sur la livraison que sur la vente à emporter. Pourquoi ? La notion de partage dans la tapas rappelle celle de la pizza. Les tapas procurent un moment convivial appréciable à domicile. Même au sein de l'entreprise ou le grignotage de plus en plus fréquent au cours d'une réunion inachevée, serait probablement intéressée par une alternative aux plateaux repas ou sandwiches. Le second est que Casa Del Campo doit le plus vite possible occuper le terrain et s'offrir par la même occasion une visibilité nationale pour s'imposer. Un nouveau concept qui se développe créé automatiquement des suiveurs, autant avoir une avance confortable !

 Pour en savoir plus sur le Gira Conseil : www.giraconseil.fr