

DAKAR

Une Épicerie fine unique

Ouverte en décembre 2013 dans le centre-ville de Dakar, à quelques pas de la place de l'Indépendance, L'Épicerie n'a pas eu besoin de s'inventer un nom à connotation gastronomique puisqu'elle était et reste la seule à proposer de l'épicerie fine sur le modèle qui est le nôtre en France.



Henriette.



Alexandre et Sally.



Peter Berrebi.



Ouleye.

« Il y a bien d'autres commerces de qualité, précise le gérant Peter Berrebi, en signalant un commerce spécialisé dans le bio, des salons de thé et quelques bars à vin : mais sur ce registre nous sommes bien les seuls commerçants indépendants. Nous devons cependant, faire face à la concurrence de la grande distribution qui a compris l'intérêt qu'elle avait à proposer des produits fins haut de gamme. » Spécialiste des arts de la table en Afrique durant 20 ans, épicurien dans l'âme, il s'est appliqué à habiller les 60 m² de son commerce avec de jolis meubles en bois, rehaussés de casiers aux couleurs chères à Mondrian. La caisse et une vitrine réfrigérée sont également intégrées dans des meubles rappelant les caisses en bois que l'on trouvait jadis sur les cargos : estampillées du nom des ports de la route des épices, elles participent à créer une atmosphère chaleureuse. Au rez-de-chaussée, une terrasse de 30 m² et une seconde de 50 m² à l'étage, en prolongement du bar à vin ouvert les jeudis et vendredis soir, ajoutent au confort ambiant.

UNE SÉLECTION MAJORITAIREMENT FRANÇAISE

Et c'est en tout, près de 400 références majoritairement françaises qui sont proposées à une clientèle fidèle, des actifs pour la plupart, d'origine libanaise, sénégalaise mais aussi étrangère (toubabs).

« Nous sommes fiers, précise Peter, d'être l'un des rares endroits de Dakar non exclusifs où les communautés se brassent aisément. » Les plus gros succès ? Sans conteste, le thé (Mariage Frères) et le café (Malongo) et dans cette tendance forte ici, tous les produits utiles au petit déjeuner : confitures Favols, miels... « En revanche, c'est plus compliqué avec les produits plus pointus précise l'épicier fin, comme les chocolats d'origine ou la truffe. »

Et cela fait quelquefois des flops, comme ce fut le cas avec les boissons halal qui n'ont pas trouvé d'amateurs. Il n'en reste pas moins qu'avec un panier moyen de 13 €, L'Épicerie fonctionne bien. Et c'est sans doute l'attention portée à la clientèle et la valeur du conseil qui expliquent - en dehors d'une offre exclusive sur Dakar - ce succès dans la durée. Comme en France, les réseaux sociaux sont utilisés pour mettre en scène les nouveaux produits ou les offres événementielles et les journées de dégustation attirent toujours beaucoup de monde, tout comme les ateliers de cuisine proposés aux jeunes enfants. Et si la priorité reste encore de pérenniser l'activité de L'Épicerie, Peter Berrebi ne souhaite pas en rester là : il compte exporter très prochainement son concept dans d'autres pays d'Afrique. À suivre...

7 bis rue Victor Hugo - Dakar, Sénégal.
Tél. +221 30 118 06 06 - contact@lepiceriedakar.com
www.lepiceriedakar.com

le monde de

L'ÉPICERIE FINE

Magazine Professionnel

N°21 - Décembre 2016 - 8,50 €



MÉLANGES D'ÉPICES

La part
du mystère

À LA UNE
Bio. Pourquoi
il faut y croire



TENDANCE CONSO

La consommation
de thé s'emballe



GÉRALD PASSÉDAT

Chef de file
de la cuisine
marseillaise