4 000 : LE NOMBRE D'ÉPICERIES FINES RECENSÉES EN FRANCE, EN 2013. MARCHÉ ES

LA NOUVELLE FRANCE DES ÉPICIERS

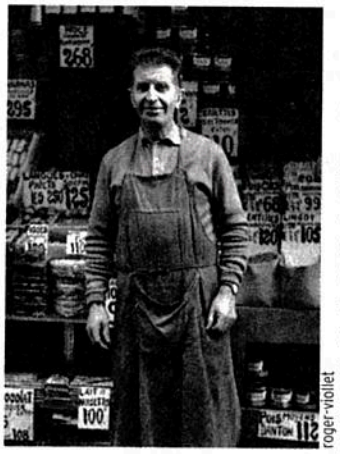
DU BOF AUX BOBOS La joyeuse équipe de l'Epicerie générale, à Paris. On est loin de l'image du "BOF" (à dr.), qui vendait le trio beurre-œufs-fromage, avec son tablier et son crayon derrière l'oreille. De ses tarifs aussi...

épicerie générale

Il y a toute une lecture sociologique à faire de ces lieux de ravitaillement de proximité que sont les épiceries. De l'échoppe foutraque ouverte jusqu'à minuit à la pompeuse petite boutique pointue qui propose 15 variétés de moutarde, en passant par la "solidaire", l'"indé", ou encore la grande enseigne déguisée en supérette punchy, elles racontent les migrations, l'émergence de nouvelles classes. Sel, huile de table, carottes : les nouveaux marqueurs de la distinction ! PAR MARIE-ODILE BRIET

Il y a encore dix ans, le duel opposant depuis l'après-guerre la grande distribution et l'épicier de quartier semblait joué d'avance. On le sait, la loi Royer de 1973, qui confine les hypermarchés en périphérie et soumet l'ouverture des magasins de plus de 1 000 m² à autorisation préalable, était censée préserver le petit « commerce de bouche » traditionnel. Mais, comme elle était facile à contourner (*via* une ribambelle de supermarchés de 999 m² !), il a malgré tout périclité. En première ligne : l'épicier à l'ancienne, avec blouse en coutil et crayon derrière l'oreille. Encerclé à la fois par les grandes enseignes, plus compétitives, et par l'« Arabe du coin », ouvert en soirée et sympa comme le héros du sketch des Nuls (« Hassan Cehef, c'est possible »), il a peu à peu disparu du paysage.

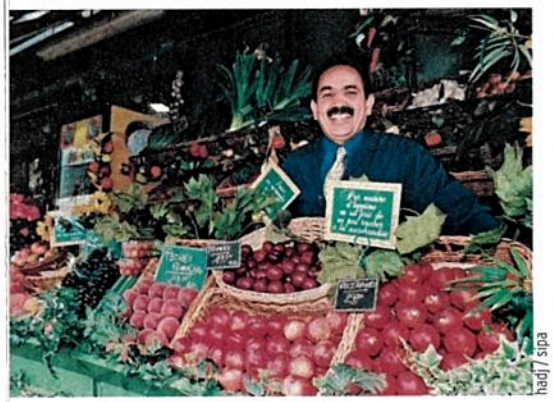
Ces dernières années, le contexte a encore changé. Fans de shopping sur Internet, les Français ont pris en grippe les grandes surfaces et leurs files d'attente aux caisses. Soixante-dix pour cent de nos compatriotes *« détestent y faire leurs courses »*, d'après une étude LSA. Si les familles continuentde les fréquenter, les foyers de une à deux personnes – majoritaires dans les grandes agglomérations – leur préfèrent désormais les Dailymonop'et les Carrefour Express, néosupérettes aux horaires élargis, dont la grande distribution nous inonde depuis une décennie !


roger-viollet

Une autre bataille se joue, au même moment, du côté de l'épicerie fine, une « niche » de 5 milliards d'euros de chiffre d'affaires... qui résiste vaillamment à la crise (rien de tel, en période morose, que de cocooner devant un plateau télé raffiné). Pourtant, ses représentants les plus célèbres – Hédiard et Fauchon – sont en repli. L'épicerie de luxe à l'ancienne, avec son offre pléthorique et ses grandes marques institutionnelles, ne fait plus rêver. Surinformés, les *foodies* d'aujourd'hui préfèrent au caviar les légumes anciens ou le comté 2 ans d'âge, vendus dans de nouvelles boutiques indépendantes. Et puis l'époque ne jure plus que par le bio, la traçabilité et le « direct producteur ». On s'est rué sur les paniers bio sur abonnement des Amap. Comme c'est un peu contraignant, et qu'on se lasse de manger du chou d'octobre à mars, cette vogue des « circuits courts » inspire de nouveaux concepts de boutiques. Néo-primeurs ? Epiceries 2.0 dont les pages Facebook annoncent en direct l'arrivée du « poulet fermier de Saint-Jean-de-Mont » ou du « chou rouge de Gwénolé » ? A l'offre 100 % bio ou, au contraire, snobant le label « AB » ? A prix stratosphériques ou démocratiques ? A Paris, où les ouvertures se succèdent, toutes les formules font recette, chacune ressuscitant à sa manière le petit commerce d'antan, à grand renfort de cagettes à légumes et de trancheuse à jambon manuelle. En 2014, « épicier à l'ancienne » est un métier d'avenir. ■

L'HEURE DES COURSES

Frigo vide à 19 heures ? Selon les quartiers et les budgets, plusieurs options sont disponibles dans les centres-villes.



hadj / sipa

bruno levesque / ip3

"L'ARABE DU COIN"

Arrivé dans les années 70-80 de Djerba, du Souss marocain, mais aussi de Kabylie ou de Turquie, bossant dur et en famille, « l'Arabe du coin » a longtemps été le seul épicier ouvert après 20 heures et sept jours sur sept.

Il s'appelle : « Alimentation générale ».

On le trouve : à Paris, il résiste dans les quartiers populaires (XVIIIe, XIXe...), mais aussi dans le XVIe, où ses tarifs n'effraient pas les riverains. En province, dans les villes à vieille tradition d'immigration maghrébine : Lille, Roubaix, Marseille, Saint-Etienne...

Le décor : foutraque. Affiches de café-théâtre jaunies en devanture, guirlandes du Noël d'avant, télé sur une étagère, tonnes de marchandises en équilibre précaire empilées dans 12 m²... C'est l'anti-self-service. On ne trouve rien, c'est fait exprès : *« Elle cherche quoi, la demoiselle ? »*

Le stock : du basique. Pâtes, biscuits, yaourts de marques inconnues, semoule et harissa, sodas en bouteilles de 2 l... C'est bien le seul qui n'a toujours pas de rayon bio, mais, en revanche, des coings ou des amandes fraîches en saison... (Et parfois, pour les habitués, des Marlboro sous le comptoir.)

On y croise : tout le monde, les soirs de panne de beurre ou de lait. Et l'épicier vous reconnaît même si vous ne venez que trois fois l'an. Dans les beaux quartiers, l'endroit est le QG des mamies BCBG, qui votent sans doute Front national, mais qui adorent se faire livrer (leurs six bouteilles d'eau et les croquettes du chat) par le neveu du taulier.

L'avenir : plutôt sombre. Trop cher, concurrencé à son tour par les Monop' et compagnie, le modèle économique est déjà en sursis. La moitié des baux seraient déjà à vendre. Dommage : chaleureuse et conviviale, l'épicerie arabe va drôlement nous manquer. ■

LA SUPÉRETTE DE CHAÎNE

Sous la baguette des géants de la distribution, animée par des équipes franchisées, elle se multiplie comme des petits pains industriels depuis le début des années 2000. Avec son offre très complète (à peine plus chère qu'au supermarché de l'enseigne mère) et sa grande amplitude horaire : elle donne des cauchemars aux derniers petits commerçants du coin.

Elle s'appelle : Petit Casino, Monop', (groupe Casino), Carrefour City, Carrefour Express, Shopi, 8 à huit (groupe Carrefour), CocciMarket (groupe Francap), U Express.

On la trouve : pratiquement à chaque coin de rue dans les grandes villes. Et, désormais (Monop' en tête), également dans les gares SNCF et les hubs du RER.

Le décor : minimal, impersonnel, mais avec un plan de circulation parfait. Promos, têtes de gondole..., tout le savoir-faire de la grande distribution sur une surface XXS.

Le stock : c'est le royaume du suremballage (salades en sachet, tomates cerises en barquette, pack de quatre œufs, burgers micro-ondables, compotes en dosette...), du plat cuisiné en portion individuelle et de la *confort food* sucrée, si tentante après une longue journée de boulot : yaourt à boire, sablés Michel et Augustin... Même si on y trouve aussi, pour l'alibi santé, de la soupe fraîche (en Tetra Brik) ou du raisin bio (sous coque plastique).

On y croise : un peu tout le monde, en dépannage. Mais surtout de jeunes actifs débordés qui n'ont pas le temps de cuisiner, ni de faire le marché. Période de pointe : entre 19 h 30 et 21 heures.

L'avenir : assuré. Même si l'échange avec les vendeurs (au taux de turn-over record) est réduit au minimum *(« Vous voulez un sac ? », « Vous payez par carte ? »)*, c'est ultrapratique. Cela dit, le nombre de ces points de vente ayant augmenté de 76 % entre 2000 et 2010, l'invasion devrait se ralentir un peu : le « maillage » des centres-villes est aujourd'hui quasi complet. ■

LE NÉOPRIMEUR À L'ANCIENNE

Plutôt sécialisé dans les fruits et légumes, il court-circuite Rungis et se fournit en direct auprès de producteurs triés sur le volet.

Il s'appelle : à Paris, Terroirs d'avenir, créé par deux jeunes diplômés d'école de commerce qui ont commencé par « sourcer » des produits pour les grands chefs ; Maison POS ; Le Zingam, comme « magasin » en verlan... ; La Petite Cagette ; ou encore Essentiel (à Toulouse) ou L'Epicerie Locavore (à Dijon).

On le trouve : dans les quartiers *foody* de la capitale, mais un peu à l'écart des circuits bouffe balisés (écouter le bouche-à-oreille).

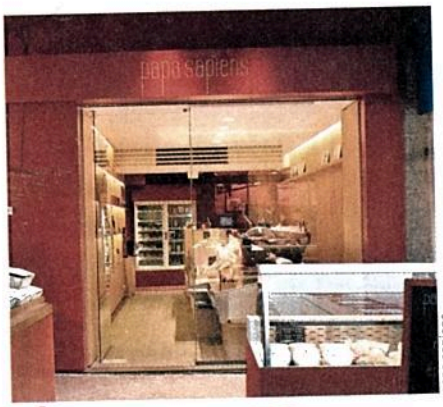
Le décor : rustique. Sol en béton, étagères en planches *home made*, cageots de légumes posés à même le sol, prix sur l'ardoise, cabas à dispo.

Le stock : que du fruit et du légume de saison, à pedigree stylé, parfois issu d'une micro-AOC (chou de Pontoise), ou classé « en voie de disparition » (navet noir de Pardailhan) ; des herbes aromatiques bizarroïdes (livèche, bourrache) ; des agrumes étranges (main de bouddha, citron caviar) ; des produits de terroir confidentiels : miellat de chêne, vinaigre d'hydromel, bière artisanale non filtrée...

On y croise : des critiques gastronomiques, des blogueurs culinaires, des lecteurs de *mooks* pointus *(180 °C, Yam, Guide fooding)*. Ils échangent des tuyaux dans la queue *(« Pour le carpaccio de betteraves, c'est mieux la chioggia ou la crapaudine ? »)* et discutent avec le vendeur, étudiant en master 2 « circuits courts et dynamiques de développement durable ».

L'avenir : prometteur. Les points de vente « direct producteurs » cartonnent. Convaincant si on joue le jeu, et si l'absence d'intermédiaires se répercute sur les prix en caisse (Maison POS)... ■

- Terroirs d'avenir, 7, rue du Nil, Paris IIe (01 45 08 48 80).
- Maison POS, 90, rue de Charonne, Paris XIe.
- Le Zingam, 75, rue du Chemin-Vert, Paris XIe (07 87 55 65 56).
- La Petite Cagette, 38-40, rue Popincourt, Paris XIe (09 52 88 62 77). www.lapetitecagette.fr
- Essentiel, 52, rue du Faubourg-Bonnefoy, Toulouse (05 61 26 86 31).
- Epicerie locavore des Bourroches, 34, boulevard Eugène-Fyot, Dijon (09 50 36 36 02). www.epicerie-locavore-des-bourroches.fr



papa sapiens

épicerie générale

L'ÉPICERIE FINE BOBO

C'est l'anti-Fauchon. Ici, pas de cerises chiliennes en janvier, ni de coffrets gourmands préemballés. Transfuges d'autres univers pros (finance, marketing, distribution, édition), ces commerçants visent une clientèle qui préfère s'offrir du jambon espagnol pata negra ou les salaisons d'un producteur confidentiel aveyronnais.

Elle s'appelle : Causses, Macis maison de saveurs, Papa sapiens. Une louche de terroir et tradition, plus une pincée de décalage...

On la trouve : dans le Paris bobo à fort pouvoir d'achat (« South Pigalle », Marais) ; les rues piétonnes gourmandes (marché Levis ou Poncelet) ;les enclaves gentrifiées des quartiers populaires (XIXe, XXe). Moins dans l'hypercentre, fief historique de l'épicerie fine tradi...

Le décor : à la fois « nature » (bois, vanneries, bocaux, jarres pour les olives) et design. Chez Macis, bazar gourmet méditerranéen, des lanternes colorées évoquent la Turquie. Chez Causses, des suspensions industrielles et du noir rappellent Dean & DeLuca, l'épicerie branchée new-yorkaise. Chez Papa sapiens, l'habillage épuré est signé de l'agence de designers Sismo.

Le stock : elle fait le grand écart entre le local et l'exotique : petit épeautre de la Drôme et sel rose de l'Himalaya, lentilles blondes de Saint-Flour et sauce BBQ artisanale *made in Texas* ! Et évolue au rythme des engouements de la foodosphère.

On y croise : une clientèle de quartier, aisée et hédoniste, qui, quand elle ne sort pas au resto, improvise des « dînettes » à 30 € par tête de pipe. Ce qu'elle adore : y retrouver les câpres de Pantelleria, la mélasse de grenade turque, le vin toscan qui lui rappellent tous ses lieux de villégiature des étés précédents.

L'avenir : en plein boom, comme la gentrification de Paris. Causses ou Papa sapiens ouvrent chacun un nouveau point de vente. ■

- Causses, 55, rue Notre-Dame-de-Lorette, Paris IXe (01 53 16 10 10) ; et 222, rue Saint-Martin, Paris IIIe (01 42 71 33 33).
- Macis, maison de saveurs, 46, rue de Levis, Paris XVIIe (01 42 67 54 88).
- Papa sapiens, 7, rue Bayen, Paris XVIIe (01 58 57 82 81) et 32, rue de Bourgogne, Paris VIIe.

L'ÉPICERIE BIO INDÉ

Elle vise les déçus des Naturalia et compagnie (trop mainstream, trop bondés, remplis de produits allemands), mais aussi de l'échoppe bio à l'ancienne (austère, bourrée de compléments alimentaires et de steaks de soja punitifs). Exit donc le tofu et la spiruline. Elle mise sur la gourmandise, plus rentable que la vente de poireaux terreux...

Elle s'appelle : Epicerie générale, qui vient d'ouvrir une nouvelle adresse rive droite ; La Récolte, toute nouvelle venue aux Batignolles.

On la trouve : près d'un Naturalia ou d'un Bio C'bon, dont elle espère détourner la clientèle.

Le décor : urbain et léché. A Paris, à la nouvelle Epicerie générale, un grand comptoir en céramique blanche customisé par un artiste (qui a dessiné des poulets, des jambons, comme dans une boucherie des années 50) et des vendeurs en blouse d'épicier rétro (ne leur manque plus que les bretelles et le béret !). A La Récolte, murs azur et sol en carreaux de ciment, comme dans les magazines de déco. Et, bien sûr, toujours des cageots à gogo...

Le stock : le mot clé ? « Traçabilité ». Fruits et légumes de petits producteurs hexagonaux (avec leurs coordonnées, voire leur photo en rayon), poissons vertueux *(vade retro,* filets dérivants) en direct de Boulogne-sur-Mer, avec le nom du bateau sur la barquette, fromages français méconnus, riz camarguais. Plus tous les produits cultes de la biobosphère : chou kale, jus extraits à froid pour cures de détox, gâteaux sans gluten Marlette, tisanes chic ou Miel béton récolté à Paname.

On y croise : à La Récolte, les habitués du marché bio des Batignolles (le samedi, juste en face) ; à l'Epicerie générale, plus lookée, la clientèle des *coffee shops* parisiens... (trentenaire, hipster, anglo-saxonne...)

L'avenir : à voir. Entre les Bio C'bon qui multiplient les ouvertures et la nouvelle enseigne Le Retour à la terre de Biocoop, pas sûr qu'en dehors de microquartiers ciblés l'épicerie bio indé trouve sa place. ■

- Epicerie générale, 43, rue de Verneuil, Paris VIIe (01 42 60 51 78), et 1, rue Moncey, Paris IXe (01 48 74 30 56).
- La Récolte, 18, boulevard des Batignolles, Paris XVIIe (01 44 69 03 87).

ÉPICERIES DU TROISIÈME TYPE

Ça vient de sortir, ou c'est encore dans les tuyaux : trois concepts d'épiceries mutantes qui révèlent le dynamisme, voire l'effervescence du secteur.

L'ÉPICERIE LOCAVORE "CLICK & COLLECT"

Pas de caisses, pas d'employés, mais un local façon distributeur géant, où des assortiments de fruits, de légumes, de soupes fraîches, de jus bio..., tous produits en Ile-de-France, attendent le chaland dans des casiers métalliques vitrés, qui se débloquent après paiement par carte bancaire à la borne. On peut aussi commander en ligne et retirer ses achats grâce à un code reçu par SMS *(click & collect)*. Un peu impersonnel, mais vraiment pratique (ouvert sept jours sur sept de 7 heures à 22 heures), bon et pas ruineux... Deux points de vente pour l'instant, créés par un duo de trentenaires qui se charge de regarnir quotidiennement les casiers.

Au bout du champ (ABDC) à Levallois-Perret (4, rue Camille-Pelletan) et à Paris (20, rue des Dames, XVIIe). www.auboutduchamp.com

LA COOPÉ COLLABORATIVE

Pour y faire vos achats (de 20 à 40 % moins chers), vous devez vous engager à y effectuer quelques heures de travail bénévole hebdomadaire (manutention, étiquetage...). Les produits, souvent bio, viennent de petits producteurs locaux, rémunérés au prix juste grâce aux économies de personnel. Sans but lucratif, un supermarché de ce type doit ouvrir en 2015 à Paris, dans le XVIIIe, fondé par deux Américains de la capitale, et inspiré – *so chic* – par la Park Slope Food Coop, à Brooklyn, qui compte plus de 16 000 adhérents. Un projet similaire se monte aussi à Nancy.

A Barbès, dans le XVIIIe arrondissement, l'épicerie collaborative de la Goutte-d'Or (30, rue Myrrha, 01 46 06 74 42) fonctionne depuis 2014 sur le même principe. www.cooplalouve.fr et epiceriecollaborative.fr/blog/

L'ÉPICERIE TOUT EN VRAC

Tout est vendu sans emballage ! Bien représenté outre-Rhin, notamment par Original Unverpackt, le concept a fait son apparition chez nous avec la minichaîne Day By Day (trois points de vente : Versailles, Meudon et Fontenay-le-Fleury) et La Recharge (Bordeaux). Antigaspi et économique (le packaging représente de 20 à 30 % du prix d'un produit), l'idée est séduisante, mais il faut apporter ses bouteilles, sacs, bocaux...

Day By Day, daybyday-shop.com
La Recharge, 38, rue Sainte-Colombe, Bordeaux. www.la-recharge.fr