Vite, un Quick !

Le journal Normandie-Actu informe que le Center Parcs des Bois Francs va accueillir, le 10 mai 2015, une enseigne un peu particulière de restauration rapide : un QUICK !
Un fast-food en plein milieu du domaine forestier !
« Notre ambition est de faire baisser les prix tout en proposant aux clients des enseignes qu'ils connaissent et qui les rassurent, explique Thierry Bart, directeur général du marché loisir d'Elior et partenaire de Center Parcs dans le domaine de la restauration. Le Quick va d'ailleurs respecter l'ADN du parc, en étant de couleur verte. Le Center Parcs des Trois Forêts en Moselle a également choisi cette enseigne depuis 2 ans... »

« C'est une réelle attente pour nos clients : nous avions jusqu'à présent un food-truck qui proposait des burgers », précise un responsable du Center Parcs des Bois Francs au journal Le Réveil Normand du 16 avril 2015.

Et pour ne pas le rater, le Quick est installé directement à l'entrée de l'aquamundo.

Pour qu'il n'y ait pas de jaloux, un Quick aussi, sous le Dôme et dans l'aquamundo du domaine du Bois aux Daims, dans la Vienne !

Qui peut croire que les Center Parcs du Rousset et de Poligny seraient épargnés par cette épidémie de « mal-bouffe » ? ! D'autant que la clientèle, essentiellement familiale, aux budgets moyens, risque de préférer cette offre très en vogue chez les enfants et les adolescents.

Quelques remarques s'imposent :

Si le groupe Pierre et Vacances-Center Parcs était, comme il le proclame à longueur de DMO et dans la presse, dans une logique de mise en avant d'une démarche écologique, il promouvrait résolument une restauration bio qui aurait, là, valeur pédagogique avec un effet de contrainte. Une démarche écologique crédible consisterait à privilégier les circuits courts, à ne faire travailler que des producteurs locaux, à ne commercialiser dans le Carrefour Market du Center Parcs, que des produits de qualité, bio de préférence. Nous pourrions alors croire à une réelle volonté du groupe de soutenir et promouvoir l'écologie. Sauf que le partenaire privilégié de PV-CP reste le groupe Elior, spécialiste de la restauration collective, livrant hôpitaux, maisons de retraites, prisons, établissements scolaires, autoroutes.... Hauts lieux de la gastronomie française, comme chacun sait.

Les déclarations d'intention des responsables de PV-CP de «réfléchir à d'autres solutions que notre partenariat avec le groupe Elior » ne sont que poudre aux yeux. Et loin de se diriger vers du qualitatif, la tendance lourde est plutôt d'aller vers la facilité «ce qu'on connaît et qui rassure » : vite, un Quick ! Si l'on ose dire.

Voilà qui devrait sérieusement inquiéter nos agriculteurs et nos éleveurs qui attendent une visibilité de leurs produits du terroir et qui espèrent une mise en valeur de la viande charolaise. Nous sommes déjà sûrs d'une chose : ce qualitatif là ne se retrouvera pas dans un Quick. Car, non seulement cette enseigne aurait pour vertu d'être connue et de rassurer, mais elle a aussi pour réputation d'être très bon marché, avec des prix tirés au maximum.

Lors de l'atelier « Agriculture », nous avons pu entendre les espoirs de nos producteurs locaux. Quelques exemples parmi d'autres : J-L D. agriculteur «...parce que, quand on est touriste, on consomme différemment. On a le temps... on consomme des produits de qualité... » ou D. B. agriculteur lui aussi « ...vente directe aux clients du Center Parcs, et vente directe aux prestataires du Center Parcs, je pense que c'est une vraie opportunité...qui va nous permettre de valoriser et de commercialiser nos produits. » Pour PV-CP, il va s'agir de ne pas décevoir ou bien gare aux retours de bâtons !

Dans son intervention, M. Chabert, un des hauts responsables de PV-CP sur la politique du groupe en matière de restauration, lors de l'atelier 'Agriculture' à Jalogny (page 27 du verbatim) reste très vague, voire carrément fuyant : «on ne sait pas, on va réfléchir, la question est ouverte, on peut imaginer de réfléchir... ». Le moins que l'on puisse dire, c'est que PV-CP ne s'engage à rien.

Quant au principe d'inviter des chefs étoilés, là, on est dans le fantasme. Du reste, à peine évoquée, cette question sera très vite minorée par M. Chabert nous précisant que la clientèle du Center Parcs du Rousset n'est pas vraiment cliente d'une cuisine haut de gamme. En effet, il faut de gros moyens et les enfants sont rarement fan de haute gastronomie. « Enfin, bon, il faut voir… » rajoute M. Chabert.

Le principe d'incertitude règne en maître. C'est bien là la seule certitude !