

# Chef Invest invite les Français à investir dans des restaurants

*La plateforme de financement participatif Sowefund et l'ancien Président du Gault et Millau, Côme de Cherisey, lancent Chef Invest, un service de crowdfunding destiné à financer les jeunes talents de la gastronomie française. Une proposition d'investissement qui parlera sans doute aux gourmands.*

Temps de lecture : minute

---

12 janvier 2021

La gastronomie fait partie de la culture française et du quotidien des Français. Pourtant, il n'existait jusqu'ici aucune plateforme pour financer les restaurateurs qui, dans l'ombre de leur cuisine, recherchent, testent, goûtent, recommencent...et inventent la gastronomie de demain. C'est désormais chose faite. La plateforme de co-financement participatif Sowefund, créée en 2014, et Côme de Cherisey, ancien Président du Gault et Millau, viennent de lancer Chef Invest. Moyennant une certaine participation, les Français·es qui le souhaitent pourront devenir co-propriétaire d'un restaurant. Une manière de financer l'innovation culinaire et de jeunes chefs triés sur le volet.

## Des chefs en cuisine et d'entreprise

S'il y a une chose dont on ne manque pas en France, c'est sans doute de restaurants. Bien plus que de simples "cuisiniers", les chefs sont de véritables entrepreneurs. *"Ils doivent gérer leur communication, les recrutements, le management mais aussi la comptabilité"* , met en lumière Côme de Cherisey.

Il suffit de jeter un oeil à l'histoire du maître de la gastronomie lyonnaise,

Paul Bocuse pour s'en rendre compte. D'un simple restaurant, il a fondé un empire dont la notoriété s'est exportée dans le monde entier. Son école reçoit des étudiant·e·s de tous les continents chaque année. Il est devenu une marque.



À lire aussi

Le futur dans nos assiettes : viande végétale ou viande de synthèse ?

*"Le parcours classique d'un chef est bien celui-là : ouvrir un restaurant puis des chambres d'hôte, un service de traiteur, un second restaurant ou un bar à vin..."* , souligne Côme de Cherisey.

Auparavant il construisait ce patrimoine à la force du poignet. *"C'est un marché très peu structuré en dehors de la dette et du love money"* , analyse Benjamin Wattinne, co-fondateur de Sowefund. Ce nouveau système de financement sera *"structurant pour les chefs. Ils vont bénéficier d'une exposition publique via le crowdfunding, c'est vraiment*

*nouveau pour la gastronomie"* . Cet argent supplémentaire sera un levier pour aller plus vite. Aux compétences des investisseurs se mêleront la connaissance du milieu et le sourcing pointu de Côme de Cherisey.

## Financer l'innovation et l'expérience

La gastronomie est *"un secteur extrêmement innovant et très large. Au début, nous nous concentrerons sur les restaurants gastronomiques et bistronomiques"* , précise Benjamin Wattinne. Si la qualité des plats proposés est le premier critère qui sera scrutée, le second sera l'expérience. *"Les clients ont envie de passer un bon moment dans un lieu convivial, avec un personnel agréable. Le restaurant est un théâtre"*. Chef Invest seront également attentifs à la qualité du sourcing - peu d'ajouts dans la terre pour la culture des fruits et légumes, vins respectueux du terroir, producteur de qualité - et du management. *"Les salariés doivent être traités et payés correctement dans ce secteur"* , tient à souligner Côme de Cherisey.

En parallèle, Sowefund étudiera *"la qualité du business model et surtout le potentiel de développement du projet en se focalisant sur des données classiques d'entreprises"* , ajoute Benjamin Wattinne, soucieux de rappeler que l'objectif est bien de générer du profit.

## La gastronomie est un besoin essentiel

Le pari de se lancer sur le secteur de la gastronomie à l'heure où la réouverture des restaurants est soumise à la plus grande des incertitudes, peut paraître osé. *"Les restaurateurs se sont montrés très flexibles pendant la crise en lançant du click and collect, par exemple"* , rétorque Côme de Cherisey, comme Sophie Reigner, la première cheffe soutenue par Chef Invest. Un mois après l'ouverture de son restaurant, le confinement était annoncé et elle lançait un service de click and collect. Son activité est aujourd'hui rentable.

Entre les deux confinements, les consommateurs ont répondu présent·e·s. Si Chef Invest se crée aujourd'hui, c'est parce que la reprise est proche et qu'il va falloir aider les jeunes talents de la gastronomie à se développer vite et fort.

Au cours de cette première année, Chef Invest prévoit d'ouvrir l'investissement à *"dix projets. Le ticket moyen débutera entre 100 et 5000 euros en fonction de la structuration du deal des projets, recherchant entre 30 000 et 500 000 euros"*, détaille Benjamin Wattinne. Les plus conséquents nécessiteront la création d'une holding.

---

Article écrit par Anne Taffin