

Cet été, l'enseigne dédiée à la cuisine a repensé de fond en comble son tout premier point de vente. Les partis pris : luminosité et lisibilité de l'offre, tant au niveau de l'aménagement qu'à celui de l'ILV. Un pari réussi.

Alice Délice joue sur une esthétique épurée

UN CONCEPT PLUS ABOUTI

Refonte du premier magasin créé par l'enseigne dans le centre-ville de Lille en décembre 2002.

Le point de vente gagne en pertinence dans la lisibilité de l'offre. Il réunit toutes les options d'aménagement et de

merchandising testées depuis un an par l'enseigne, et propose de nouveaux services.

étagères rendant l'offre beaucoup plus lisible. Nous avons aussi revu l'étiquetage sur le mobilier pour une meilleure visibilité des prix et légèrement réduit les produits exposés, comme ceux dédiés à la cuisson, en sachant que l'essentiel de la gamme est présent en réserve et donc facilement accessible», poursuit Wilfrid André. Alice Délice en profite pour tester de nouveaux services, comme l'affûtage des couteaux.

200 m²

La surface de vente sur deux niveaux, plus 60 m² pour les cours de cuisine au 2^e étage

300 K€

L'investissement pour les travaux

3 000

Le nombre de références

6

Le nombre de salariés, dont le directeur du magasin

Source : Alice Délice

Pas facile de repenser un magasin déployé sur trois niveaux dans un bâtiment patrimonial du centre-ville de Lille. Un défi que vient de relever Alice Délice. Après six semaines de travaux, le point de vente est métamorphosé. «L'objectif était de le rénover et le moderniser tout en l'épurant», précise Wilfrid André, patron fondateur d'Alice Délice. Tout en conservant la même offre et la même surface de vente, il donne l'impression d'être plus spacieux grâce à la suppression de l'avancée de certains cloisons et la mise en place de têtes de gondoles, moins volumineuses, tout en étant plus performantes grâce à une ILV aux contenus enrichis et un nombre réduit d'articles promus.

Précédemment situées au centre du rez-de-chaussée, les caisses ont été déplacées sous l'escalier, libérant ainsi un précieux espace. L'abaissement des plafonds, un nombre accru de murs peints en blanc et la mise en place d'éclairage par leds rendent l'ambiance plus lumineuse. «Nous avons repensé le mobilier avec des modules de 60 ou 120 cm de large et une profondeur variable des

Expansion en France et à l'étranger

L'enseigne, qui a concrétisé dix ouvertures depuis 2012 (28 magasins au total, dont 7 en Belgique, et 25 M€ de CA en 2013), poursuit son expansion en intégré et en franchise, en France et à l'étranger, sur un marché des arts de la table en repli (-4 %, en CAM fin avril). Deux boutiques ont été inaugurées cet été à Toulon (83) et Bordeaux (33), et deux autres sont en cours de signature dans le Sud-Est. L'an prochain, Alice Délice prévoit de se développer avec son franchisé belge d'abord au Luxembourg, puis aux Pays Bas, et a des projets en Suisse et dans les Dom-Tom. Un développement qui pourrait privilégier des implantations un peu plus petites (150 m²), comme celles testées avec succès depuis peu à Boulogne-Billancourt et Bordeaux, dont les ventes sont comparables à celles des plus grands points de vente. Parallèlement, Alice Délice, qui vient de se doter d'un nouveau siège et d'une nouvelle plate-forme logistique (5 000 m²) à Avelin (59), investit 500 K€ dans la refonte de son système informatique pour lancer, d'ici à six mois, le click & collect et le buy & delivery. Lancé en 2009, son site représente le chiffre d'affaires d'un magasin. ■

FRANÇOIS LECOQ



UNE VITRINE EN CENTRE-VILLE
Situé sur la Grand'Place de Lille, ce magasin est le tout premier que l'enseigne a ouvert fin 2002. Après six semaines de travaux et 300 K€ d'investissement, il est totalement transformé.



PLUS LISIBLE

Les promotions et têtes de gondoles mettent en avant un nombre plus restreint de produits, avec davantage de contenus dans les ILV.

EXPANSION

Wilfrid André, patron fondateur d'Alice Délice, annonce de nouvelles ouvertures en 2015 en France et à l'étranger. L'entreprise compte proposer, par ailleurs, le click & collect et le buy & delivery pour le printemps 2015.



LUDIQUE

Au premier étage, juste à côté de la librairie, un rayon entier est dédié aux enfants et rassemble aussi bien des accessoires, des saveurs que des livres.



PLUS LUMINEUX

Éclairage à leds, murs blancs, parquet et mobilier dans les tons clairs... Les nouveaux partis pris de décoration et d'agencement privilégient la clarté de l'offre et la luminosité.



À TESTER SUR PLACE

À l'étage, une kitchenette permet de tester des produits lors de démonstrations qui sont filmées et retransmises en direct sur un écran au rez-de-chaussée à côté des caisses.

COURS DE CUISINE

Au troisième niveau, une cuisine équipée de 60 m² accueille des cours (jusqu'à 15 personnes). Seuls les magasins de Lille, Strasbourg et Waterloo (Belgique) en sont dotés.



PHOTOS DR