

**BRIVABRAC... D comme...
boisson**

À la lecture de l'article sur les tireuses à bière imaginées par trois Corrèziens, vous vous êtes peut-être demandé, comme Brivabrac, pourquoi ils avaient appelé leur distributeur D. Box ? En cette année de 80^e anniversaire du débarquement, n'allez pas chercher une référence cachée au D-Day, même si l'idée est venue à ses concepteurs en Normandie. Le D en question veut tout simplement dire Drink, autrement dit boisson en français. Si Brivabrac n'est pas particulièrement adepte des anglicismes, il faut bien avouer que ça coule mieux que... Boîte à boire.

CARNET

LA MONTAGNE
■ Rédaction. Agence, 14, avenue
Maréchal-Foch, 19100 Brive ; Tél.
05.55.17.78.80 ;
brive@centrefrance.com.
Facebook : La Montagne Brive.
■ Abonnements et portage à
domicile. Tél. 0800.96.00.30 (service
et appel gratuits).
■ Régie publicitaire
Publicité. Tél. 05.55.86.33.40.
Petites annonces. 04.73.17.30.30.
annonces.cfp@centrefrance.com.
Avis d'obsèques. 04.73.17.31.41.
obsèques@centrefrance.com.
Annonces légales. 04.73.17.31.27.
legales@centrefrance.com.

Annonces emploi. 04.73.17.31.26.
emploi@centrefrance.com.

URGENCES

CENTRE HOSPITALIER.
Tél. 05.55.92.60.00.
CLINIQUES CHIRURGICALES.
Tél. 05.55.88.84.00.
CHIRURGIENS-DENTISTES.
Tél. 15, dimanche et jour férié, de
9 h à midi et de 16 à 19 heures.
URGENCE SÉCURITÉ GAZ.
Tél. 0800.473.333 (n° vert).
DÉPANNAGE ÉLECTRICITÉ.
Tél. 09.726.750.19.

PHARMACIES DE GARDE
BRIVE ET SON BASSIN. Tél. 32.37.

spie batignolles

/ malet

Consultez-nous !

Tél. : 06.75.39.21.03

brive.malet@spiebatignolles.fr

Votre partenaire
**Travaux Publics
& privés**

Pour professionnels,
collectivités &
particuliers

à Brive-la-Gaillarde
et Meymac

DEVIS GRATUITS

Brive → Vivre sa ville

INNOVATION ■ Trois Brivistes ont imaginé un tout nouveau distributeur de boissons automatique et mobile

Des tireuses à bière... dans un conteneur

En s'inspirant des murs à bière de certains bars, trois Brivistes ont conçu D.Box, un distributeur de boissons en libre-service et mobile pour les stades et les festivals.

Michaël Nicolas

michael.nicolas@centrefrance.com

Après les baguettes, les pizzas, les plats cuisinés, les légumes, la viande et même les granulés bois, trois Brivistes ont eu l'idée de se lancer à leur tour sur le marché du libre-service en développant D.Box, un nouveau distributeur automatique de boissons. Présenté comme ça, rien de révolutionnaire, direz-vous. Sauf qu'il n'est pas question ici de s'acheter une canette sur un quai de gare, mais de se servir soi-même un demi ou une pinte avec une vraie tireuse.

Fluidifier les files d'attente

Philippe Descat et ses deux associés (*lire ci-dessous*) se sont en fait inspirés des murs à bière qui ont fait leur apparition dans des bars et brasseries, ces dernières années, pour créer un nouveau concept de bar mobile. Étant donné la législation sur la vente d'alcool, n'imaginez pas vous faire couler une mousse au coin d'une rue.

D.Box a été pensé pour les professionnels de l'événement-



LIBRE-SERVICE. La D. Box de Philippe Descat propose dix tireuses (cinq de chaque côté) avec chacune leur terminal de paiement. L'entrepreneur et ses deux associés ont investi 100.000 euros dans ce premier modèle. PHOTOS FABRICE COMBE

tiel. En clair, pour les clubs pros (à commencer par ceux de rugby), les festivals ou encore les salons et parcs d'attractions. « On a tous connu des files d'attente parfois longues pour acheter une boisson pendant un match ou un concert. C'est de là qu'est venue l'idée d'aménager un conteneur. D'une part, parce que c'est solide, et bien évidemment parce que c'est fait pour être transporté », souligne Philippe Descat.

Entre cette idée et la livraison de la première D.Box, le 1^{er} février dernier, deux ans se sont écoulés. Car derrière l'apparente simplicité du concept, il a fallu bâtir toute une ingénierie pour faire d'un conteneur lambda de 6 x 2,5 mètres, une tireuse automatisée, dotée de cinq pompes de chaque côté avec chacune son terminal de paiement.

Avant de sauter le pas, Philippe Descat a étudié minutieusement le marché. « Tous les professionnels que j'ai contactés m'ont confirmé que non seulement ça ne cannibalisait pas les ventes au bar, mais que ça générerait en moyenne 20 % de chiffre d'affaires supplémentaires », rebobine l'entrepreneur.

Pour donner vie à sa D.Box, le sexagénaire a ensuite fait appel à une entreprise spécialisée dans la transformation de conteneurs, à une autre pour « gérer la chaîne du froid » et le dispositif de branchement des fûts, et une dernière pour toute la gestion électronique du distributeur. « Chaque bec est autonome, ce qui fait qu'on peut servir toutes les boissons en fûts : bières, sodas, cocktails ou eau. »

En plus de l'aspect « ludique », Philippe Descat met bien d'autres arguments en avant pour les professionnels. « Avec notre conteneur, il faut détacher deux personnes : une pour superviser la machinerie, une pour contrôler l'accès au distributeur. Mais, du coup, avec dix tireuses, ça fait huit personnes de moins à avoir derrière les bars. Surtout, il n'y a plus de pertes puisque la machine sert au millilitre et on a



DISTRIBUTEUR. Les trois associés ont choisi un conteneur maritime standard de 6 x 2,5 mètres pour aménager leur distributeur de boissons mobile.

MODE D'EMPLOI**22 secondes
mousse comprise**

Dans la lignée des automates existants, D.Box est d'une utilisation très intuitive. Le tout se passe en quatre étapes. Une fois sélectionnés le nombre de verres et la quantité souhaitée (de 25 cl à 1 litre), le client effectue son paiement (par carte, smartphone ou cashless selon le choix de l'exploitant). Le reste se passe comme derrière un comptoir. Le client rince son verre, puis active la tireuse en penchant son verre pour se servir. À moins de vraiment mal s'y prendre, presque impossible de se rater, sachant que la machine s'arrête à la quantité demandée. « Il faut 22 secondes chrono en main pour se servir un verre », souligne Philippe Descat. Bref, ça ne boite pas...

aussi un dispositif spécifique « stop mousse » qui fait qu'il y a zéro perte au moment des changements de fûts. »

Car le tout est loin d'être neutre. « Pour un festival, on estime que toutes ces pertes, c'est environ 18 %. Et c'est sans compter les volumes qu'on vend en plus en fluidifiant les files d'attente », ajoute le gérant. Son dernier argument de poids, c'est que son bar mobile n'engendre aucune immobilisation financière pour l'exploitant « puisqu'on se paye avec un pourcentage sur les boissons vendues. »

**Le lancement officiel
prévu au Stadium
pour Brive-Biarritz**

Pour cette année de lancement, la D.Box est déjà réservée par le CAB pour Brive-Biarritz, le 17 mai. « On va faire l'expérience et si c'est positif, on envisagera de la mettre à la saison », glisse Philippe Descat. Son distributeur partira ensuite en tournée dans les festivals cet été. « On sera à Uzerche en bodega et sur le festival de Couzeix et on est aussi en discussions avec d'autres festivals locaux », ajoute l'ex-artisan, déjà prêt à mettre en service une deuxième machine « de six pompes sur une seule face » en septembre prochain. ■

GENÈSE**Et la lumière... fût**

Outre Philippe Descat, qui a géré une entreprise de plâtrerie-peinture pendant vingt-trois ans à Brive, ses deux associés sont également bien connus localement. Il s'agit de Stéphane Mestre, de la société Loc'Vaisselle 19, et de Nicolas Godignon, l'ancien manager du CAB. L'idée de D. Box a d'ailleurs germé en décembre 2021, dans un bar de Rouen lorsque « Godi » était manager du club normand. « On s'était retrouvé après un match et on avait découvert ce concept de mur à bière. On s'était dit que ce serait génial de décliner ça dans un dispositif mobile et c'est parti de là », glisse Philippe Descat. Détenteur de 52 % des parts de la société, ce dernier la gère au quotidien. Ses deux compères en sont quant à eux actionnaires à 24 % chacun.