

« Covid-compatible », des cartes et des menus dématérialisés pour les restaurateurs en vue de la réouverture le 2 juin.

En un flash sur leur smartphone, les clients découvriront les cartes et menus de l'établissement dans lequel ils s'installent. Menu en français, mais aussi traduits en 10 langues !!!

SimplyRestau, jeune entreprise française, propose aux professionnels de la restauration une plateforme de création de cartes et menus dématérialisés. Cette solution est essentielle pour préparer la réouverture des établissements, protéger les clients et le personnel en freinant les risques de contaminations liés aux COVID-19.

The image shows a promotional graphic for SimplyRestau. On the left, a purple banner contains the website's navigation menu (Accueil, Fonctionnalités, Tarifs, Contact) and a 'SE CONNECTER' button. The main text reads: 'Votre carte comptable COVID-19', 'SimplyRestau', and 'La solution économique de carte digitalisée qui traduit automatiquement votre menu en 10 langues !'. A blue button says 'JE PROFITE DE L'OFFRE MAINTENANT !'. On the right, a smartphone displays the app interface with a burger image and the text 'Le burger du chef'. A purple speech bubble contains the offer: 'En soutien aux restaurateurs, nous offrons notre solution jusqu'en décembre 2020 pour 30 € seulement*'. A small note at the bottom of the bubble says '* offre valable jusqu'au 30 juin 2020'. The SimplyRestau logo is in the bottom right corner.

Tous responsables : préparez la réouverture, le défi est de taille !

Reprendre l'activité, contrer la propagation et protéger à la fois son personnel et ses clients, à ce jour fixée le 2 juin, cette date est très attendue par les Français. Les restaurateurs devront être prêts et le défi est de taille !

Terminé les cartes, et les menus en papier, contraignants à désinfecter. Les cartes dématérialisées « COVID-COMPATIBLE » vont faire leur apparition un peu partout en France. Comment ça marche ?

- 1 Les restaurateurs s'inscrivent en quelques minutes sur la plateforme développée et créée par SimplyRestau. Puis, ils renseignent les plats et leurs compositions ou ils peuvent tout simplement uploader sur la plateforme le fichier Pdf de leurs cartes.
- 2 Un QR CODE correspondant est alors généré, le restaurateur l'imprime et l'affiche dans son établissement (tables, comptoirs, etc,..)
- 3 Depuis leurs smartphones, les clients et les touristes scannent le QR Code et visualisent ainsi les menus traduits en 10 langues. (Aucune application à télécharger). Les clients cochent les plats qu'ils souhaitent et présente la commande au serveur depuis leurs smartphones.
- 4 À tout moment les restaurateurs peuvent modifier et mettre à jour leurs cartes et la composition des plats et ceux aussi souvent qu'ils le souhaitent.

En soutien aux professionnels de la restauration, SimplyRestau à souhaiter proposer sa solution jusqu'à fin décembre 2020 pour 30 euros seulement, au lieu du tarif de 30€/mois.

« Nous avons préféré ralentir notre développement, nous avons la chance d'être indépendant. Ce tarif proposé aux restaurateurs permet de couvrir principalement les frais de développement. Nous sommes partie intégrante de l'écosystème de la restauration, de fait, notre responsabilité est, nous semble-t-il de s'inscrire dans une démarche d'entre aide - tant que possible - avec les moyens de chacun pour relancer l'activité de tous. »

SimplyRestau est né avant la crise sanitaire. C'est une solution d'accueil des clients nationaux et internationaux pour les restaurateurs. En proposant des cartes dématérialisées et traduites en plus de 10 langues. Cette solution permet aux restaurateurs de booster le niveau d'accueil et fluidifier le service pour mettre toutes les chances de leurs côtés pour faire progresser la satisfaction des clients et touristes.

Le constat de base des créateurs de SimplyRestau :

- La prescription est pour les restaurateurs un levier essentiel de développement, à voir la force de frappe de google, tripadvisor et Yelp !
- Le critère d'accueil compte pour la moitié d'une expérience dans un restaurant.
- Des réels progrès sont à réaliser pour faciliter et upgrader l'accueil des touristes dans les restaurants.

Quelques repères du services SimplyRestau

- Les directeurs d'établissement peuvent proposer la dématérialisation de leurs cartes et menus accessibles pour les clients à partir de leurs smartphones en flashant un QR CODE.
- Une offre illimitée de mises à jour de leurs cartes qu'ils soient à la tête de 1 ou 10 établissements.
- La possibilité de renseigner en plus des plats leurs compositions et les allergènes.
- La traduction en 10 langues
- Pour les clients des restaurateurs, une utilisation ultra simple de la plateforme au design responsive et intuitif.

taieb.deborah@simplyrestau.fr

Site internet : simplyrestau.fr

SimplyRestau traduit les menus pour les touristes étrangers

Trois anciens étudiants de l'école d'ingénieurs du Mans ont développé une application à destination des bars, restaurants et hôtels. Elle traduit la carte en dix langues.

Jonas POUCKET
jonas.pouclet@maïne-libre.com

Les touristes étrangers vont désormais avoir accès à la carte des menus des restaurants, bars et hôtels dans leur langue. Sur leur téléphone et/ou tablette. Dix langues sont déjà disponibles, 35 le seront d'ici la fin de l'année. En effet, la start-up mancelle DevMeOn, composée des frères jumeaux Clément et Tristan Sébillet (25 ans), ainsi que de Thibault Langot (23 ans), lance cette semaine son application SimplyRestau. Elle est testée auprès de quatre établissements, trois au Mans et un restaurant à Montbazou (Indre-et-Loire).

Choisir ses plats, commander et être informé sur les allergènes

« On a voulu aller là-dedans parce qu'on a tout de suite été certain du blocage premier pour un touriste étranger qui est la compréhension de la carte », raconte Clément qui a répondu avec ses deux partenaires à l'appel de repreneurs, l'été dernier, de ce projet initié par la Jeune chambre économique en 2014. Le deuxième blocage était pour passer la commande. Donc, l'application répond à ces deux éléments, en plus d'une autre fonction qu'on a ajoutée afin d'informer sur les allergènes pour tous les plats. »

Concrètement, les clients étrangers vont scanner un QRcode posée à l'entrée du restaurant dans un premier temps, sur les cartes des menus ensuite, afin de comprendre les choix offerts par l'établissement dans leur langue maternelle. Ils auront la possibilité de lire le menu dans leur langue, puis de passer la commande en cochant les plats souhaités.

Des statistiques utiles au restaurateur

En outre, les trois ingénieurs, for-



Le Mans, mardi 19 mars. Clément Sébillet (à gauche), et Tristan, son frère jumeau, encadrent ici Anaïs Beaudet, co-gérante du restaurant le Capitole. Les deux startupeurs, associés à Thibault Langot, rencontré sur les bancs de BTS, ont développé et vont commercialiser l'application SimplyRestau.

més au CESI du Mans après avoir fréquenté ensemble les bancs du BTS de Malraux, à Allonnes, ont prévu un onglet statistique afin de permettre aux établissements de comptabiliser les clients étrangers, leur panier moyen et leur provenance. « Ça aussi c'est pratique », estime d'ailleurs Anaïs Beaudet, cogérante du Capitole, restaurant manceau qui servait de test cette semaine avec l'hôtel Ibis de Mulsanne, le Café de la bourse, place de la République et le Basilik à Montbazou (37).

Anaïs Beaudet suit le projet depuis longtemps. « J'ai été ravie quand ces deux messieurs sont venus me voir

pour me dire qu'ils reprenaient le dossier », assure-t-elle. Pour nous, c'est un outil indispensable. » Des touristes étrangers, son restaurant en est rempli lors de la saison estivale, et encore plus pendant les 24 Heures du Mans. « Ça commence même pour les 24 Heures moto », précise-t-elle. Depuis plusieurs mois, les échanges sont nombreux entre eux et Anaïs : « On n'est pas du métier », disent-ils pour justifier ces allers-retours. Anaïs leur a par exemple demandé d'ajouter des précisions pour la cuisson et les types de morceaux de viande.

LE PRIX

De 30 à 40 €

Deux tarifs sont proposés aux établissements : 29,99 € par mois s'il fournit lui-même sa traduction ; 39,99 € si DevMeOn s'en charge en payant les services de professionnels. La phase de test est lancée depuis le début de la semaine, la commercialisation est prévue fin mars.

Vieux-Mans : les restaurateurs se débrouillent

Les touristes étrangers, dans le Vieux-Mans, font le bonheur des restaurateurs.

« En pleine saison, plus de la moitié de nos clients sont étrangers », évalue Séverine, propriétaire du « Dallas », place Saint-Pierre, qui a fait le choix de supprimer sa carte en anglais. « Je préfère l'échange verbal avec les clients, c'est plus sympa », dit-elle en précisant « maîtriser un peu » l'anglais.

Cette méthode est commune aux cinq restaurateurs rencontrés dans la vieille ville : ils assurent connaître suffisamment leur carte pour la traduire eux-mêmes aux clients. Dans un deuxième temps, ils reconnaissent laisser davantage de temps aux touristes étrangers afin qu'ils choisissent leur plat.

Sur les cinq restaurateurs interrogés, seul L'Épi Curieux propose sa carte, modifiée tous les deux mois environ, traduite en anglais « par un ami bilingue ». François, patron et chef cuisinier, voit parfois les Asiatiques uti-

liser leur téléphone pour traduire les menus dans leur langue maternelle. Au Bistrot de la Vieille Porte et au Dallas, cette pratique est aussi constatée chez les Anglophones. Selon Séverine, du Dallas restaurant, cela date « de la saison dernière ». En interrogeant ses clients, elle a constaté qu'ils se servaient de Translator, le traducteur de Google. Elle l'a aussi téléchargée, en cas de besoin. Au Bistrot de la Vieille Porte, « on s'en sort toujours, notre carte n'est pas trop compliquée à traduire et on a un serveur qui se débrouille en anglais. Il s'occupe en général de la table des étrangers », raconte Cédric, responsable de salle.

Une carte en anglais pendant les 24 Heures

À la Ciboulette aussi, on préfère l'échange : « Ma femme est en salle et aime bien communiquer avec nos clients », assure Stéphane, chef de cuisine. Même topo du côté de La Brochette du boucher. « On a une carte réduite, ça ne fait pas beaucoup



Les restaurateurs du Vieux-Mans confirment avoir beaucoup de touristes étrangers en clients. Peu d'entre eux proposent une carte en anglais.

de vocabulaire à apprendre, donc on se débrouille », confirme Anthony, responsable de salle.

Enfin, plusieurs d'entre eux expliquent utiliser une carte en an-

glais, avec un menu spécial, destinée aux touristes étrangers pendant les 24 Heures du Mans.

J. P.

On aime

SimplyRestau traduit les cartes de resto



Le site SimplyRestau permet de traduire en direct et en ligne les menus ou cartes d'hôtels en dix langues.

| CRÉDIT PHOTO : ANDRES RODRIGUEZ - FOTOLIA

La start-up sarthoise DevMeOn vient de lancer l'application SimplyRestau. Un site qui permet très facilement aux restaurants, cafés ou hôtels de traduire leurs menus ou cartes en dix langues. Et ainsi de mieux accueillir leurs clients étrangers grâce à ce ser-

vice de traduction en ligne instantané.

Le petit « plus », c'est un affichage des allergènes traduits pour tous les clients des restaurateurs. Et ainsi un respect de la réglementation en vigueur.

Des menus en 10 langues avec Simply Restau



Clément et Tristan Sébillet ont remporté l'un des prix espoir.

| CRÉDIT PHOTO : DR

Le projet a d'abord été lancé au sein de la Jeune chambre économique du Mans (Sarthe). Puis, en 2018, l'agence numérique DevMeOn a été choisie pour le développer et le commercialiser. « **Simply Restau, c'est une application de traduction de menus** », expliquent Tristan et Clément Sébillet, gérants de DevMeOn, et porteurs de ce projet avec Thibault Langot.

Concrètement, la solution permet aux restaurateurs de renseigner leur carte en dix langues sur un service dédié, et de la mettre à jour régulièrement. Grâce à un QR Code mis à disposition dans les établissements partenaires, les clients étrangers peuvent alors consulter ces menus sur leur smartphone, visualiser la composition des plats et afficher les allergènes, préparer la commande dans leur langue et la transmettre aux serveurs en français.

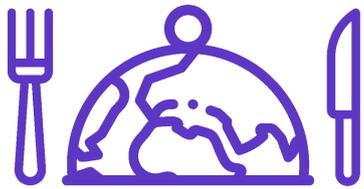
« **Nous avons constaté que moins de 5 % des restaurateurs possèdent aujourd'hui une carte traduite en quatre langues : anglais, espagnol,**

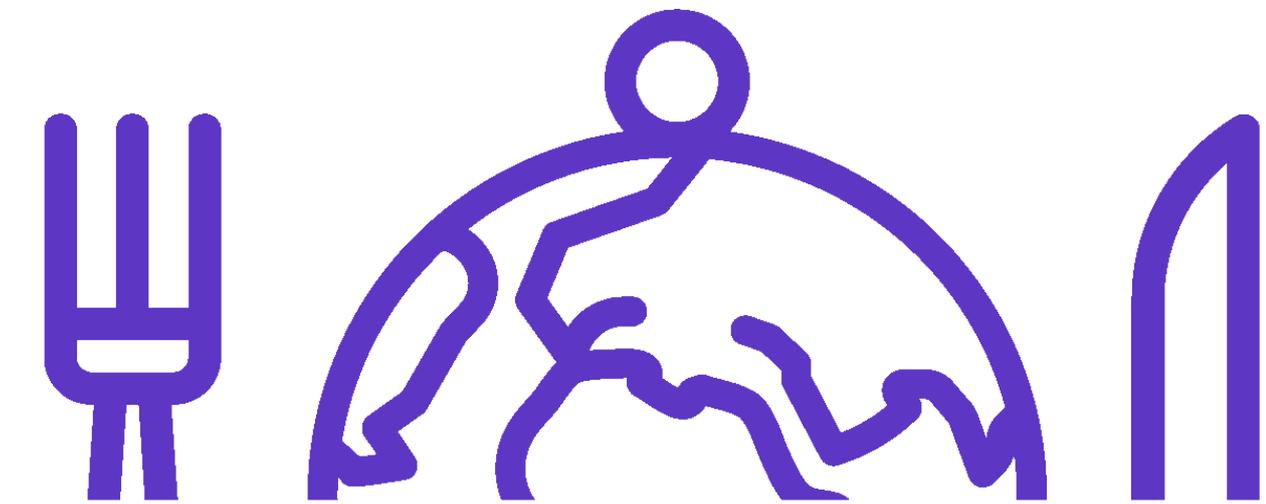
italien et allemand », assurent Tristan et Clément, tous deux diplômés du Cesi du Mans (école d'ingénieurs).

Via la solution, commercialisée depuis la fin du mois de mars, ils testent deux formules d'abonnement : à 29,99 € par mois, le restaurateur entre sa carte en totale autonomie sur le service en ligne ; à 39,99 €, les jeunes entrepreneurs s'en chargent. « **Nous travaillons aujourd'hui avec cinq établissements dans la Sarthe et en Indre-et-Loire, et sommes partenaires de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) de la Sarthe. Dans trois ans, nous souhaitons atteindre 1 % de restaurateurs français, soit quelque 2 500 professionnels** », s'enthousiasme Clément.

A l'échelle départementale, le projet est aujourd'hui soutenu par les collectivités et suivi par la Ruche numérique.

Renseignements sur www.facebook.com/SimplyRestau

 Simply Restau


Simply Restau




Au bon restau'



 La carte



 Informations pratiques



 Photos



Français ▼



Carte Eté

(Au bon restau')

Les Entrées >

Les Plats >

Les Desserts >

Les Boissons >



Au bon restau'

 John Doe

Services

-  Wifi
-  Terrasse extérieure
-  Accès personnes handicapées
-  Parking
-  Chaises hautes disponibles
-  Réservation
-  Chien d'assistance accepté
-  Animaux acceptés

Contacts

-  45 rue du test, 72000 Le Mans
-  restaurant@simplyrestau.fr
-  0102010302
-  www.simplyrestau.fr



Le burger du chef



13,4 €

- Ajouter le produit au panier

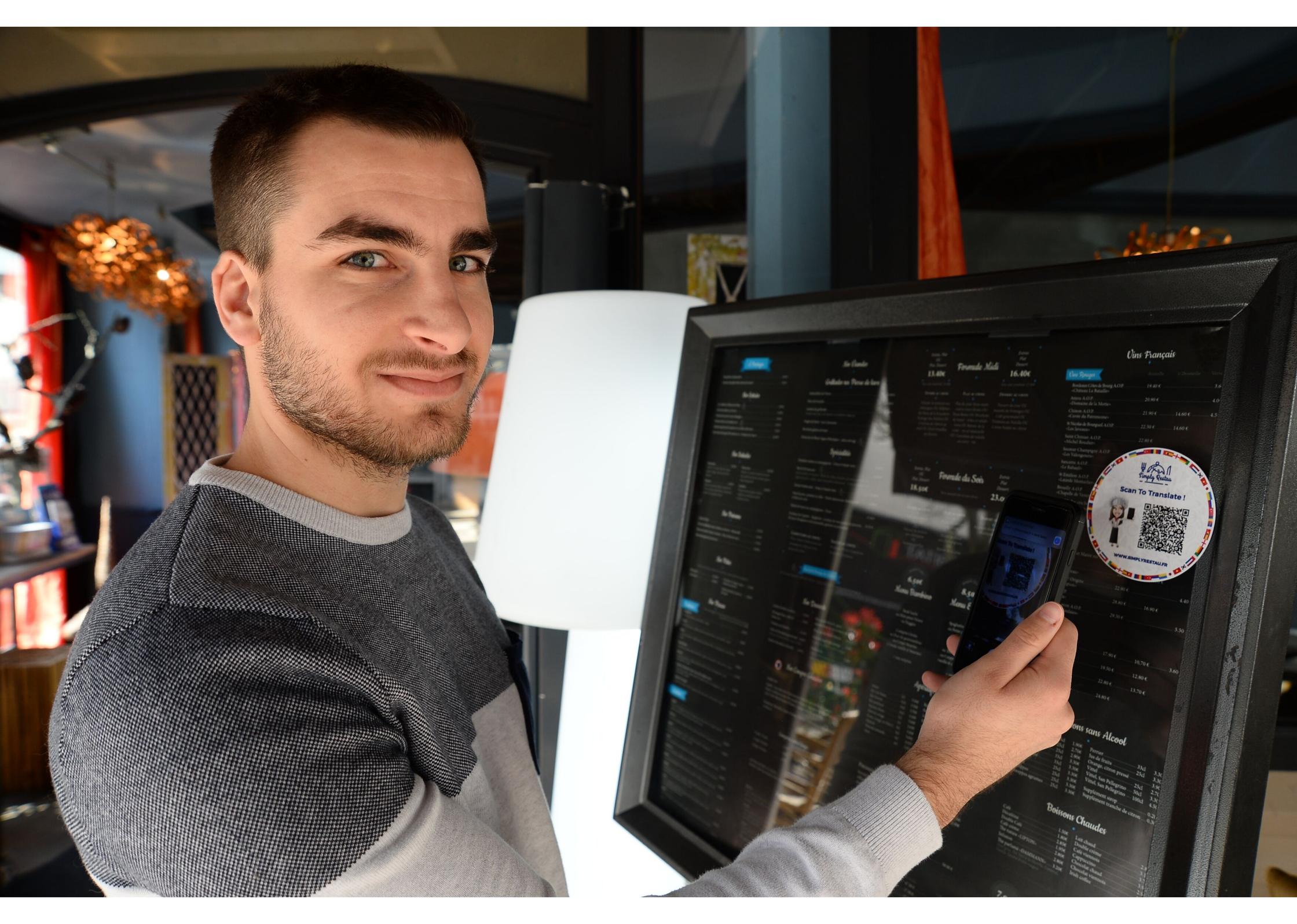
Plat (Burgers)

Ingrédients : Pain burger, Boeuf, Lard rôti, Cheddar, Salade

Accompagnements : Frites

Sauces : Sauce barbecue

Allergènes : Moutarde, Gluten





Midi
Entrée
Plat
Dessert
16.40€
*Prix fixe minimal: 17.90€

Entrée
Plat
Dessert
23.00€

fant

3.00€
2.80€
6.50€
1.00€
1.00€
1.00€
1.00€
1.00€

7.00€

Vins Français

Vins Rouge

- Bordeaux Cien de Bourg A.O.P. - "Château La Bataille" 19.40 €
- Antoni A.O.P. - "Domaine de la Motte" 20.90 €
- Chinon A.O.P. - "Cuvee du Patrimoine" 21.90 € 14.90 €
- St Nicolas de Bourgueil A.O.P. - "Les Jumeaux" 22.50 € 14.60 €
- Saint Chinian A.O.P. - "Michel Rouleau" 22.80 €
- Sauvignac Champagne A.O.P. - "Les Valérgentis" 22.80 €
- Sancerre A.O.P. - "Le Rabault" 22.80 €
- St Emilion A.O.P. - "Laurie Montfort" 22.80 €
- Brouilly A.O.P. - "Chapelle de Vesvigne" 28.80 € 16.90 €
- Haut Médoc cru bourg - "Château Malvesse" 29.50 €
- Haut Médoc cru bourg - "Clement Pichon" 29.50 €

Vins Blanc

- Muscadet Sèvre et Maine sur lie - "Les Donzeliers" 22.80 €
- Quincy A.O.P. - "Bernard Goutreau" 22.80 €
- Jasnières A.O.P. Origine - "Olivier Champagne" 28.80 € 16.90 €
- Sancerre A.O.P. - "Les Ormeaux" 28.80 € 16.90 €
- Côteaux du Layon A.O.P. - "Domaine des Sables" 29.50 €

Vins Rouge

- Côtes de Provence A.O.P. - "Villadas" 17.90 € 10.70 €
- Rose de Loire A.O.P. - "Domaine de La Motte" 19.90 € 12.80 €
- Clamont A.O.P. - "Domaine Gouron" 22.80 € 13.70 €
- Cahorn d'Aunis A.O.P. - "Réserve des Vigieres" 24.80 €

Boissons sans Alcool

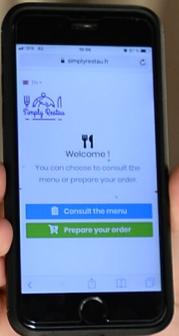
Simp a Eau	25cl	1.80€	Perrier	33cl	3.30€
Limonaide	25cl	2.20€	Jus de fruits	25cl	3.30€
Diabolo	25cl	2.20€	Orange citron pressé	3.30€	
Coca-cola	33cl	3.30€	Vinyl	25cl	2.70€
Coca-cola zero	33cl	3.30€	Vinyl San Pellegrino	50cl	3.50€
Orangina	25cl	3.30€	Vinyl San Pellegrino	100cl	4.50€
Faute les	25cl	3.30€	Supplément saup		0.20€
Schweppes	25cl	3.30€	Supplément tranche de citron		0.30€
Schweppes agrumes	25cl	3.30€			

Boissons Chaudes

Café	1.30€	Lait chaud	2.30€
Décaféine	1.40€	Double crème	3.10€
Double Café	2.85€	Café viennois	3.70€
Café crème	1.95€	Cappuccino	3.30€
The nature -LIPTON-	2.80€	Chocolat chaud	2.50€
Infusion	2.80€	Chocolat viennois	3.80€
The parfumé -DAMMANN-	3.20€	Irish coffee	4.80€

Digestifs

Cognac	Atmagnac	Cabernet
Poire william	Malibu	Get 20
Baileys	Vodka	Limon
Amaretto	Cou	



L'ÉCOLE PRIX DE L'INITIATIVE

ÉDITÉ AGRICOLE,
PONSOR DE VOS IDÉES

FONDS DE FORMATION
ACTIONS
MUTUALISTES
DU CRÉDIT AGRICOLE



FONDS DE FORMATION
ACTIONS
MUTUALISTES
DU CRÉDIT AGRICOLE



**LAURÉAT
2019**

**Prix
Espoir
1 000 €**

**PRIX DE
L'INITIATIVE**



ANJOU MAINE

ve.fr
tive

FONDS DE FORMATION
ACTIONS
MUTUALISTES
DU CRÉDIT AGRICOLE



SimplyRestau

Traduction de carte de restaurant



Les chiffres clés des touristes étrangers (en France)



89_M

de touristes étrangers en France en 2017



42,5_{Md}

de recettes liées au tourisme en 2016



86%

des touristes utilisent leur smartphone

SimplyRestau

Ils nous soutiennent



Nous sommes partenaires



UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE



Pourquoi SimplyRestau ?

Les deux principaux freins pour les clients étrangers :



Comprendre la carte



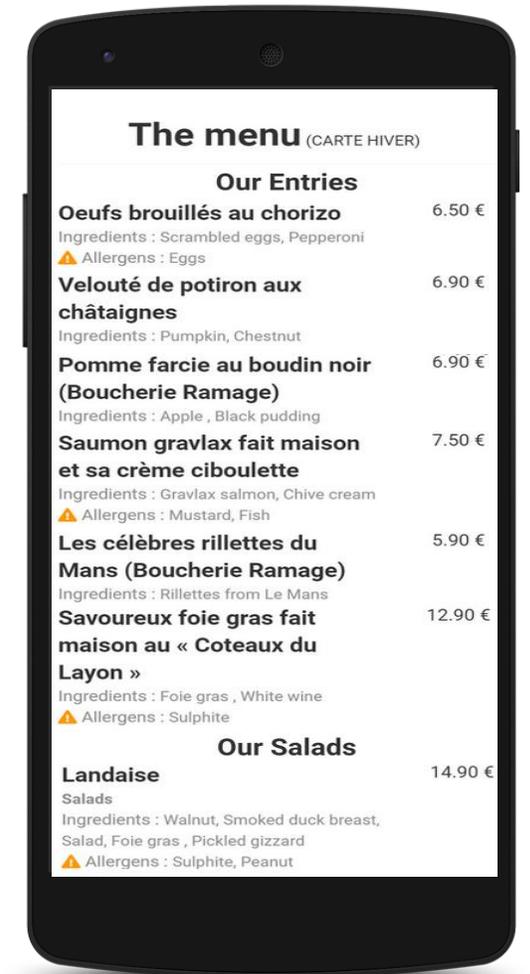
Transmettre sa commande





En quoi consiste SimplyRestau ?

- Simplifier la compréhension de la carte
- Faciliter la prise de commande
- Respecter la réglementation sur les allergènes



Satisfaction de la clientèle étrangère



La disponibilité de menus en anglais fait partie des critères les plus souvent sollicités.



En proposant un menu traduit dans la langue maternelle de vos clients, vous êtes gagnants sous différents aspects :

Expérience client



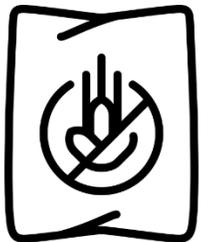
Communication simplifiée

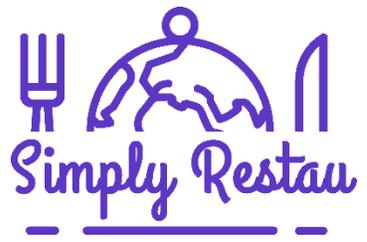


Gain de temps et de productivité

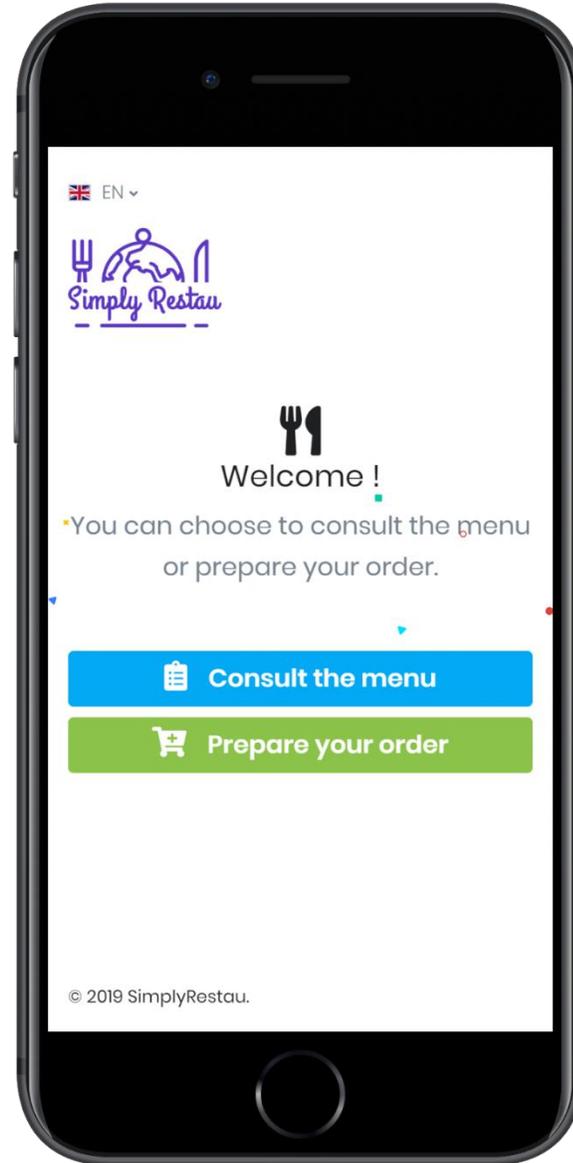


Respect de la réglementation





Le Produit



Fonctionnalités de l'application



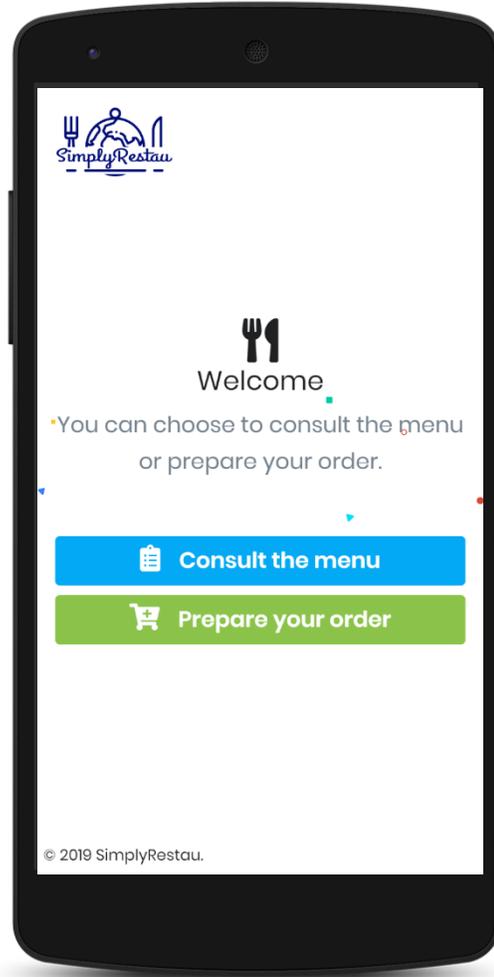
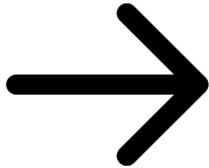
-  Traduction dans 10 langues
-  Affichage des allergènes
-  Personnalisation de la carte
-  Statistiques
-  Accessible via navigateur
-  Application sécurisée



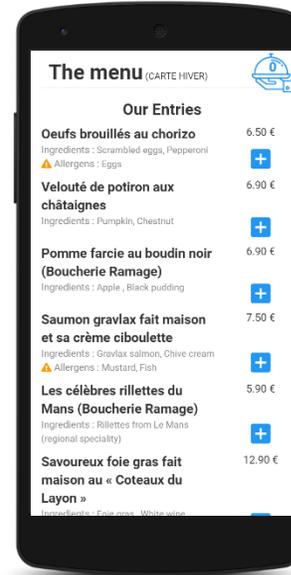
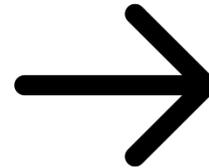
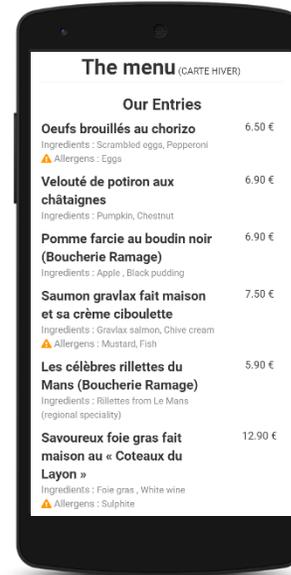
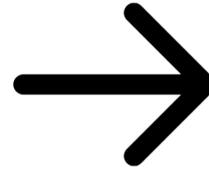
Comment ça fonctionne ?



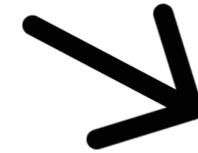
Scan du QR CODE



Choix entre consultation ou commande



Le client passe commande oralement



Le serveur note le récapitulatif de commande en Français



SimplyRestau - Traduction de carte simplifiée



Clément Sébillet
clement.sebillet@simplyrestau.fr

Menu

- [Mes restaurants](#)
- [Mes utilisateurs](#)
- [Mes statistiques](#)
- [Ma société](#)

test

[Produits](#)
[Menus](#)
[Cartes](#)
[Envoie de vos cartes](#)

[Mon Restaurant](#)
[Responsables](#)
[QR CODE](#)
[Statistiques](#)



TOTAL TOURISTES ETRANGERS
75



TOURISTE ETRANGERS EN 2019
75



TOURISTE ETRANGERS EN AVRIL
5



AUJOURD'HUI **5** Clients

HIER **4** Clients

SEMAINE DERNIÈRE **23** Clients

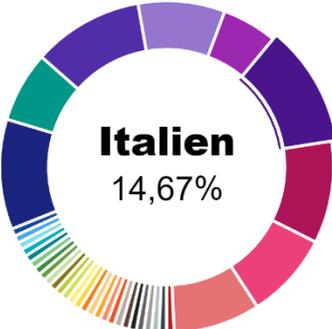
NATIONALITÉ DES CLIENTS ÉTRANGERS

- Italien (11)
- Russe (10)
- Chinois (10)
- Espagnol (9)
- Anglais (8)
- Coréen (8)

CLIENTS ETRANGERS

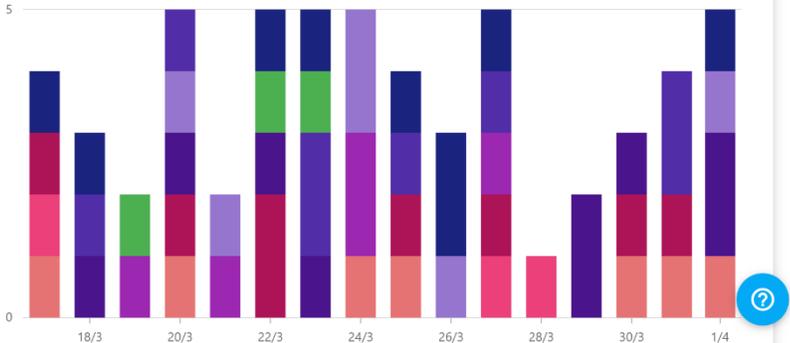
- AUJOURD'HUI **5** Clients
- HIER **4** Clients
- SEMAINE DERNIÈRE **23** Clients
- LE MOIS DERNIER **75** Clients
- L'ANNÉE DERNIÈRE **75** Clients
- TOUT **75** Clients

Répartition des visiteurs par nationalité



Italien
14,67%

Fréquentation touristes étrangers les 15 derniers jours





Version: 1.2
© 2019 SimplyRestau.

Quels avantages ?



**Rapport
qualité / prix**



**Traducteurs
certifiés ISO 9001**



**Traduction
instantanée**



**Mises à jour
illimitées**



**Rien à
télécharger**



**Affichage des
statistiques**

Ils parlent de nous

Le Maine
Libre

SimplyRestau traduit les menus pour les touristes étrangers

Trois anciens étudiants de l'école d'ingénieurs du Mans ont développé une application à destination des bars, restaurants et hôtels. Elle traduit la carte en dix langues.

Jonas POUCKET
jonas.pouclet@maine-libre.com

Les touristes étrangers vont désormais avoir accès à la carte des menus des restaurants, bars et hôtels dans leur langue. Sur leur téléphone et/ou tablette. Dix langues sont déjà disponibles. 35 le seront d'ici la fin de l'année. En effet, la start-up mancelle DevMeOn, composée des frères jumeaux Clément et Tristan Sébilllet (25 ans), ainsi que de Thibault Langot (23 ans), lance cette semaine son application SimplyRestau. Elle est testée auprès de quatre établissements, trois au Mans et un restaurant à Montbazou (Indre-et-Loire).

Choisir ses plats, commander et être informé sur les allergènes

« On a voulu aller là-dedans parce qu'on a tout de suite été certain du blocage premier pour un touriste étranger qui est la compréhension de la carte », raconte Clément qui a répondu avec ses deux partenaires à l'appel de repreneurs, l'été dernier, de ce projet initié par la Jeune chambre économique en 2014. Le deuxième blocage était pour passer la commande. Donc, l'application répond à ces deux éléments, en plus d'une autre fonction qu'on a ajoutée afin d'informer sur les allergènes pour tous les plats. »

Concrètement, les clients étrangers vont scanner un QRcode posé à l'entrée du restaurant dans un premier temps, sur les cartes des menus ensuite, afin de comprendre les choix offerts par l'établissement dans leur langue maternelle. Ils auront la possibilité de lire le menu dans leur langue, puis de passer la commande en cochant les plats souhaités.

Des statistiques utiles au restaurateur

En outre, les trois ingénieurs, for-



Le Mans, mardi 19 mars. Clément Sébilllet (à gauche), et Tristan, son frère jumeau, encadrent ici Anais Beaudet, co-gérante du restaurant le Capitole. Les deux startupeurs, associés à Thibault Langot, rencontré sur les bancs de BTS, ont développé et vont commercialiser l'application SimplyRestau.

més au CESI du Mans après avoir fréquenté ensemble les bancs du BTS de Malraux, à Allonnes, ont prévu un onglet statistique afin de permettre aux établissements de comptabiliser les clients étrangers, leur panier moyen et leur provenance. « Ça aussi c'est pratique », estime d'ailleurs Anais Beaudet, cogérante du Capitole, restaurant mancel qui servait de test cette semaine avec l'hôtel Ibis de Mulsanne, le Café de la bourse, place de la République et le Basilik à Montbazou (37). Anais Beaudet suit le projet depuis longtemps. « J'ai été ravie quand ces deux messieurs sont venus me voir

pour me dire qu'ils reprenaient le dossier », assure-t-elle. Pour nous, c'est un outil indispensable. » Des touristes étrangers, son restaurant en est rempli lors de la saison estivale, et encore plus pendant les 24 Heures du Mans. « Ça commence même pour les 24 Heures moto », précise-t-elle. Depuis plusieurs mois, les échanges sont nombreux entre eux et Anais : « On n'est pas du métier », disent-ils pour justifier ces allers-retours. Anais leur a par exemple demandé d'ajouter des précisions pour la cuisson et les types de morceaux de viande.

LE PRIX

De 30 à 40 €

Deux tarifs sont proposés aux établissements : 29,99 € par mois s'il fournit lui-même sa traduction ; 39,99 € si DevMeOn s'en charge en payant les services de professionnels. La phase de test est lancée depuis le début de la semaine, la commercialisation est prévue fin mars.



<https://www.francebleu.fr/emissions/bleu-point-zero/maine/simply-restau>



Des menus en 10 langues avec Simply Restau



Clément et Tristan Sébilllet ont remporté l'un des prix espoir.

CREDIT PHOTO : DR

Le projet a d'abord été lancé au sein de la Jeune chambre économique du Mans (Sarthe). Puis, en 2018, l'agence numérique DevMeOn a été choisie pour le développer et le commercialiser. « Simply Restau, c'est une application de traduction de menus », expliquent Tristan et Clément Sébilllet, gérants de DevMeOn, et porteurs de ce projet avec Thibault Langot.

Concrètement, la solution permet aux restaurateurs de renseigner leur carte en dix langues sur un service dédié, et de la mettre à jour régulièrement. Grâce à un QR Code mis à disposition dans les établissements partenaires, les clients étrangers peuvent alors consulter ces menus sur leur smartphone, visualiser la composition des plats et afficher les allergènes. Concrètement, la solution permet aux restaurateurs de renseigner leur carte en dix langues sur un service dédié, et de la mettre à jour régulièrement. Grâce à un QR Code mis à disposition dans les établissements partenaires, les clients étrangers peuvent alors consulter ces menus sur leur smartphone, visualiser la composition des plats et afficher les allergènes.

« Nous avons constaté que moins de 5 % des restaurateurs possèdent aujourd'hui une carte traduite en quatre langues : anglais, espagnol,

italien et allemand », assurent Tristan et Clément, tous deux diplômés du Cesi du Mans (école d'ingénieurs).

Via la solution, commercialisée depuis la fin du mois de mars, ils testent deux formules d'abonnement : à 29,99 € par mois, le restaurateur entre sa carte en totale autonomie sur le service en ligne ; à 39,99 €, les jeunes entrepreneurs s'en chargent. « Nous travaillons aujourd'hui avec cinq établissements dans la Sarthe et en Indre-et-Loire, et sommes partenaires de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) de la Sarthe. Dans trois ans, nous souhaitons atteindre 1 % de restaurateurs français, soit quelque 2 500 professionnels », s'enthousiasme Clément.

A l'échelle départementale, le projet est aujourd'hui soutenu par les collectivités et suivi par la RuChe numérique.

Renseignements sur www.facebook.com/SimplyRestau

Le projet les a convaincus !

Prix Espoir décerné au Prix de l'Initiative 2019 décerné par le Crédit Agricole Anjou Maine.





SimplyRestau

contact@simplyrestau.fr

www.simplyrestau.fr