



# MIXOLOGIE

## AYEZ DU FLAIR\*

### SANS EN AVOIR L'AIR

*Time Shaker déploie une solution de diversification inédite : une machine capable de créer, derrière le comptoir, 300 cocktails et mocktails (sans alcool) en 10 secondes chrono. Avec la promesse d'une marge de 80 % ! Rencontre avec Vincent Guilbert, son fondateur, pour ceux qui l'auront raté au Bural'Date du 30 juin dernier.*

42



**BURALISTES**  
**POURQUOI AVOIR DÉCIDÉ DE CRÉER TIME SHAKER ?**

**VINCENT GUILBERT :**  
Il y a trois ans, je suis allée boire un cocktail en bord de mer avec mon épouse. Il est arrivé après plus de 15 minutes, et les plats ont suivi dans la foulée. Forcément, le moment convivial autour de ce cocktail a été loupé. Je me suis donc renseigné sur internet pour voir s'il existait un moyen d'automatiser les cocktails à l'image des machines à café qui proposent des Lattes ou des Macchiato. Je n'ai rien trouvé. Et il y a eu une sorte d'alignement des étoiles.

**POUR QUELLES RAISONS ?**

**V.G.**  
Le cocktail est un produit ultra-rentable avec une marge d'environ 80 % en boisson. À l'apéro, trois Français sur quatre choisissent un cocktail. Les ados apprécient le mocktail parce que c'est *instagrammable*. Mais, cette boisson est compliquée et pénible à réaliser. Or, j'ai lancé cette machine au moment de la Covid. Et les demandes ont explosé. Depuis le CHR reste confronté à une pénurie de main d'œuvre. Selon l'Umih, jusqu'à 200 000 postes restent à pourvoir en 2024. Mais il faut bien que les affaires continuent de servir leurs clients. Et en parallèle, la tendance est à l'automatisation du café jusqu'à la pizza.

QUI SONT VOS CLIENTS ?

**V.G.**  
En France, 600 cafés, tabacs, hôtels, restaurants, campings et espaces de loisirs de type bowling et casino. Nous sommes aussi présents désormais en Belgique, en Suisse et nous allons ouvrir en Espagne.

POURQUOI AVEZ-VOUS DÉCIDÉ DE VOUS ADRESSER AUX BURALISTES AVEC UNE PREMIÈRE PARTICIPATION À BURAL'DATE ?

**V.G.**  
J'ai lu un article sur le PMU qui expliquait qu'il se réinventait et montait en gamme. Dans mon village (ndlr : Time Shaker est basée en périphérie de Montpellier), le bar-tabac PMU c'est le lieu de vie. Beaucoup ont encore l'image des piliers de comptoir qui y restent toute la journée. Mais le bar tabac PMU a changé. Des familles viennent s'installer en zones rurales pour fuir les prix immobiliers en ville. Une clientèle est arrivée avec des enfants et des adolescents. Elle souhaite vivre la vie de village, et trouver un lieu de convivialité où consommer autre chose qu'une bière, un verre de rouge ou un Coca-cola. Nous nous adressons donc à ces buralistes qui souhaitent se diversifier en sortant de leur offre traditionnelle avec la possibilité de dégager une marge de 80 % par verre. Pour un cocktail vendu 8 €, vous avez 1,50 € de produit. C'est énorme ! Et sans embaucher de mixologue, ni chambouler dans l'affaire, ni prendre de risques financiers.



LES COCKTAILS CLUB ET AUTRES BARS DÉDIÉS VONT VOUS DÉTESTER....

**V.G.**  
Non, parce que je n'y vendrais pas le Time Shaker. Un client qui va dans ces clubs recherchent une expérience avec une immersion dans un cadre, avec un mixologue qui va faire du flair. En revanche, cette machine s'adresse à tous les autres. Par exemple, dans une pizzeria qui propose des cocktails à la carte, si elle doit embaucher, elle préférera recruter un bon pizzaiolo qu'un mixologue. Ce ne serait pas rentable. Mais plutôt que de ne pas proposer ce service à ses clients, la machine à cocktails va lui permettre d'apporter une offre différenciée.

COMMENT FONCTIONNE TIME SHAKER ?

**V.G.**  
D'abord, elle est aussi grande qu'un mini-frigo dans un hôtel : 57 cm de large, 60 cm en profondeur et 96 cm en hauteur, bouteilles comprises. Ensuite, il suffit d'installer 10 bouteilles en haut et 10 en bas dans un frigo, au choix du chef de l'établissement car nous ne vendons pas de consommable. Une fois que la machine est informée des 20 bouteilles installées - mais on peut en mettre moins - elle va télécharger tous les cocktails à réaliser. Par exemple, s'il y a de la tequila, de la grenadine, et du jus d'orange, la machine peut proposer une Tequila Sunrise. La photo

de ce cocktail apparaît, il suffit d'appuyer sur l'écran tactile qui se **scrolle** comme un smartphone, et 10 secondes après il sort dans le verre.

COMBIEN DE COCKTAILS PEUVENT-ÊTRE RÉALISÉS ?

**V.G.**  
Plus de 300 sont intégrés en termes de recettes avec tous les classiques, et d'autres inconnus qui sont des cocktails signature. Si l'établissement possède déjà sa propre carte, il peut l'intégrer comme les créations qu'il a faites. Il n'est donc pas nécessaire de la changer. Ensuite, comme notre machine est connectée, notre mixologue propose des nouveautés accessibles par Internet selon les tendances. Cet été par exemple sera dédié à la tequila, alors que l'année dernière c'était le gin. Nous avons sorti un cocktail Barbie tout rose que nous allons pousser de nouveau car il correspond à un phénomène de mode. Pour l'Euro 2024 de football, suite à la fracture du nez de Kylian Mbappé nous avons sorti le Nez Frappé. Et on explique même comment décorer le cocktail avec un petit pansement à coller dessus. Ces créations ponctuelles donnent des idées au chef d'entreprise pour animer son point de vente, comme la Bière de Noël. À chaque fois qu'il y a des événements, nous nous occupons de créer une boisson dédiée, et notre client la reçoit sur sa machine. Après, il n'est pas obligé de le proposer. Mais quand l'équipe de France joue, on sait que le Nez Frappé marche le plus parce qu'il est fun même si ce n'est pas le meilleur cocktail.

QUELS SERVICES PROPOSEZ-VOUS AUTOUR DE LA MACHINE ?

**V.G.**  
Elle est vraiment conçue en plug and play. Néanmoins, une fois livrée et installée, nous accompagnons notre client environ deux heures avec l'idée qu'au bout de ce laps de temps l'établissement est capable de faire n'importe quel cocktail en 10 secondes. Nous les accompagnons aussi dans les propositions de leurs cartes en les conseillant sur les cocktails les plus prisés afin qu'une fois que l'opération est lancée, elle soit rentable dès le premier jour. Nous créons aussi la carte de cocktails de nos clients à l'identité de leurs établissements, en reprenant leur logo, leur couleur, etc. Mais nous ne l'imprimons pas. Il faut par exemple le faire chez VistaPrint.

POURQUOI INSTALLER TIME SHAKER DANS SON POINT DE VENTE ?

**V.G.**  
Parce qu'en cassant les codes avec cette offre, on augmente sa marge. Il faut vraiment la voir comme une opportunité pour se diversifier et offrir soit un meilleur service, soit une montée en gamme dans son établissement. 💎

*\*Art pratiqué par certains mixologues qui consiste à jongler avec les objets dont il dispose : bouteilles, coqueteliers, verres, fruits, etc.*