

# Dame Nature. 400.000 € de travaux pour pousser l'activité

Restaurant spécialisé dans les produits frais naturels et bio, Dame Nature change de décor pour capter une nouvelle clientèle.

« Le pari est risqué », admet Michel Vilain, co-gérant avec Fabienne Azouleos de Dame Nature, « mais, au regard des premiers résultats, nous sommes sur la bonne voie ».

Depuis sa réouverture, en mars dernier, après deux mois de travaux et un investissement de 400.000 €, le restaurant situé sur la promenade des Flots Bleus à Saint-Laurent-du-Var enregistre un taux d'occupation « supérieur de 20 % par rapport à l'année dernière ». Et conforte ainsi ses dirigeants dans leur choix stratégique.

## Un nouvel écrin

Restaurant de produits bio ou cultivés de manière naturelle, Dame Nature souffrait « d'un décalage entre l'offre de sa carte et son environnement », indique Fabienne Azouleos. Malgré une clientèle qui « faisait abstraction du décor grâce à la qualité de nos assiettes », décision a été prise « d'offrir un nouvel écrin à notre table ». Et de refaire ainsi le restaurant de fond en-comble. Nouveaux décors, agencement différent qui permet d'exploiter toute



● Depuis 2000, Michel Vilain, fort d'une expérience de trente ans dans la restauration, et Fabienne Azouleos, issue d'une famille de commerçants, forment un duo complémentaire à la tête de Dame Nature.

la surface et de passer de 70 à 100 places assises, seconde ouverture côté parking, mur de bulles... Le jeune architecte cagnois Grégory Païs a « admirablement » respecté un cahier des charges dont l'objectif était « de monter en gamme pour séduire les entrepreneurs et de créer un effet visuel captif pour attirer la clientèle de passage ».

## Diversifier sa clientèle

Car, si l'activité de Dame Nature est soutenue par « les fidèles et les

locaux », le restaurant doit diversifier sa clientèle pour éviter l'essoufflement. « Le seul moyen de dévolopper notre affaire est de faire déplacer les gens quelle que soit la saison et donc de leur proposer un endroit confortable aussi bien en hiver qu'en été », analyse Fabienne Azouleos. Chose peu évidente sur une zone piétonne « peu connue, concurrencée par le site du port Saint-Laurent et qui travaille essentiellement quand il fait beau » explique Michel Vilain. Pourtant,

les dirigeants ont relevé le défi... et pour atteindre leur seuil de rentabilité - « 90 couverts par jour » - ils proposent désormais un second service, le soir.

Gaëlle Cloarec

**Dame Nature**  
Saint-Laurent-du-Var

**Dirigeants :** Michel Vilain,  
Fabienne Azouleos  
**Effectifs :** 11  
**CA :** 420.000 €  
**Tél. :** 04.92.27.15.45.