

Point chaud, la success story liégeoise depuis 1993 🚇

Connue comme étant la référence dans le secteur de la restauration rapide à la française, l'enseigne point chaud compte aujourd'hui 57 magasins, principalement situés en Wallonie et en province de Liège. Aujourd'hui, nous rencontrons son CEO, Didier Depreay, qui nous raconte l'histoire de point chaud et nous dévoile quelques informations méconnues du grand public.



Groupe point chaud

Siège social : rue des Technologies 24 4432 Alleur

04 361 68 20 **4** 04 361 68 39

(i)

www.pointchaud.be

C'est en 1980, en France, que débute l'aventure, lorsqu'un boulanger créée point chaud avec l'idée d'offrir du pain frais et chaud tout au long de la journée. 13 ans plus tard, en 1993, convaincu par le concept, son directeur actuel, Didier Depreay, décide de développer point chaud en Belgique, et ouvre son premier magasin à Fléron. Depuis, 56 autres points de vente ont vu le jour et un site de fabrication a été implanté à Alleur (Liège).

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Une success story à la Liégeoise qui grandit de jour en jour. Didier Depreay explique : « Point chaud ne peut plus être considéré comme une petite entreprise. Notre entreprise est devenue une chaîne car il y a un certain nombre de magasins avec un concept identique mais nous restons surtout une entreprise avec une culture familiale».

Et malgré ce réseau bien développé, les ateliers de fabrication de l'enseigne sont organisés de façon à respecter la fabrication traditionnelle, qui tient à cœur de son directeur et actionnaire principal, Didier Depreay. «Point chaud est souvent vu comme une entreprise industrielle parce que l'enseigne compte de nombreux magasins. Les volumes de production sont importants, c'est une réalité. Cependant, la production respecte les standards de la fabrication traditionnelle. Il suffit de visiter nos ateliers pour s'en rendre compte », affirme-t-il.

UN PROCESSUS DE MODERNISATION DES ÉTABLISSEMENTS

Le client et son expérience sont au centre des préoccupations de l'enseigne. C'est la raison pour laquelle point chaud a entamé un processus de modernisa-



pour un style plus chic et épuré. «Les am-

biances et les couleurs changent avec le temps, il faut les faire évoluer. Le client vient pour déguster un sandwich mais il a le droit d'être installé dans un bel établissement confortable et agréable».

C'est d'ailleurs dans cette optique que le point chaud de Verviers, notamment, qui a déménagé de la rue Crapaurue à la place Verte, a été décoré. Tournée vers l'innovation, et à l'écoute de sa clientèle, point chaud n'a pas fini de nous surprendre.