

Interactions UTC

1. [Interactions, le Magazine des Technologies Emergentes](#)
2. [Thématiques](#)
3. [Entreprenariat](#)
4. [Thimothée Tronet, créateur de l'enseigne Fresh Burritos](#)

Thimothée Tronet, créateur de l'enseigne Fresh Burritos

Originaire de Calais, Timothée Tronet arrive en 2003 à l'UTC. Il découvre les burritos, plat typique mexicain, lors de son échange à l'université de Pennsylvanie. Depuis, il a créé l'enseigne Fresh Burritos, qui propose des saveurs mexicaines à l'heure du déjeuner et du dîner.

01 Apr 2014



Après les États-Unis, direction l'Argentine, où Timothée Tronet effectue son dernier semestre de cours et son stage de fin d'études. Diplômé en génie mécanique, il y reste pour travailler au sein de Kraft Foods en marketing, en finance et en « corporate planning ». « *J'ai toujours eu envie d'entreprendre, et j'ai rencontré beaucoup de chefs d'entreprise en Argentine. J'ai décidé de rentrer en France pour créer Fresh Burritos* », raconte-t-il. L'idée de Fresh Burritos est née de ses expériences aux États-Unis et en Argentine, où il existe de nombreuses enseignes de restauration rapide spécialisées dans les plats mexicains – créneau encore vierge en France. « Pourtant, la cuisine mexicaine arrive en 2e position pour les achats de cuisine ethnique en grandes et moyennes surfaces, après la cuisine japonaise, et le marché de la restauration rapide croît très rapidement en France depuis une décennie », analyse l'entrepreneur de 28 ans.

Un premier restaurant à Lille

À l'époque, il est célibataire et n'a pas d'enfant. Les ingrédients lui semblent donc réunis pour se lancer : il rentre en 2010 en France et ouvre son premier restaurant l'année suivante, à Lille. Ce restaurant pilote a fait l'objet de nombreuses modifications pour devenir ce qu'il est aujourd'hui. Décoration, gamme de produits, etc. : Timothée Tronet n'a pas hésité à remettre plusieurs fois son métier à l'ouvrage jusqu'à obtenir satisfaction. Début 2013, il peut donc ouvrir son deuxième restaurant, toujours à Lille, et se tourne vers la solution de la franchise pour développer son concept. « *Les deux premières franchises se situent à Valenciennes et à Limoges. L'objectif est d'en créer 5 à 7 cette année. En parallèle, je souhaite lancer un restaurant en propre par an* », détaille Timothée Tronet, qui sait que deux obstacles l'attendent : la recherche des bons emplacements, et des besoins importants en financements.

Maturité et débrouillardise

Si ses cours en génie mécanique ne lui sont plus de la première

utilité, Timothée Tronet estime que l'UTC lui a apporté beaucoup de maturité, d'indépendance, ainsi qu'un sens aigu de la débrouillardise – ne serait-ce que par la liberté donnée quant au choix des parcours. *« L'UTC m'a permis de partir pour l'étranger, voyages sans lesquels je n'aurais pas eu l'idée de la cuisine mexicaine. Les cours d'entrepreneuriat aux États-Unis ont aiguisé mon envie d'entreprendre. Le diplôme de l'UTC donne une certaine crédibilité au moment de rencontrer les banquiers avec un projet d'entreprise sous le bras. Et la majorité de mes amis viennent de l'UTC ! »*, ajoute-t-il.

« Foncer ! »

Aujourd'hui, Timothée Tronet emploie 13 personnes, et les deux franchises comptent 10 salariés. Il a réalisé 1 million d'euros de chiffre d'affaires en 2013, et compte bien doubler ou tripler ce chiffre cette année. *« Il faut savoir s'entourer. Je pensais être capable de réaliser la décoration moi-même mais, objectivement, le résultat n'était pas au rendez-vous. J'ai fait appel à un décorateur pour parvenir à ce que je souhaitais. Il faut accepter ses points faibles : je sais négocier, gérer les relations humaines, mais la communication n'est pas mon domaine. »* Autre conseil, pour les étudiants qui souhaitent créer leur entreprise : il faut parler de son projet autour de soi, ne pas avoir peur de se faire voler son idée. *« Discuter permet de vérifier la viabilité du projet, son accueil, sa pertinence, souligne-t-il. Et foncer ! On peut se poser des questions à l'infini, mais le tout est de passer de l'idée à l'entreprise. »* Un conseil que le patron de Fresh Burritos applique : il ambitionne d'ouvrir 50 restaurants d'ici à 2018 !

Bio express

- **2003** : Entrée à l'UTC
- **2005** : Échange avec l'université de Pennsylvanie
- **2007** : Échange avec l'Institut technologique de Buenos Aires
- **2008** : Diplômé en génie mécanique

- **2008** : Embauche chez Kraft Foods Amérique latine au sein du programme Haut Potentiel
- **2010** : Retour en France
- **2011** : Ouverture du restaurant pilote Fresh Burritos
- **2013** : Lancement du concept en franchise et ouverture de 3 nouveaux points de vente (dont 2 en franchise)
- **2014** : Entre 5 et 7 signatures de franchise sont prévues