



# YVES HECKER

## Presque sérieux

A 37 ans, le fondateur de l'enseigne Les Burgers de Papa connaît une nouvelle étape de sa (jeune) vie entrepreneuriale. En très forte croissance, sa chaîne de restaurants devrait boucler l'année 2019 avec plus d'une dizaine d'ouvertures en France. Et il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin, quitte à laisser un peu de côté son esprit potache.

**Y**ves Hecker a un peu de mal à l'admettre, mais il doit s'y résoudre : Les Burgers de Papa, l'enseigne à l'esprit potache qu'il a fondée en 2013, est bien en train de devenir « plus adulte ». Quelques signes ne trompent d'ailleurs pas, comme la fulgurante poussée de croissance enregistrée par la chaîne de « burgers gourmets du terroir », qui

devrait compter près d'une quarantaine d'adresses à la fin de l'année pour un chiffre d'affaires d'environ 18 millions d'euros. « Nous vivons une période un peu vertigineuse au cours de laquelle le groupe aura doublé de taille en 18 mois. Et nous voulons poursuivre sur cette lancée, avec l'objectif de compter 50 restaurants à fin 2020 », rapporte le dirigeant de 37 ans. Parmi les ouvertures de ces derniers mois : une première adresse à Paris intra-muros,

une inauguration rue de la République à Lyon ou encore un premier pied hors de la France métropolitaine avec la création d'un restaurant à Saint-Denis de la Réunion... De quoi rassasier l'appétit du dirigeant du genre entrepreneur boulimique : « Quand un restaurant est ouvert, deux semaines après je m'ennuie. Ma psy dit que je suis un grand enfant qui se lasse vite de ses jouets », plaisante-t-il. Et, si Yves Hecker place toujours l'amu-

© LES BURGERS DE PAPA

### ► DATES CLÉS

**8 mars 1982** : naissance à Saverne (Bas-Rhin)

**Octobre 2013** : ouverture du premier restaurant Les Burgers de Papa à Lyon

**2016** : il lève 1 million d'euros pour le déploiement de l'enseigne en France

**2019** : nombreuses ouvertures et nouveau concept de restaurants

**2020** : objectif de 50 restaurants en France

sement au cœur de son moteur entrepreneurial, l'affaire devient de plus en plus sérieuse, avec la responsabilité de 270 emplois créés par ses restaurants gérés en direct (les cinq de la région lyonnaise) ou en franchise. « Nous sommes en train de structurer l'entreprise avec des recrutements en RH, en formation des nouveaux franchisés ou en accompagnement du réseau. Cela implique également que l'on délègue davantage avec Florian Gorse (son associé, Ndlr). Nous ne pouvons plus tout gérer comme nous le faisons au début. »

Un changement de dimension qui s'accompagne également d'un changement d'image pour Les Burgers de Papa. Fondée autour d'une communication décalée et franchouillarde jouant « le 27<sup>e</sup> degré » avec des burgers aux doux noms de « tête de lard », de « daron » ou encore de « poulette », servis dans des restaurants au style diner américain, l'enseigne cherche désormais à « être plus mature », selon les termes d'Yves Hecker. Comme en témoigne l'ambiance des nouveaux restaurants, avec un design fait de boiseries et de couleurs sobres. « On ne va pas se prendre au sérieux, il ne faut pas déconner non plus ! Mais nous voulions sortir de l'esprit très coloré des diners à l'américaine qui ont une image fast food bas de gamme, pour aller vers quelque chose de plus premium qui corresponde mieux aux produits que nous proposons. On adopte aussi une communication plus sobre : on ne se permettrait plus aujourd'hui nos posts de l'époque sur Facebook, un peu bêtes ou agressifs, que l'on publiait pour se marrer. »

Entrepreneur autodidacte sans autre diplôme qu'un bac STT Gestion, Yves Hecker a imaginé le concept de burgers à la française un soir en se régalant –



Le menu "Daron"

© LES BURGERS DE PAPA

il n'était alors pas encore végétarien – dans une échoppe située en face de la fac à Strasbourg où il avait entamé un cursus d'anglais. Une idée qu'il garde en tête pendant une dizaine d'année jusqu'à ce qu'il tombe par hasard, un soir, sur un reportage télé présentant Big Fernand, alors toute nouvelle chaîne de restauration dont il est aujourd'hui le principal challenger en France. « Je me suis dit c'est pas possible, c'est exactement mon idée... Il faut que je me lance tout de suite ! ». Dès le lendemain, il pose sa démission de job d'animateur matinalier à la radio et se met en chasse d'un local. Avant d'ouvrir quelques mois plus tard son premier restaurant, rue Neuve à Lyon (2<sup>e</sup> arrondissement). Yves Hecker a démarré l'aventure des Burgers de Papa en pleine burger mania

à la française. Au cours de ces six dernières années, il a vu le marché évoluer et se structurer. « Il y a quelques années, tout le monde essayait de se lancer, avec plus ou moins de réussite, dans les burgers haut-de-gamme à la française. Aujourd'hui, on assiste à l'arrivée de chaînes américaines qui s'installent sur de gros emplacements en dupliquant leurs menus américains. Ils ne travailleront jamais comme nous. Nous avons une carte à jouer en proposant des burgers à la raclette ou au reblochon, et cuisinés avec des produits frais et locaux », poursuit Yves Hecker. Le dirigeant peut aussi miser sur son parcours atypique, loin des écoles de commerce. « Comme je n'ai pas les codes de l'entrepreneuriat, je ne m'interdis rien. Peut-être que je me plante plus que les autres, mais j'ose plus », observe-t-il. Une recette maison qui porte ses fruits, et dont il n'entend pas dévier. ♦

### COMMENT VOIT-IL SON EXPERT-COMPTABLE ?

« Mon expert-comptable m'a mis en confiance »

Je n'ai jamais suivi de formation en entrepreneuriat. Je n'avais donc pas de connaissances, en comptabilité notamment, à la création des Burgers de papa. Quand je me suis lancé, je ne faisais pas la différence entre le haut et le bas de bilan ! Là où mon expert-comptable a été extraordinaire, c'est qu'il a vraiment pris du temps avec moi pour vulgariser des sujets complexes. En cela, il m'a énormément mis en confiance dans mon rôle d'entrepreneur.