

## “Vive la Tarte” va se déployer à travers les Etats-Unis et s’implanter en Belgique

■ La boulangerie, lancée à San Francisco par deux Bruxellois, prévoit d’ouvrir entre 10 et 15 points de vente d’ici à 2020.

Pierre-François Lovens  
Envoyé spécial à San Francisco

Créer une boulangerie artisanale au cœur de South of Market (SoMa), l’épicentre des start-up technologiques de San Francisco ? Il fallait un fameux culot pour se lancer dans pareille aventure. Sans compter la nécessaire persévérance pour s’imposer dans une ville qui fourmille d’initiatives dans le domaine de l’alimentation. Julie Vandermeersch et Arnaud Goethals, couple de trentenaires originaire de Bruxelles, l’ont fait. Cinq ans

après le lancement de “Vive la Tarte”, leur (s) tart-up artisanale, comme d’aucuns s’amusent à la qualifier, est une véritable réussite. Il suffit de se rendre dans leur atelier-boutique, situé sur Howard Street, pour se rendre compte de l’engouement suscité auprès des jeunes ingénieurs et développeurs du quartier (les QG de Twitter, Uber, Airbnb ou Pinterest ne sont pas très loin...) pour le savoir-faire et l’atmosphère conviviale qui règne à “Vive la Tarte” à l’heure du petit déjeuner et du lunch.

Ce succès, les deux entrepreneurs belges ont fait le choix de le déployer à travers les Etats-Unis et même en Belgique. C’est ce qu’ils ont confié à “La Libre” lors de notre visite, en fin de semaine dernière. “Fin 2011, nous avons commencé notre projet de zéro, avec quelques idées et nos propres moyens finan-

ciers, explique Arnaud Goethals, ancien consultant de 36 ans, tout comme son épouse. *Cela a pris un certain temps pour développer le concept. On a bossé et on bosse toujours énormément. Mais là, c’est bien parti. Pour les trois ou quatre années à venir, on s’attend à une croissance exponentielle de l’activité.*

Cette ambition de croissance s’inscrit dans le sillage d’une première levée de fonds, à hauteur de 1,2 million de dollars, bouclée au printemps dernier. Les deux entrepreneurs-artisans ont pu compter sur le soutien d’un groupe d’investisseurs belges, dont plusieurs ont connu la réussite à San Francisco, comme Sébastien de

La jeune pousse est rentable depuis 2013 et emploie déjà une trentaine de personnes.

Halleux (fondateur de Saldrone et Graph Ventures), Davy Kestens (Sparkcentral) et Louis Jonckheere (Showpad), Jos Sluys (créateur du fonds d’investissement Saffelberg), Danny Lein (Twipe), Cédric Barbier (Besix) ou encore le Français Frédéric Tardy (Axa) se sont également joints à l’opération.

Première implantation à Los Angeles

Ces fonds permettent aujourd’hui à Arnaud Goethals et à son épouse Julie (35 ans) de planifier l’ouverture de plusieurs points de vente et de faire grandir la communauté séduite par le concept de “Vive la Tarte”. La première ouverture est prévue dès le mois prochain à proximité du célèbre “Ferry Building”, le terminal des ferries de San Francisco. En avril 2018, un troisième point de vente sera ouvert dans le quartier de Noe Valley. En juin de la même année, “Vive la Tarte” sortira, pour la première fois, de San Francisco pour s’installer à Los Angeles (dans le quartier branché de Silver Lake). “D’ici 2020, nous voulons ouvrir entre 10 et 15 points de vente aux Etats-Unis, annonce Arnaud Goethals. On vise des villes comme Seattle, Portland, Philadelphie, Boston et, très probablement, New York.”

Et la Belgique, dans tout ça ? Arnaud Goethals et Julie Vandermeersch ne l’oublie certainement pas. Là où “Le Pain Quotidien” ou “Exki” ont commencé leur histoire en Belgique avant de s’exporter outre-Atlantique, “Vive la Tarte” entend faire le chemin inverse, tout en gardant leur camp de base à San Francisco. “Nous pensons ouvrir nos premiers ateliers-boutiques à Bruxelles, Anvers, Gand... Et l’on n’exclut pas de le faire aussi en Wallonie.”

Arnaud Goethals insiste beaucoup sur le fait qu’il ne s’agit pas, pour “Vive la Tarte”, de se transformer en chaîne commerciale. “Notre philosophie est de créer un réseau de boulangeries artisanales locales. C’est très important pour nous. Chaque point de vente sera confié à une équipe locale. Le succès de “Vive la Tarte”, à San Francisco, se fonde sur la proximité, l’authenticité, la qualité, la convivialité. Nos clients se sentent comme à la maison. Nous voulons continuer dans cette voie.” C’est pour cette raison que le couple consacre beaucoup de temps au recrutement de personnes en phase avec les valeurs véhiculées par l’entreprise (dont le recours à des producteurs locaux, le respect de l’environnement, le goût pour l’innovation...).

Depuis 2013, “Vive la Tarte” est une affaire rentable. L’entreprise emploie actuellement une trentaine de personnes. L’effectif a quintuplé en quatre ans. Et si l’on en juge par les projets d’Arnaud et de Julie, ce n’est qu’un début. Une deuxième levée de fonds, qui devrait avoisiner les 5 millions de dollars, est d’ailleurs envisagée à l’horizon 2019 pour accompagner cette croissance.



Julie Vandermeersch et son époux, Arnaud Goethals ont réussi le pari audacieux de lancer une boulangerie artisanale au cœur de San Francisco. Aujourd’hui, ils se disent prêts à créer un réseau de boulangeries artisanales locales.