

---

EBOOK RESTAURANTS

# Recharge VE en Guadeloupe — Guide Restaurateur

Augmentez votre ticket moyen, ADVENIR 30 % et avantage concurrentiel local

## ÉDITO TERRITOIRE

La Guadeloupe vit une transformation de sa clientèle automobile : la part de véhicules électriques en circulation progresse régulièrement, et les touristes louent de plus en plus en VE dès leur arrivée à Pôle Caraïbes. Pour un restaurateur, cette évolution se traduit par une opportunité concrète : proposer une borne de recharge pendant le repas, c'est offrir un service à forte valeur perçue qui transforme un repas de 1h30 en "recharge gagnée". Avec un SP95 à 1,74 €/L et un gazole à 1,51 €/L, la sensibilité des clients VE au coût de leur recharge est réelle, et le restaurant qui propose la borne devient une étape de choix sur les axes touristiques. Ce guide vous donne le mode d'emploi complet : dimensionnement, aides ADVENIR 2026, modèle de refacturation, et pourquoi un opérateur DOM-spécialiste maîtrise mieux les spécificités tropicales qu'un installateur métropolitain.

## PROFIL CIBLE

Vous êtes restaurateur ou propriétaire d'un établissement de restauration en Guadeloupe : restaurant traditionnel créole, gastronomique, brasserie touristique, snack de plage, table d'hôtes. Vous disposez d'un parking dédié de 6 à 30 places, généralement en bord de route ou sur la côte. Vous voyez de plus en plus de clients VE sur votre parking, et vous vous demandez si proposer une ou deux bornes vaut le coup, combien ça coûte, quelles aides vous pouvez mobiliser, et si le "jeu en vaut la chandelle" sur votre format d'établissement. Ce guide vous donne du concret et des fourchettes réalistes.

# Pourquoi installer une borne dans votre restaurant en 2026

Le calcul est simple : un client VE qui s'arrête manger chez vous pendant que sa voiture recharge, c'est un client qui **reste plus longtemps**, qui **consomme plus**, et qui revient.

## 1. Augmentation du ticket moyen

Un client qui sait qu'il a 1h-1h30 de recharge devant lui ne fait pas le service rapide : entrée + plat, dessert et café, parfois un verre d'apéritif. Sur les restaurants ayant ajouté la borne en 2024-2025, le **panier moyen "clientèle VE" est supérieur de 12 à 25 %** au panier moyen général.

## 2. Trafic touristique VE croissant

Les loueurs de Pôle Caraïbes et Saint-François introduisent du VE dans leur flotte. Cette clientèle planifie ses itinéraires en fonction des points de recharge possibles. Si vous êtes sur la route papillon (RN1), sur l'axe Pointe-à-Pitre / Saint-François ou sur la côte sous le vent Basse-Terre, vous captez un trafic incrémental.

## 3. Différenciation locale

En 2026, votre concurrent en face n'a pas (encore) de borne. Vous êtes pionnier sur votre micro-marché. Les apps de planification trajet (Chargemap, ABRP, applications opérateurs) référencent les points de recharge associés à des restaurants. Vous gagnez en visibilité.

## 4. Revenu refacturation auxiliaire

Selon votre modèle tarifaire, une borne 22 kW dans un restaurant trafiqué peut générer **400 à 1 500 €/an de revenu net** côté refacturation, en plus du chiffre d'affaires resto.

## 5. Image moderne et écologique

Cohérent avec la dynamique RSE locale (Guadeloupe région engagée sur la transition énergétique), particulièrement valorisant si votre établissement vise une certification Clef Verte ou équivalent.

**+12 à 25 %**

Ticket moyen clientèle VE

## Pourquoi le 22 kW est presque toujours la bonne réponse

Pour un restaurant, le **compromis recharge / temps repas pousse vers le 22 kW AC**. Voici pourquoi.

### Durée moyenne d'un repas en Guadeloupe

- Repas du midi en semaine : 45-75 min.
- Repas soir traditionnel : 1h30-2h00.
- Repas dimanche en famille : 2h-3h.

### Recharge en 22 kW AC sur ces durées

- 45 min : ~16 kWh = ~90 km d'autonomie ajoutés.
- 1h30 : ~30 kWh = ~170 km d'autonomie ajoutés.
- 2h : ~40 kWh = ~225 km d'autonomie ajoutés.

C'est très satisfaisant côté client : il repart avec une grosse partie de la batterie remplie, équivalent à 1-2 jours d'autonomie pour son séjour en Guadeloupe.

### Pourquoi pas 7,4 kW ?

En 1h30 de repas, 7,4 kW donne ~11 kWh, soit ~60 km. C'est utile mais frustrant côté client. On le réserve aux cas où le restaurant n'a pas la puissance électrique disponible (sites anciens, raccordement limité).

### Pourquoi pas DC ?

Le DC 25 ou 50 kW coûte 10-15 000 € de matériel + raccordement renforcé. Pour un restaurant, c'est largement surdimensionné par rapport au temps de présence. Sauf cas spécifique (resto sur aire d'autoroute, format "fast service" très court), restez en AC 22 kW.

### Ratio de bornes

- Restaurant 20 couverts : 1 borne 22 kW suffit en démarrage.
- Restaurant 40-60 couverts : 1-2 bornes 22 kW.
- Restaurant 80+ couverts (brasserie touristique) : 2-3 bornes 22 kW.

**~170 km**

Autonomie ajoutée en 1h30 (AC 22 kW)

# ADVENIR clientèle 30 % : ce que ça change pour votre TCO

L'ADVENIR clientèle s'applique aux bornes de votre parking accessibles aux clients. C'est l'aide structurante sur votre projet.

## Conditions :

- Taux : **30 %** du coût HT installation.
- Plafond : **2 700 €** par point de charge.
- Borne accessible à la clientèle pendant les horaires d'ouverture (ou 24/7 si parking ouvert).
- Paiement direct possible : CB sans contact, QR code ou intégration PMS.
- Borne pilotable et supervisée.

## Exemple chiffré : 2 bornes AC 22 kW

- Capex installation typique : ~6 500 € HT (matériel + pose + signalétique).
- ADVENIR : 30 % × 6 500 € = 1 950 € (sous plafond 2 × 2 700 € = 5 400 €).
- **Coût net entreprise après ADVENIR : ~4 550 € HT.**

La TVA étant récupérable pour une entreprise, vous récupérez 1 300 € supplémentaires sur la TVA déductible. **Coût final net : ~3 250 € HT** pour 2 bornes prêtes à l'emploi.

## Délai d'instruction ADVENIR

Entre 4 et 12 semaines après dépôt du dossier complet. Nous montons et déposons le dossier intégralement dans le cadre de notre prestation, ce qui maximise les chances d'instruction du premier coup.

**~4 550 €**

Coût net 2 bornes après ADVENIR

## Combien ça coûte vraiment, pose et exploitation

La fourchette globale pour 1-2 bornes restaurant en Guadeloupe : **4 000 € à 8 000 € TTC** avant ADVENIR.

### Coût matériel borne unitaire

- AC 22 kW triphasée pilotable tropicalisée : ~1 800 à 2 800 € HT par borne.
- Coffret métallique anti-vandalisme (recommandé sur parking ouvert) : ~250 € par borne.
- Affichage tarifaire et signalétique : ~150-300 € par borne.

### Coût pose

- Câblage du tableau électrique au point de pose : 50-150 €/mètre selon configuration.
- Génie civil léger (tranchée, fourreau, regard) : 80-200 €/mètre si terrain à creuser.

- Marquage au sol parking : ~150 € par place.
- Mise en service, paramétrage, formation : inclus dans la prestation.

### **Coût raccordement EDF SEI (éventuel)**

- Si vous êtes déjà en triphasé avec marge de puissance : pas de coût supplémentaire.
- Si renforcement nécessaire : 1 500 à 5 000 € selon configuration. L'audit identifie cela en amont.

### **Coût supervision (annuel)**

- Plateforme + facturation + hotline : 30 à 60 €/mois par borne.
- Maintenance préventive trimestrielle recommandée en climat tropical : 100-200 €/borne/an.

### **ROI typique pour un restaurant 60 couverts**

- Capex net après ADVENIR + TVA récupérée : ~3 500 € pour 2 bornes 22 kW.
- Revenu refacturation : 800-1 500 €/an pour 2 bornes en fonction du trafic.
- Effet panier moyen +12-25 % sur la clientèle VE captée : valeur indirecte souvent supérieure au revenu refacturation.
- ROI complet : généralement 2 à 4 ans.

## **Modèles de refacturation au client**

Comment faire payer (ou pas) la recharge au client ? Voici les 3 modèles courants en Guadeloupe en 2026, par ordre croissant de monétisation.

### **Modèle 1 — Gratuite avec consommation minimum**

- "Recharge gratuite à partir d'un menu adulte commandé".
- Simple à comprendre, fort effet "générosité" perçu par le client.
- Coût absorbé dans la marge du menu (l'électricité représente ~3-6 € par recharge typique).
- Idéal en démarrage pour générer du trafic et du buzz local.

### **Modèle 2 — Tarif aligné réseau public**

- 0,02 €/min + 0,40 €/kWh (tarif EZdrive réseau public standard).
- Modèle économiquement neutre pour vous, transparent pour le client.
- Pas d'effet "surprise" sur la facture finale.
- Le client peut payer en CB sans contact ou QR code directement à la borne.

### **Modèle 3 — Tarif premium au kWh**

- 0,55-0,70 €/kWh, justifié par le service "sans déplacement".
- Génère un revenu auxiliaire significatif.
- À expliquer clairement (affichage à la borne) pour éviter les retours négatifs.

### **Notre recommandation**

La plupart des restaurants gastronomiques et touristiques de Guadeloupe que nous équipons optent pour le **modèle 1 ou 2** : la borne est utilisée comme un outil de fidélisation et de différenciation, pas comme une source de revenu prioritaire. Le revenu refacturation est sympa mais le vrai gain est sur **l'augmentation du ticket moyen et la fréquentation**. La plateforme de supervision permet de basculer entre modèles sans changer le matériel.

## Climat tropical et choix du matériel

Une borne installée dehors sur un parking restaurant en Guadeloupe est soumise à des conditions extrêmes : embruns salins, chaleur, UV intense, surtensions atmosphériques en saison cyclonique. Le choix du matériel n'est pas anecdotique.

### Standards à exiger sur les installations restaurant Guadeloupe :

- Bornes IP55/IK10 minimum, électronique tropicalisée.
- Câblage cuivre étamé sur les sites côtiers (Le Gosier, Sainte-Anne, Saint-François, Bouillante).
- Parafoudre dédié par installation.
- Coffret aluminium ou acier inox si exposition front de mer.
- Joint d'étanchéité de couvercle remplaçable (maintenance préventive trimestrielle).

### Sites spécifiques à surveiller

- **Bord de mer** (paillote, restaurant plage) : exposition saline maximale, matériel le plus tropicalisé recommandé.
- **Restaurants Pointe-à-Pitre centre-ville** : exposition saline moindre, contrainte vandalisme à considérer.
- **Restaurants en hauteur Basse-Terre** : humidité forte mais peu de sel, exposition aux pluies cycloniques.
- **Restaurants axes routiers (RN1, route papillon)** : poussière et vibrations, fixation béton renforcée recommandée.

### Maintenance préventive

Visite trimestrielle : contrôle visuel, serrage des cosses, mesure d'isolement, mise à jour firmware, nettoyage des joints. Coût modeste (100-200 €/borne/an), prolonge la durée de vie de 30-50 % vs matériel non entretenu.

## Étapes d'un projet restaurant, de l'idée à l'exploitation

Le projet est généralement plus simple et plus rapide qu'en hôtellerie ou en entreprise. Voici les **5 étapes**.

1. **Pré-diagnostic** (téléphone, 15-20 min) — Type d'établissement, profil clientèle (locale vs touristique), parking existant, ambition (1 ou 2 bornes), urgence éventuelle.
2. **Visite technique gratuite** (~1h30 sur site, sous 5-10 jours) — Mesure puissance disponible au tableau, identification points de pose pertinents, photos, mesure de distances, recommandations.
3. **Devis sous 48 h** — Avec scénario 1 ou 2 bornes, simulation ADVENIR + récupération TVA, modèle de refacturation pré-paramétré.
4. **Travaux et mise en service** (1 journée à 2 jours selon configuration) — Programmation hors heures de service (matin, fermeture hebdomadaire). Test recharge, paramétrage app et supervision.

**5. Exploitation et reporting** — Dashboard de supervision, reporting mensuel sessions et revenus, maintenance préventive trimestrielle.

Le **délai global** entre premier appel et borne en service est typiquement de **3 à 6 semaines**, soit moitié moins que les projets B2B complexes. C'est précisément un des intérêts de l'installation restaurant : c'est un projet "léger" qui peut être bouclé rapidement, avant la haute saison touristique.

## Brasserie touristique — Saint-François, front de mer

### Contexte

Brasserie 80 couverts en bord de mer à Saint-François, parking dédié 22 places, ouverte midi et soir 6 jours sur 7. Clientèle mixte locale et touristique (forte saisonnalité décembre-avril). Direction observait depuis 2024 une augmentation des demandes "où je peux brancher ma voiture ?" de la part des clients en VE de location. Aucune borne sur site fin 2025.

### Solution EZdrive

Audit réalisé sous 5 jours. Configuration retenue : 2 bornes AC 22 kW pilotables et tropicalisées, placées en façade côté parking entrée (effet vitrine), avec marquage au sol et affichage tarifaire. Coffrets aluminium en raison de l'exposition saline directe. Parafoudres dédiés. Modèle de refacturation choisi : tarif aligné réseau public (0,02 €/min + 0,40 €/kWh) avec paiement CB sans contact direct à la borne. Dossier ADVENIR clientèle monté et déposé.

### Résultat

Capex 6 800 € HT, ADVENIR 2 040 € versés en 9 semaines, TVA récupérée 1 360 €. Coût net 3 400 € HT pour 2 bornes opérationnelles. Sur les 6 premiers mois post-installation, 142 sessions enregistrées, revenu refacturation 920 € net. Constat direction : 18 % d'augmentation du ticket moyen sur la clientèle identifiée "VE" (recharge en cours = client qui prend dessert + café + digestif). 4 avis Google mentionnent explicitement la borne comme critère de choix. ROI projeté complet à 28-32 mois.

### **Notre restaurant fait 25 couverts et on a un petit parking 6 places. Ça vaut le coup ?**

Oui, mais en posant 1 seule borne AC 22 kW (pas 2). Pour un petit format, l'investissement réduit (~3 500-4 500 € installation, ~2 000-2 500 € net après ADVENIR et TVA) reste cohérent. La borne devient un argument différenciant fort sur Tripadvisor et Google Maps, particulièrement si vous êtes sur un axe touristique ou en bord de mer. ROI typique 3-4 ans, plus le gain indirect en notoriété. Audit gratuit sur place pour chiffrer votre cas précis.

### **Combien de clients utilisent réellement la borne en moyenne ?**

Très variable selon emplacement et saisonnalité. Sur un restaurant côte sud Grande-Terre (Le Gosier, Sainte-Anne, Saint-François), comptez **\*\*15-40 sessions/mois\*\*** en démarrage qui montent à 40-80 sessions/mois après 12-18 mois de notoriété. Sur un restaurant Pointe-à-Pitre orienté clientèle locale, 10-25 sessions/mois en démarrage. Sur un resto en sortie de zone touristique (Basse-Terre nord, intérieur Grande-Terre), 5-15 sessions/mois. L'audit projeté est basé sur votre profil clientèle.

### **Si quelqu'un branche sa voiture et reste 4 heures, je fais quoi ?**

C'est le scénario à anticiper. Solutions disponibles via la supervision : **\*\*tarification dégressive\*\*** (premier 1h30 au tarif minute habituel, puis tarif augmenté au-delà), **\*\*plafond de session\*\*** (la borne se coupe automatiquement après X kWh ou X minutes), ou **\*\*règle d'usage affichée\*\*** ("borne réservée aux clients du restaurant pendant la durée du repas"). Le paramétrage se fait à l'installation et peut être ajusté selon votre retour d'expérience.

### **Et si la borne tombe en panne pendant un service du midi ?**

La supervision détecte les anomalies automatiquement et alerte notre équipe. Une grande partie des incidents (~60-70 %) est résolue à distance dans l'heure (firmware, reset). Si une intervention sur site est nécessaire, le technicien IRVE local se déplace sous 48 h ouvrées avec les pièces. Sur les contrats SLA renforcé, des délais plus courts sont possibles. Pendant l'indisponibilité, le client peut être redirigé vers la borne EZdrive publique la plus proche (l'app le fait automatiquement).

### **Est-ce qu'il faut un permis ou une autorisation préalable ?**

Cela dépend de l'emplacement. Sur un parking privé existant (votre parking restaurant), pas de permis nécessaire en général, mais respect des règles d'urbanisme local (PLU). Si la borne est en façade donnant sur voie publique, signalétique commerciale possible à déclarer. Si vous êtes dans un emplacement protégé (zone littorale, monument historique, périmètre ABF), une déclaration peut être nécessaire. Le devis EZdrive identifie ce point en fonction de votre commune et de votre emplacement précis.

### **Combien d'électricité va consommer la borne sur une année ?**

Pour 1 borne AC 22 kW avec 30 sessions/mois (chiffre courant restaurant moyen 60 couverts), comptez ~7 500-10 000 kWh/an de consommation borne, soit environ **\*\*1 350-1 800 €** de consommation EDF SEI\*\*. Ce coût est compensé (et au-delà) par la refacturation client si vous avez choisi un modèle payant. Si vous proposez la recharge gratuite, le coût est compris dans la marge des menus consommés par les clients VE.

### **Pourquoi pas faire poser par mon électricien habituel ?**

Vous pouvez techniquement, mais 3 risques majeurs : 1) Si l'électricien n'est pas certifié IRVE, vous perdez l'ADVENIR (30 % d'aide) — c'est une condition impérative. 2) Pas de supervision plateforme, donc pas de facturation client, pas de monitoring, pas d'alertes panne. 3) Matériel souvent métropole non tropicalisé, durée de vie 6-18 mois en Guadeloupe vs 8-10+ ans sur du matériel adapté. L'opérateur intégré couvre installation + aides + supervision + SAV avec stock local.

PROCHAINE ÉTAPE

## Prêt à passer à l'action ?

EZdrive accompagne les restaurants dans leur projet borne : étude technique, dossier d'aides, installation IRVE certifiée et supervision.

[ezdrive.fr/devis](https://ezdrive.fr/devis) · [ezdrive.fr/configurateur](https://ezdrive.fr/configurateur) · 09 80 80 97 71