



Restaurant - Brasserie

Communiqué de Presse
Juillet 2012

Bistrot du Boucher, ouvre un nouveau restaurant à Aulnay-sous-Bois et relance son développement en franchise !



Depuis le 11 mai 2012, une nouvelle équipe dirigée par Fabienne Christophe a le plaisir de vous accueillir dans ce nouveau restaurant situé au carrefour de l'Europe, rue Michel Ange à Aulnay-sous-Bois. Rénové de toute part, il accueille sa clientèle 7J/7, en proposant une carte de saison élaborée autour de produits frais, produits du terroir et **viandes bovines de races exclusivement Françaises**, pour offrir à sa clientèle le meilleur de nos traditions et terroirs !



Nouveauté : Bistrot du Boucher s'engage sur le goût et la qualité en proposant exclusivement des races à viande bovines 100% Françaises : Charolaise, Salers, Aubrac...

2012/2013: DES PERSPECTIVES AMBITIEUSES

Bistrot du Boucher relance son développement en franchise....

2011 a été marquée par l'arrivée de la société **AGAPES Restauration** (leader de la restauration commerciale en France) au capital de la société Franchiseur. De cette association est né le groupe « Brasseries et Bistrots de France » avec pour objectif d'accélérer le développement de l'enseigne Bistrot du Boucher en franchises et filiales dans les mois et années à venir. Cet ambitieux challenge de croissance va permettre de couvrir très rapidement l'ensemble du territoire national et ainsi créer un climat commercial dynamique très positif au sein du réseau.

En 2012, les perspectives de développement sont de 4 ouvertures programmées à Aulnay-sous-Bois (93), Vélizy (78), Mâcon (71) et Chambéry (73).

Pour 2013 de nombreux dossiers sont en cours, et devraient se concrétiser pour un objectif raisonné d'une dizaine d'ouvertures sur l'année.

Bistrot du Boucher souhaite disposer d'un parc atteignant dans les trois ans 70 restaurants.

L'UNIVERS BISTROT DU BOUCHER

Un concept attrayant : Bistrot du Boucher est actuellement la seule enseigne en franchise de restauration constituée de restaurateurs unis par la passion du métier, le goût de la qualité, la cuisine française élaborée sur place et le plaisir de recevoir et de servir.

Un savoir faire spécifique : Bistrot du Boucher est la seule chaîne française non standardisée : en effet à la différence des autres chaînes de restaurants, chaque patron peut apporter sa touche personnelle à son restaurant et à sa carte.

C'est aussi et avant tout, une cuisine généreuse, savoureuse, où l'essentiel des produits est cuisiné sur place, derrière les fourneaux. Nous sommes les garants du savoir-faire culinaire et des saveurs de la cuisine française.

Chaque Bistrot possède ainsi sa propre identité :

- **Un décor unique de bistrot brasserie au style rétro-moderne**
- **Une carte saisonnière et personnalisée autour des viandes, terroirs et traditions**

Des valeurs de goût, de qualité, d'accueil/service et de générosité : aujourd'hui se sont 4 restaurants Bistrot du Boucher qui ont obtenu le Titre « Maître Restaurateur » : Arras, Blois, Cambrai et La Roche-sur-Yon . Un titre valorisant les compétences professionnelles de chaque patron au service de la cuisine de qualité élaborée à partir de bruts essentiellement frais.

LE PROFIL DES FRANCHISES

Le franchisé : Bistrot du Boucher recrute uniquement des **professionnels de la restauration** formés au **management** et à la **gestion d'entreprise**, disposant de **qualités humaines et commerciales** leur assurant un **excellent relationnel** avec les clients et le personnel.

En solo ou en couple, les franchisés Bistrot du Boucher, généralement âgés de 30 à 50 ans, doivent être désireux d'offrir une cuisine « maison » de qualité.

Bistrot du Boucher s'adresse également aux propriétaires de restaurants indépendants qu'ils souhaitent convertir en Bistrot du Boucher.

Une franchise à forte valeur ajoutée : Bistrot du Boucher booste au quotidien le métier de la restauration en proposant les meilleurs services à ses franchisés, avant et après l'ouverture de leurs brasseries : suivi personnalisé, formation, réunions régulières, centrale de référencement fournisseurs avec une plateforme mise en place à l'automne, communication locale adaptée, opérations commerciales récurrentes d'animation, etc.

Investissement pour devenir un franchisé Bistrot du Boucher

- Durée du contrat : 7 ans
- Droit d'entrée : 45 000 euros
- Droit d'entrée préférentiel : 35 000 euros
(réservés aux restaurateurs indépendants qui transforment leur restaurant)
- Royalties : 3% du CA HT du restaurant
- Publicité nationale : 7 000 euros HT/an
- Investissement moyen : à partir de 550 000 € sans construction (local déjà construit en location)
950 000 € hors foncier pour la construction d'un bâtiment Solo

Pour tout complément d'informations, merci de contacter :

Contact Presse:

TRADIPLUS

Charlotte GAUDU

Tél : 01 39 45 17 68

e-mail : communication@tradiplus.com

5 bis rue du petit Robinson

78350 JOUY-EN-JOSAS

Contact Developpement:

TRADIPLUS

Pascal LESCOUZERES

Tél : 01 39 45 17 60

e-mail : developpement@tradiplus.com

5 bis rue du petit Robinson

78350 JOUY-EN-JOSAS