



Communiqué de presse
Février 2010

Restaurant - Brasserie

La TVA : Un levier de croissance pour Bistrot du Boucher !

Pour le réseau de restaurateurs indépendants,
l'application du taux de TVA à 5.5% permet d'enregistrer une nette
amélioration de son activité avec 5 mois de progression consécutifs !

Après un premier semestre 2009 négatif à -8.30%, à périmètre comparable, BISTROT DU BOUCHER a su doper son chiffre d'affaires et sa fréquentation au deuxième semestre.

BISTROT DU BOUCHER termine donc l'année 2009 en fanfare avec un chiffre d'affaires à 35,6 M€, en progression de 15% et identique à périmètre comparable.

Depuis septembre 2009, BISTROT DU BOUCHER enregistre son 5^{ème} mois de progression consécutif du chiffre d'affaires à périmètre comparable avec notamment un mois de décembre à +15.54% et un mois de janvier 2010 à +14.70% !

La fréquentation clients progresse également de 6.20% en décembre et de 4.60% en janvier.

Ainsi, pour BISTROT DU BOUCHER, l'application du taux de TVA réduit (5.5%) a été un véritable levier de relance de l'activité commerciale.

En respectant et en s'engageant à 100% sur le contrat d'avenir, qui a pris effet au début de l'été, le réseau BISTROT DU BOUCHER a joué le jeu de la politique TVA et a globalement baissé ses prix dès le 1^{er} juillet 2009 accompagnant ainsi l'application de ce nouveau taux.

Cette baisse des prix a été réalisée de façon très transparente pour les clients puisque les cartes affichaient et affichent encore anciens prix, barrés, juxtaposés aux nouveaux prix. De plus, une campagne de communication nationale sous la thématique « **Y'a de la joie ! Bonjour, bonjour la TVA !** » a été parallèlement mise en place pour confirmer l'engagement de Bistrot du Boucher auprès de ses clients.

Après les ouvertures de Maurepas Moulin et Blois en 2009, BISTROT DU BOUCHER poursuit son développement en 2010 avec l'ouverture de nouveaux restaurants.

À propos de « Bistrot du Boucher, toute la cuisine que j'aime »

En 1988, le premier Bistrot du Boucher ouvre ses portes à Puteaux. Depuis, chaque année, ce sont plusieurs restaurateurs qui rejoignent l'enseigne.

Les Bistrots du Boucher rendent hommage aux viandes de premier choix essentiellement d'origine française et plus particulièrement régionale (limousine, salers, charolaise...) ainsi qu'aux recettes traditionnelles françaises : tous les produits sont mijotés sur place ! Le Bistrot du Boucher répond parfaitement à l'image des Bistrots au sens propre du terme : la convivialité, la simplicité, la générosité des saveurs, le respect des traditions et des prix sages.