



Le 25 janvier 2011

Restaurant - Brasserie

COMMUNIQUE DE PRESSE

Bistrot du Boucher, réseau de franchise proposant une cuisine traditionnelle « maison », participera au Salon Franchise Expo du 20 au 23 mars prochains

Afin de rencontrer les professionnels de la restauration et les commerçants désireux de se lancer dans la création d'une franchise, Alain CAZAC et toute l'équipe d'encadrement du Bistrot du Boucher recevront les candidats sur le Stand P12.

Une ouverture à d'autres profils que les restaurateurs

Dynamiser le développement du réseau **Bistrot du Boucher** tel est l'un des principaux objectifs de **Tradiplus** pour l'année 2011.

Pour ce faire, le groupe a décidé d'ouvrir son concept de franchise aux commerçants, qu'ils soient ou non professionnels de la restauration.

Formés au management et à la gestion d'entreprise et disposant de qualités humaines et commerciales leur assurant un excellent relationnel, les franchisés **Bistrot du Boucher** sont animés de la même obsession de la qualité, du service et du bien-être de leurs clients et collaborateurs.

Entrepreneurs indépendants et autonomes, les franchisés **Bistrot du Boucher** sont de fervents défenseurs d'une cuisine traditionnelle de qualité, mijotée sur place.

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

Un concept qui réconcilie cuisine de qualité et rentabilité

Depuis sa création en 1988, **Bistrot du Boucher** est le seul réseau de franchise réunissant uniquement des professionnels de la restauration autour de quatre engagements fondamentaux :

- **La passion du métier** : Restauration traditionnelle « maison » élaborée par chaque chef accompagné de son équipe.
- **Le goût de la qualité** : Une production artisanale, associée à un label de qualité et à l'assurance de déguster des produits frais, rigoureusement sélectionnés et contrôlés.
- **Le choix de la différence** : Dans le respect des valeurs du **Bistrot du Boucher**, chaque restaurant apporte sa touche personnelle en matière de décoration et de recettes. Aucun **Bistrot du Boucher** n'est identique mais on y retrouve toujours une atmosphère conviviale, originale et particulière, associant tradition et modernité.
- **Le menu « Tout Compris » ou le meilleur rapport qualité/prix** : Afin d'offrir à tous, les saveurs de la tradition culinaire française, chaque restaurant propose une formule « **Tout compris** » à prix très doux, incluant un apéritif maison, une entrée, un plat et un dessert au choix accompagné d'une boisson et d'un café.

.../...

Gestion rigoureuse, achats centralisés, marketing offensif, offre commerciale adaptée, exigence constante de qualité : autant d'éléments assurant l'optimisation des résultats et une rentabilité rapide et soutenue dans l'ensemble des restaurants **Bistrot du Boucher** (pouvant être supérieure à 15% du chiffre d'affaires avant impôts). Les restaurants déjà installés qui choisissent d'adhérer au réseau **Bistrot du Boucher** peuvent, quant à eux, multiplier leur chiffre d'affaires et leur rentabilité de façon significative (moyenne comprise entre 3 et 7 selon les cas).

De belles perspectives de développement pour l'année 2011

Constitué de 36 restaurants répartis sur l'ensemble du territoire national, le réseau **Bistrot du Boucher** prévoit d'ouvrir 5 nouveaux restaurants en 2011, sur des villes de 30.000 habitants minimum (environ 200 villes en France).

En centre-ville ou en périphérie, les nouveaux restaurants **Bistrot du Boucher** doivent disposer d'une bonne visibilité, d'une terrasse et d'un parking, à l'instar des restaurants existants.

En parallèle, un 2^{ème} restaurant pilote « **Assiette au Bœuf** » verra le jour à Tours en mai 2011.

Assiette au Bœuf est une nouvelle enseigne du groupe basée sur un concept unique et mono-produit. Après le succès du restaurant ouvert à Arras en 2009, le groupe prévoit 2 à 3 nouvelles ouvertures pour 2011.

Pendant toute la durée du **Salon Franchise Expo 2011**, le groupe **Tradiplus** rencontrera les candidats à la franchise issus de divers horizons professionnels et géographiques, désireux de s'investir, au sein du groupe, dans un projet ambitieux de création d'un réseau de restaurants de tradition française « fait maison », basé sur une démarche de goût et de qualité

Bistrot du Boucher en quelques chiffres :

Nombre de restaurants : 36 dont 1 en propre.

C.A. 2010 : 35,8M d'€

Effectif total : Plus de 400 salariés

Durée du contrat : 7 ans

Droit d'entrée classique : 45.000€ HT

Droit d'entrée préférentiel : 35.000€ HT (restaurateurs indépendants qui transforment leur restaurant)

Redevance de marque : 3% du CA HT

Redevance de communication : 7.000€ HT/an

Investissement moyen :

En création : Entre 480 et 580.000€ HT pour un restaurant de 70 à 100 places (chiffres 2009).

En rénovation ou adaptation : Entre 245 et 350.000€ HT selon la surface et hors fonds de commerce.

Apport personnel : Entre 30 et 40%