

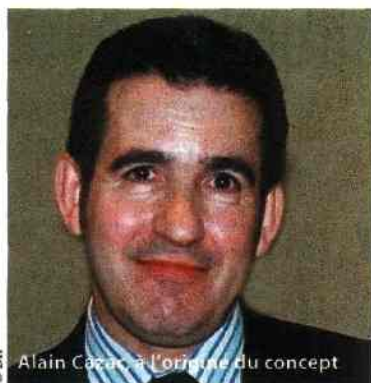
Franchises | RÉVEILLEZ L'ENTREPRENEUR QUI EST EN VOUS

BISTROT DU BOUCHER

Une belle recette sur le grill

Ce qui fait la force des restaurants *Bistrot du Boucher*, c'est d'abord une même philosophie que partage son fondateur Alain Cazac avec ses franchisés.

C'est en 1988 que le premier Bistrot du Boucher voit le jour, à Puteaux. Un restaurant marqué par la patte de son dirigeant Alain Cazac, ce qui signifie une cuisine de qualité - les produits sont



© DR
Alain Cazac, à l'origine du concept

choisis avec la plus grande rigueur et cuisinés sur place -, un cadre original et unique pour chaque restaurant. Dès lors, le réseau va s'étoffer de trois à quatre nouveaux restaurants chaque année. Plus qu'une simple franchise, c'est un véritable état d'esprit, une philosophie que les restaurateurs partagent. Les plats de ces restaurants de tradition sont clairement inscrits dans un esprit de retour aux origines, avec simplicité et convivialité. L'accueil se doit d'être chaleureux dans l'ambiance typique des bistrotiers. Petite note du chef, Alain Cazac a pour habitude d'arpenter les brocantes à la recherche d'objets pouvant enrichir le décor des restaurants de ses franchisés. Objets de décoration insolites, mobilier unique, le franchisé n'est jamais contraint de l'accepter. Car Alain Cazac tient à un véritable travail de colla-

Conditions d'accès au réseau

Type de contrat :	franchise
Durée du contrat :	7 ans
Droits d'entrée :	29.000 à 43.000 € ht
Apport personnel minimum :	40.000 € à 50.000 €
Investissement global :	350.000 € et 500.000 €
Redevances :	2,5% du CA ht
Surface moyenne :	400 m ² (emplacement n°1/1 bis, zone de chalandise de 100.000 habitants minimum)
CA moyen par restaurant :	1.200.000 €



Le réseau s'étoffe de trois à quatre nouveaux restaurants chaque année.

boration avec ses franchisés. Notons toutefois que l'aménagement des lieux a été réfléchi en amont par le fondateur de l'enseigne avec l'architecte décorateur Jean-Claude Marteau. Souhaitant se démarquer de Buffalo Grill, Hippopotamus ou Courte paille, l'enseigne préfère s'implanter sur des lieux déjà existants. En janvier dernier, Bistrot du Boucher inaugurerait sa première implantation au rez-de-chaussée d'un

hôtel (1ère classe) à Gennevilliers, avec 110 places et une terrasse d'été de 50 places supplémentaires. 6 ouvertures sont déjà programmées sur les 12 prochains mois. 2005 est aussi marquée par la création d'une structure financière, Tradinvest, fonds d'investissement privé ayant pour objectif d'aider les restaurateurs disposant de fonds propres insuffisants à acquérir à terme son fonds de commerce.