



#P^t de V

Mon Sushi

ou le fast food japonais

MON 寿司
SUSHI
JAPAN EXPRESS FOOD



Il y a depuis quelques années une vague sushi qui déferle sur la France. Les Français semblent particulièrement friands de maki, sushi et autres rolls, à tel point que des enseignes principalement parisiennes ont vu le jour et rencontrent un succès certain. Voici pourtant un nouveau concept qui prend le sushi bar à contrepied. Mon Sushi, filiale de **Langloys Traiteur**, se veut un nouveau genre autour d'un concept plus large.

Le sushi nomade

Il est encore inconnu en France et pourtant il rencontre un véritable succès Outre-manche avec la chaîne de restaurants rapides Wasabi. En effet, la grande originalité passe par le fait que les sushis et autres spécialités japonaises sont présentés et emballés individuellement. Nous laissons le consommateur libre de constituer son propre menu, explique Quentin Camus, sans lui imposer une quelconque formulation. Et de fait, ce dernier peut se servir composer ses associations de sushis et autres makis à la pièce. C'est un exercice particulièrement ludique et plaisant, complète Quentin Camus, car chacun peut laisser libre cours à ses envies sans avoir à s'imposer un poisson qu'il n'affectionne pas particulièrement. L'autre nouveauté séduisante est que chaque sushi emballé individuellement peut

être consommé sans baguettes. La conception et le pliage de chaque produit laissent celui-ci une fois déplié, en contact avec le riz et pouvant être consommé en une bouchée. Place donc à une consommation type finger food totalement nouvelle pour le consommateur français.

Un sushi store façon fast food

Derrière cette liberté de choix se profile aussi une organisation qui s'inspire largement du fast food. Les processus de fabrication, nous explique Quentin Camus, sont très détaillés. Les produits sont de fait assemblés sur place, mais l'ensemble des matières premières vient directement des unités de production de Langloys Traiteur. Ce dernier, spécialisé dans les produits de la mer, organise, calibre et découpe l'ensemble des ingrédients (riz, lamelles de saumon...) de sorte que la maîtrise du coût

NOUS AVONS OUTRE LE SUSHI, TRAVAILLÉ UNE OFFRE PLATS CHAUDS
VIA DES BEIGNETS DE CREVETTES, NOUILLES ET AUTRES RECETTES ASIATIQUES



Mon Sushi

- Une unité à Bourg en Bresse
- 42 places assises
- Ticket moyen : 9€
- Surface : 180 m²
- Franchise avec 20 unités à prévoir fin 2010



matière et l'ensemble des produits et recettes soient ultra frais, mais de qualité constante. Les sushis sont réalisés via un automate qui réalise les boules de riz et les emballages, il ne reste qu'à disposer les tranches de poisson, ce qui laisse une parfaite autonomie quant à la gestion du personnel et ne nécessite pas la présence d'un sushiman. C'est là aussi, précise Quentin Camus, l'un des points forts du concept Mon Sushi, qui, une fois le personnel formé, ne nécessite qu'un bon manager.

La première unité Mon Sushi a été placée à Bourg en Bresse, à proximité des installations de Langloys Traiteur, mais avec une implantation identique à un restaurant de burgers. «Nous avons ouvert Boulevard Joliot Curie, au périphérique de Bourg en Bresse, précise Quentin Camus, et nous bénéficions d'un flux quotidien de 33 000 véhicules». L'unité avec ses 42 places assises, fait également de la vente à emporter en complément de la livraison. Nous déclinons des packagings carton adaptés à ce type de consommation, avec une labellisation forte aux couleurs de l'enseigne.

Une cible clientèle élargie

C'est la bonne surprise du concept ouvert depuis le début du mois de mars. Non seulement, la popula-

tion de Bourg en Bresse semble, au même titre que les métropoles, adopter le sushi, mais de plus, la clientèle est familiale. «Nous avons, outre le sushi, travaillé une offre plats chauds via des beignets de crevettes, nouilles et autres recettes asiatiques. De fait, les familles peuvent venir s'attabler, explique Quentin Camus, car nous ne sommes pas mono produits, tout en proposant une nourriture saine, en phase avec les attentes nutritionnelles des consommateurs avec, qui plus est, un positionnement tarifaire très attractif pour ce type de restauration rapide japonaise (nigiri et double maki à 0,9€ pièce) avec un ticket moyen autour de 9 – 10€». Petit plus et non des moindres pour le convive, une épicerie japonaise est adossée au restaurant, permettant à chacun de faire plus ample connaissance avec l'univers culinaire nippon. Mon Sushi entend donc travailler l'ensemble des approches de type Japan Express Food avec l'ouverture d'un réseau de franchise. L'unité de Bourg en Bresse est un magasin pilote, précise Quentin Camus, qui nous permet d'affiner nos process. La filiale de Langloys Traiteur entend atteindre une dizaine d'unités d'ici 2010 avec la certitude que, si le succès semble se préciser à Bourg-en-Bresse, alors le concept pourra s'exporter, tant en province, qu'en région parisienne. ■

