

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Saint-Barthélemy-d'Anjou, le 21 juin 2024

## LA BOUCHERIE RESTAURANT DÉVOILE SON NOUVEAU DÉCOR

Le Groupe Baudaire, franchiseur du réseau La Boucherie Restaurant, est fier d'annoncer la rénovation complète de son premier restaurant avec la nouvelle décoration de l'enseigne à Saint-Barthélemy-d'Anjou. En cette année marquant son cinquantième anniversaire, cette transformation marque une étape significative dans l'évolution de l'identité visuelle de La Boucherie Restaurant, alliant tradition et modernité pour offrir une belle expérience à ses clients.

Julianne Baudaire, Directrice de l'image du Groupe Baudaire, s'est exprimée sur cette initiative : « *C'est un immense plaisir de participer aux premiers services dans ce tout nouveau décor qui va redéfinir et moderniser notre concept. Les retours de nos clients sont très positifs !* »



### UN DÉCOR ENTRE HÉRITAGE ET MODERNITÉ

Le nouveau design intérieur de La Boucherie Restaurant met en valeur des éléments emblématiques de l'enseigne tout en intégrant des touches contemporaines. L'ADN et les caractéristiques historiques telles que les bayadères à rayures rouges et blanches, la faïence blanche métro, les billots, les portraits de famille et les photos souvenirs sont harmonieusement intégrés dans un cadre modernisé. Le nouveau décor comprend notamment l'habillage des poteaux en tasseaux de bois, des appliques en laiton et des luminaires en verre au-dessus du bar. Au sol, un parquet en bâton rompu, de la moquette pied-de-poule et du carrelage clair apportent une touche élégante et sophistiquée. Les tables d'hôte sont ornées de plateaux imitation marbre et chêne clair.

Cette transformation a été réalisée en collaboration avec les sociétés RC2, Villemonteil et l'architecte d'intérieur décoratrice Valérie Taesch, ainsi sous la supervision de Julianne Baudaire, pour harmoniser le passé et le présent tout en cultivant l'héritage de l'enseigne.

## UNE RÉNOVATION SANS FERMETURE

La rénovation du restaurant [La Boucherie à Saint-Barthélemy-d'Anjou](#) a été réalisée en seulement trois semaines, du 21 mai au 14 juin 2024, par tranches, permettant ainsi de maintenir l'établissement ouvert et de continuer à recevoir les clients sans interruption. Cette organisation efficace a permis de minimiser les perturbations tout en garantissant une transformation de qualité.



## UNE EXPÉRIENCE CLIENT RÉINVENTÉE

Cette rénovation ne se limite pas à une mise à jour esthétique. « *Ce nouveau décor n'est pas seulement esthétique, il a également été conçu pour améliorer l'expérience globale de nos clients* », souligne Julianne Baudaire. L'éclairage innovant et les éléments visuels stimulants sont conçus pour susciter l'enthousiasme et la satisfaction de chaque visiteur au-delà de leurs assiettes et de la qualité du service prodigué par les équipes en salle et en cuisine.



## UNE ÉTAPE MAJEURE DANS L'ÉVOLUTION DE L'ENSEIGNE

Cette rénovation s'inscrit dans la continuité du [lifting de logo dévoilé en février 2024](#), à l'occasion du cinquantième [anniversaire](#) de La Boucherie Restaurant. « *En adoptant cette approche, notre logo est devenu plus agile, adaptable et iconique comme notre enseigne, capable de s'ajuster aux évolutions du marché tout en conservant sa personnalité distinctive* », a déclaré Alexandre Baudaire, Directeur Général Délégué du Groupe La Boucherie. « *Le nouveau décor reflète cet engagement à rester en phase avec les tendances tout en honorant notre riche héritage.* »

Le chiffrage maîtrisé et les coûts raisonnables de cette transformation témoignent de l'engagement du Groupe Baudaire à offrir des améliorations de qualité tout en respectant un budget réaliste et ainsi de permettre la transformation progressive du réseau.



[www.la-boucherie.fr](http://www.la-boucherie.fr)



## À PROPOS DE LA BOUCHERIE RESTAURANT :

La Boucherie Restaurant, enseigne de restauration spécialiste de la viande, célèbre cette année son cinquantième anniversaire et [se développe en franchise](#) depuis 1997. Aujourd'hui l'enseigne compte 135 restaurants en France dont 80 % en franchise. La Boucherie Restaurant est une enseigne reconnue notamment pour la qualité de l'accueil et du service prodigués par ses équipes à sa clientèle ; elle a été élue [Meilleure Chaîne de Magasins 2024](#) dans la catégorie Restauration pour la 3e année consécutive.

## À PROPOS DU GROUPE BAUDAIRE :

Fondé en 1987 par la famille Baudaire, le Groupe La Boucherie est un groupe français de restauration qui rassemble plusieurs enseignes, La Boucherie Restaurant, Courtepaille, Poivre Rouge, Bistrot du Boucher et des nouveaux concepts : Le Kiosque du Boucher, Constant Bar à bière & à manger, et Mister Döner. En 2023, le chiffre d'affaires des restaurants sous

enseignes du Groupe Baudaire s'élevait à 168 millions €TTC. Fort de la reprise de Courtepaille, le groupe compte désormais 230 restaurants et près de 3 000 collaborateurs, ce qui témoigne de sa croissance continue et de sa position d'acteur dynamique sur le marché de la restauration en France et dans le domaine de la franchise.

Le siège social du groupe se situe à Saint-Barthélemy d'Anjou (49) près d'Angers. Le Groupe Baudaire est propriétaire de son propre atelier de découpe et d'affinage à Brive-la-Gaillarde, de sa plateforme de distribution, de son centre de formation, ainsi que d'une unité de création des recettes.