

## Communiqué de presse

Le 18/06/2021

### Une belle dynamique de développement pour La Boucherie depuis la réouverture des restaurants avec déjà 6 nouvelles adresses.

Huit autres ouvertures sont d'ores et déjà programmées avant la fin de l'année. En tout, ce seront douze projets d'entrepreneur qui auront abouti avec le Groupe La Boucherie en 2021.



#### DES TYPOLOGIES DE PROJETS VARIÉS

##### Changement de cap pour un restaurateur qui se réinvente à Combs-la-Ville.

Franck Hu est « tombé dans la marmite tout jeune » explique-t-il. « J'ai commencé à 14 ans dans le restaurant familial. Assez naturellement, j'ai ensuite ouvert mon propre restaurant de wok à Rosny, mais je voulais faire autre

chose et me réinventer. Ça me tenait à cœur d'avoir un restaurant typique de tradition française. Malgré mon expérience dans la restauration, je voulais être certain de la qualité et de la pérennité de mon projet et j'ai donc choisi d'être accompagné en m'appuyant sur un modèle de franchise. Je connaissais déjà La Boucherie, qui est une enseigne nationale ayant un beau réseau, une certaine notoriété et qui propose de la viande de qualité. Et puis, je connais bien certains de ses franchisés qui sont satisfaits du concept et de leurs résultats. J'ai donc fait le choix de construire mon projet avec les équipes du Groupe La Boucherie qui m'apportent leur savoir-faire et leur expertise » confie le nouveau franchisé de l'enseigne.



### **Création du premier restaurant d'un entrepreneur convaincu par la franchise.**

Dans la zone d'activité commerciale de Puget-Sur-Argens, au rez-de-chaussée d'un local commercial d'un bâtiment flambant neuf (accueillant des bureaux, un magasin de chaussure Besson et bientôt une crèche) c'est l'emplacement retenu par Nicolas Dalmasso pour ouvrir son premier restaurant La

Boucherie. Il s'agit de la deuxième expérience en franchise de cet entrepreneur de 44 ans (marié et père de deux jeunes enfants), puisque auparavant il était associé de trois boulangeries Paul. *« J'aime ce qui est carré. C'est ce que m'apporte la franchise. C'est un système organisé, rassurant, qui me simplifie le travail et m'apporte beaucoup de facilité. Ça permet aussi de s'appuyer sur un nom, une expérience et une expertise »*. Après avoir approché une autre enseigne de grill, Nicolas Dalmasso a finalement choisi de réaliser son projet avec le Groupe La Boucherie *« concrètement, il pouvait me garantir une qualité de produit optimum et une expertise dans la conception de la carte et des services qui me sont proposés en tant que franchisé. Je suis amateur de bonne viande et de bon vin, l'enseigne m'a donc séduit ! Mais au-delà de ça, j'ai rencontré des personnes qui sont dans le partage, l'échange et qui, comme moi, ont une vraie fibre familiale »*.

### **Un restaurant de pied d'hôtel pour Le Haillan.**

Fabien Charlier est à la tête d'un restaurant et d'un l'hôtel. Ancien professionnel de l'informatique dans une grande société, il a quitté Paris et s'est reconverti dans l'hôtellerie indépendante à Toulouse puis Bordeaux. Il est désormais nouveau franchisé du groupe La Boucherie. Cette ouverture s'inscrit dans un projet d'ampleur commencé il y a déjà plusieurs mois, puisque l'hôtel a été rénové et agrandi en adoptant la bannière B&B. *« J'ai pris la décision de transformer mes établissements en m'appuyant sur deux groupes français expérimentés, aux concepts aboutis et aux valeurs humaines auxquelles j'adhère. De plus, je désirais bénéficier d'un accompagnement dans mon projet. C'est ce que j'ai trouvé avec le Groupe La Boucherie. Ses équipes sont à mes côtés depuis le début, bien en amont de l'ouverture, tout en sachant prendre en compte les contraintes d'un hôtel »* nous explique-t-il.

### **Une transformation de restaurant à Crouy.**

Un changement de concept, de carte et de décor choisi par Éric Bercet désormais multi-franchisé La Boucherie (Crouy et Bezannes), 58 ans dont 42 d'expérience en restauration commerciale (direction de cafétéria, création et reprise de 4 restaurants sous l'enseigne Poivre Rouge en exerçant parallèlement des fonctions de Direction au sein de cette enseigne). *« J'ai pris cette décision suite à ma rencontre en 2019 avec Bertrand Baudaire [Président Directeur Général du Groupe La Boucherie et fondateur de l'enseigne]. J'ai adhéré au*

*concept et nous partageons la même passion pour la restauration qui est depuis toujours notre métier, une volonté d'entreprendre et un esprit de famille solide, puisque chacun de nous travaille en étroite collaboration avec nos enfants. En l'occurrence, c'est mon fils Jérôme, tout comme moi diplômé d'École Hôtelière, et sa compagne Christelle qui dirigent le restaurant ».*

## **DYNAMISME ET DÉVELOPPEMENT DU GROUPE LA BOUCHERIE**

Ses ouvertures de restaurants après six mois de confinement marquent une belle dynamique et un optimisme du groupe de restauration qui sort plutôt serein de cette période très particulière. « *L'État a soutenu de façon très engagée nos franchisés, ce qui permet aujourd'hui la réouverture de tous les restaurants sous enseigne La Boucherie* » confit Alexandre Baudaire, Directeur Général Délégué. « *Nous avons mis à profit cette période pour travailler sur de l'innovation : la digitalisation de nos établissements, le Click & Collect, et la création d'un nouveau concept dédié 100 % à la VAE qui devrait voir le jour au 2e semestre* ».

**Le groupe poursuit son développement en franchise et recrute toujours de nouveaux franchisés.**



L'enseigne sera d'ailleurs présente à Franchise Expo 2021, qui se tiendra du 26 au 29 septembre 2021 au Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris. L'équipe Développement du réseau La Boucherie donne rendez-vous à tous les porteurs de projet sur le stand R42.

### **À propos des restaurants La Boucherie**

Les restaurants La Boucherie, spécialistes de la viande, sont nés en 1974 et se développent en franchise depuis 1997. Aujourd'hui l'enseigne compte 140 restaurants en France métropolitaine, dans les DOM-TOM et à l'étranger. La Boucherie est propriétaire de son propre atelier de découpe et d'affinage qui garantit la traçabilité et la qualité de la viande, de sa plateforme de distribution, de son centre de formation ainsi que d'une unité de création des recettes.