



LA MISE AU POINT DES MAISONS BOCUSE SUR LA CESSION DE OUEST EXPRESS VAISE À MCDONALD'S

La fermeture de l'enseigne Ouest Express a été annoncée le mois dernier avec le rachat de l'adresse par McDonald's. Face aux nombreuses réactions provoquées par cette annonce, les dirigeants de l'enseigne ont tenu à apporter leurs réponses et à préciser les raisons réelles à l'origine de cette vente.

Une rencontre entre Grégory DOUCET, Maire de Lyon, Gautier CHAPUIS, Conseiller délégué à l'alimentation locale et la sécurité alimentaire à la Ville de Lyon, Paul-Maurice Morel, Directeur Général Associé des Maisons Bocuse, et son équipe, s'est tenue ce lundi. Ce premier entretien collaboratif a permis d'échanger sur la genèse du projet de cession datant de 2017 et de présenter dans le même temps à l'équipe municipale l'offre de Bocuse Original Comptoir. Cette rencontre a également permis d'évoquer l'ensemble des difficultés rencontrées par la profession, notamment les fortes complexités administratives auxquelles sont confrontés les métiers de la restauration, mais aussi d'échanger sur l'expertise de la Fondation Paul Bocuse dans le cadre de la transmission et la sauvegarde du Patrimoine Culinaire.

Le concept Ouest Express est né en 2008 de la volonté partagée entre Paul et Jérôme Bocuse d'offrir la possibilité du bien-manger, accessible à tous. L'offre Ouest Express proposant des menus rapides de qualité a été déclinée en plusieurs établissements à Lyon ainsi qu'à Villefranche-sur-Saône.

Le concept Ouest Express s'est rapidement essouffé avec l'arrivée de nouveaux enjeux marketing et n'a pas réussi à trouver un modèle économique pérenne. Ouest Express Confluence, notamment, enregistrait des pertes significatives depuis son ouverture. La décision d'une restructuration de l'enseigne avait déjà été actée en 2016 par Paul Bocuse.

Le concept n'étant alors plus en adéquation avec l'ambition de ses dirigeants, Jérôme Bocuse et ses équipes ont réfléchi au développement d'un nouveau modèle et d'une nouvelle offre de restauration, sur des emplacements de plus petite taille. Mettant en valeur des produits de fournisseurs locaux sélectionnés par des Chefs Meilleurs Ouvriers de France, avec des recettes inspirées de différents continents, il est décidé de créer «Bocuse Original Comptoir».

Aujourd'hui, avec des pertes cumulées sur l'ensemble des Ouest Express dépassant nettement le million d'euros, la décision de céder le site de Vaise était vitale, d'une part pour pérenniser les emplois et d'autre part pour prolonger la volonté originelle de Monsieur Paul et de Jérôme Bocuse : proposer une offre qualitative, accessible et adaptée aux nouvelles habitudes des clients.

Après avoir refusé des offres de reprise pour implanter notamment des concepts plus festifs, seule la proposition d'achat de McDonald's était concrète et sérieuse. Elle a permis le maintien de l'ensemble des collaborateurs de Ouest Express, y compris les salariés étudiants et collaborateurs à mobilité réduite, ceci étant la priorité des dirigeants. L'enseigne multinationale s'est également engagée à proposer des formations aux salariés durant la période des travaux. Enfin, compte tenu de la surface de Ouest Express Vaise, seule cette enseigne était en capacité de formuler une offre.

« La vente a suscité beaucoup d'émotion et de réactions. Je suis très sensible à l'attachement que les Lyonnais manifestent chaque jour envers l'œuvre de mon père et la signature Bocuse, qui n'était pourtant pas liée directement à cette enseigne.

Je suis pleinement conscient que notre Nom est le symbole de la Gastronomie. Aujourd'hui, ma priorité est de le protéger, c'est une responsabilité confiée par mon père. Ceci, en maintenant la qualité de notre offre et en préservant l'emploi, particulièrement en cette période inédite de crise sanitaire . »

Jérôme Bocuse, Président du Groupe Bocuse

**UNE NOUVELLE OFFRE
AVEC BOCUSE ORIGINAL COMPTOIR**



Avec le soutien de Paul Bocuse dans le cadre du rachat des parts à un fonds d'investissement, son fils Jérôme et ses équipes poursuivent l'oeuvre de Monsieur Paul. Ils définissent un nouveau concept avec des points de vente qui privilégient une plus petite surface, afin de réduire les coûts d'occupation et d'administration. Des produits de qualité accessibles à tous y sont proposés, s'inscrivant ainsi au cœur des valeurs de ce modèle. Ayant comme volonté d'y apposer le nom Bocuse, et ainsi développer une signature de restauration rapide dans la tendance *Fast Casual*, ce nouveau modèle est économiquement plus viable et plus duplicable. **Ouest Express passe ainsi le flambeau au concept Bocuse Original Comptoir.**

Bocuse Original Comptoir, déjà présent au Village des Marques de Villefontaine, à Lyon 8^e et à la Brasserie Irma à Annecy, vient de rendre accessible son offre à quelques mètres de la Brasserie L'Ouest. Fidèle à ce quartier d'affaires de Vaise où le Groupe est implanté depuis l'origine, la marque propose une interprétation plus jeune et urbaine des codes de ses brasseries avec une vente à emporter. Une offre «fast good» qui s'inscrit également dans la démarche RSE du Groupe. Des sandwiches du monde généreux et des saveurs goûteuses, comme les aimait Paul Bocuse.

Bocuse Original Comptoir propose également une offre pour répondre aux attentes des riverains du quartier : «Click and Collect» de paniers de fruits et légumes frais, en partenariat avec Maréchal Fraîcheur, producteur situé à Rillieux-la-Pape, ou encore des produits du traiteur C-Gastronomie. Il est également possible d'y trouver des produits de la Maison Fressenon, de la Mère Richard et de la Maison Cellerier, ces derniers étant des fournisseurs historiques de Monsieur Paul.

« Paul Bocuse nous a confié une mission et des consignes claires : grâce au soutien sans faille de Jérôme Bocuse et de sa famille, nos équipes ont mis en place avec patience et détermination une trajectoire de développement permettant de respecter ses valeurs. Bocuse Original Comptoir s'inscrit donc dans la tradition et la transmission du goût tout en s'adaptant aux nouvelles demandes et aux multiples enjeux de qualité accessibles à tous. Dans le cadre d'une réflexion permanente avec l'ensemble de nos Chefs Associés, nous nous efforçons au quotidien de répondre aux attentes de nos clients sans perdre notre ADN. Aujourd'hui, je suis très heureux de la création de cette nouvelle offre portant le nom Bocuse et je remercie chaleureusement l'ensemble de nos équipes. »

Paul-Maurice Morel, Directeur Général Associé du Groupe Bocuse

Les dirigeants des Maisons Bocuse tiennent à rappeler qu'ils s'efforcent de protéger et de perpétuer les valeurs chères à Monsieur Paul et se font une priorité de pérenniser le patrimoine gastronomique transmis par le « Chef du siècle ».

À PROPOS DES RESTAURANTS ET BRASSERIES BOCUSE®

L'aventure des Brasseries du Groupe Paul Bocuse a commencé en 1994. Jérôme Bocuse et Paul-Maurice Morel ont repris les établissements en 2015 associant également leurs Chefs et voyant la sortie de partenaires financiers, dont un fonds d'investissement. Ainsi, grâce à la réalisation de ce projet, volonté de Paul Bocuse, le groupe réintègre pleinement la sphère «Familiale».

Aujourd'hui, les Maisons Bocuse représentent sept Brasseries : le Nord, le Sud, l'Est, l'Ouest, la Brasserie des Lumières, la Brasserie du Louvre et la Brasserie Irma, ainsi que deux restaurants : Marguerite et Fond Rose. Bocuse Original Comptoir est la dernière entité née du Groupe Bocuse. Jérôme Bocuse est également propriétaire de la marque Paul Bocuse. L'enseigne est plus que jamais inscrite aux côtés de la Fondation Paul Bocuse et de la défense des «Produits Paul Bocuse».