

美味し、



MATSURI®



HISTORIQUE

C'est en 1986 que l'aventure Matsuri débute avec l'ouverture de son premier restaurant, au cœur du quartier japonais de Paris, rue de Richelieu. Initiée par Kazuko Sato, cette adresse devient le fer de lance d'une révolution culinaire en France, et en Europe faisant de Matsuri aujourd'hui un acteur unique de la restauration assise japonaise en France. À la clé, un concept novateur de kaiten (comptoir tournant où les assiettes défilent), permettant aux clients de composer leur repas à leur guise.

Matsuri poursuit ensuite son développement pour atteindre une 20^{ème} de restaurants mais des difficultés financières conduisent à fermer certains restaurants et opérer une restauration de sa dette avec notamment la mise en place d'un plan de sauvegarde.

En octobre 2023, cette belle endormie est reprise par trois nouveaux associés. Matsuri compte alors 12 restaurants et plusieurs millions d'euros sont réinjectés dans la société pour une restructuration structurelle profonde mais aussi et surtout une profonde et complète refonte de son concept, mettant en avant une nouvelle ère contemporaine au sein de ses restaurants.

Matsuri présente The Original Sushi Bar.

祭り

THE ORIGINAL SUSHI BAR

Matsuri c'est aujourd'hui une fusion audacieuse entre tradition et modernité. Dès l'entrée, le décor est planté : un univers contemporain et soigné qui évoque l'essence de la pop culture japonaise.

La promesse ? un lieu vibrant , gai et décontracté, unique en France.

Bois, inox brossé, peinture glossy, miroirs, lignes épurées et luminaires colorés créent une atmosphère unique et chaleureuse, offrant aux convives une expérience immersive aux touches 80's japonaises. Il s'agit du fil rouge commun à tous les restaurants. Pour le reste, Matsuri donne carte blanche à des designers et architectes de renom et très influents dans le domaine de la restauration tels que Rudy Guénaire, célèbre pour son travail chez PNY et plus récemment avec Super China ou Jessica Mille, qui signe les adresses les plus in de la capitale notamment tous les derniers Noir Café.



祭り

新しい、味

L'idée ? Concevoir des lieux qui possèdent une âme forte et qui leur est propre, qui s'adaptent à leur espace, à leur quartier, à sa clientèle et à ses spécificités. Certains restaurants sont par exemple dotés d'un "Matsu Café" corner de café et pâtisseries, en collaboration avec les meilleures adresses de pâtisseries japonaises telles que Takumi connu pour son fluffy cheesecake ou encore Yamazaki pour ses délicieux Yuki et le meilleur mont blanc de Paris ! D'autres restaurants mettront le cocktail à l'honneur avec un bar dès l'entrée où l'on pourra se délecter d'un délicieux cocktail tout en grignotant des tapas japonais avant de s'attabler autour du kaïten ! Et ainsi de suite !



新しい、味

KAÏTEN TOUJOURS

Matsuri tire son inspiration d'un concept japonais fort : le « kaïten ». Tout a commencé dans les années 50 à Osaka, quand un restaurateur a eu l'idée d'installer un tapis roulant pour simplifier la vie de ses employés : le kaïten est né ! Une idée brillante qui s'est ensuite développée dans tout le Japon.

Alors, comment ça marche ? Sur place, le service est rapide et ludique : les assiettes défilent devant les clients et la couleur de l'assiette détermine le prix du produit. On s'installe au comptoir et on choisit les plats qui défilent au gré de ses envies, on complète son repas en commandant ses boissons et plats « chauds minute » via un QR code placé devant soi.

Grâce à ce concept, Matsuri peut se vanter de proposer une restauration assise niponne de qualité appuyée sur un modèle « fast casual ».
Picture this: Un défilé de spécialités tournant entre des tables, plus de menu à déchiffrer, il ne reste plus qu'à pointer et choisir !



新、味



UNE CARTE FROM TOKYO TO L.A

Côté carte, Matsuri annonce sa nouvelle era en proposant une cuisine fusion à mi-chemin entre le Japon et la Californie. Son crédo : une qualité irréprochable dans le respect des techniques japonaises mais avec un twist fun et ce pour un prix très abordable (25€ / pax). La Californie reste depuis des décennies le creuset de l'innovation et de la créativité en matière de sushi, maki, california.

Quoi de plus cohérent et riche que de s'appuyer sur ces deux cultures américaine et japonaise qui depuis l'après-guerre se répondent, en matière de culture, d'architecture et de gastronomie ? Matsuri est ainsi la traduction européenne de cette double culture, de cette profonde attraction et respect mutuel.



Au menu, un parfait équilibre entre les grands classiques qui séduisent les amateurs de cuisine japonaise traditionnelle : sushi, maki, gyoza, sashimi...; les recettes signatures aux influences californiennes : california rolls, brochettes «yakitori»; les créations uniques : nori sushi, crunchy handrolls, taco nori, funky californiana...

En somme, une cuisine réalisée à partir de produits frais, créative et esthétique, qui témoigne d'une montée en gamme significative, avec des prix inchangés. L'offre est disponible sur place, à emporter et en livraison.



& COCKTAILS OF COURSE

Véritable élément clé du revival de cette belle endormie : les cocktails. Parti du constat que restaurant japonais et cocktails cohabitent rarement du moins dans l'hexagone, Matsuri relève le défi et introduit sa nouvelle carte de cocktails signatures réalisée en collaboration avec ELY.

Des recettes soigneusement concoctées à partir d'ingrédients identitaires nippons tels que le yuzu ou encore le saké, qui permettent à l'enseigne de proposer un concept unique en France de "Sushi & Cocktails" dans un cadre chaleureux et festif.

ス
リ
ジ
ナ
ル
寿
司
バ
ー





NOS ENGAGEMENTS



Chez Matsuri, la priorité est donnée aux produits frais, qui composent 90% de la carte. Tous les poissons utilisés dans les recettes sont certifiés MSC, issus d'une pêche raisonnée afin de garantir une qualité esthétique et gustative.

Afin de rester fidèle à la tradition nippone, Matsuri a trié ses fournisseurs sur le volet : Shoda pour la sauce soja, Takaokaya pour les algues, Mitsukan pour le vinaigre mais aussi riz importé d'une ferme californienne et collaboration avec des pâtisseries hors pairs tels que Takumi, Yamazaki ou Tomo pour les pâtisseries de ses Matsu Café.

RESTAURANTS & CHIFFRES CLÉS

Matsuri compte aujourd'hui 12 restaurants, répartis entre Paris, la région parisienne, Lyon et Bordeaux.

L'ensemble du réseau est actuellement en train d'être transformé pour intégrer le nouveau concept.

Paris et région parisienne : 8 restaurants

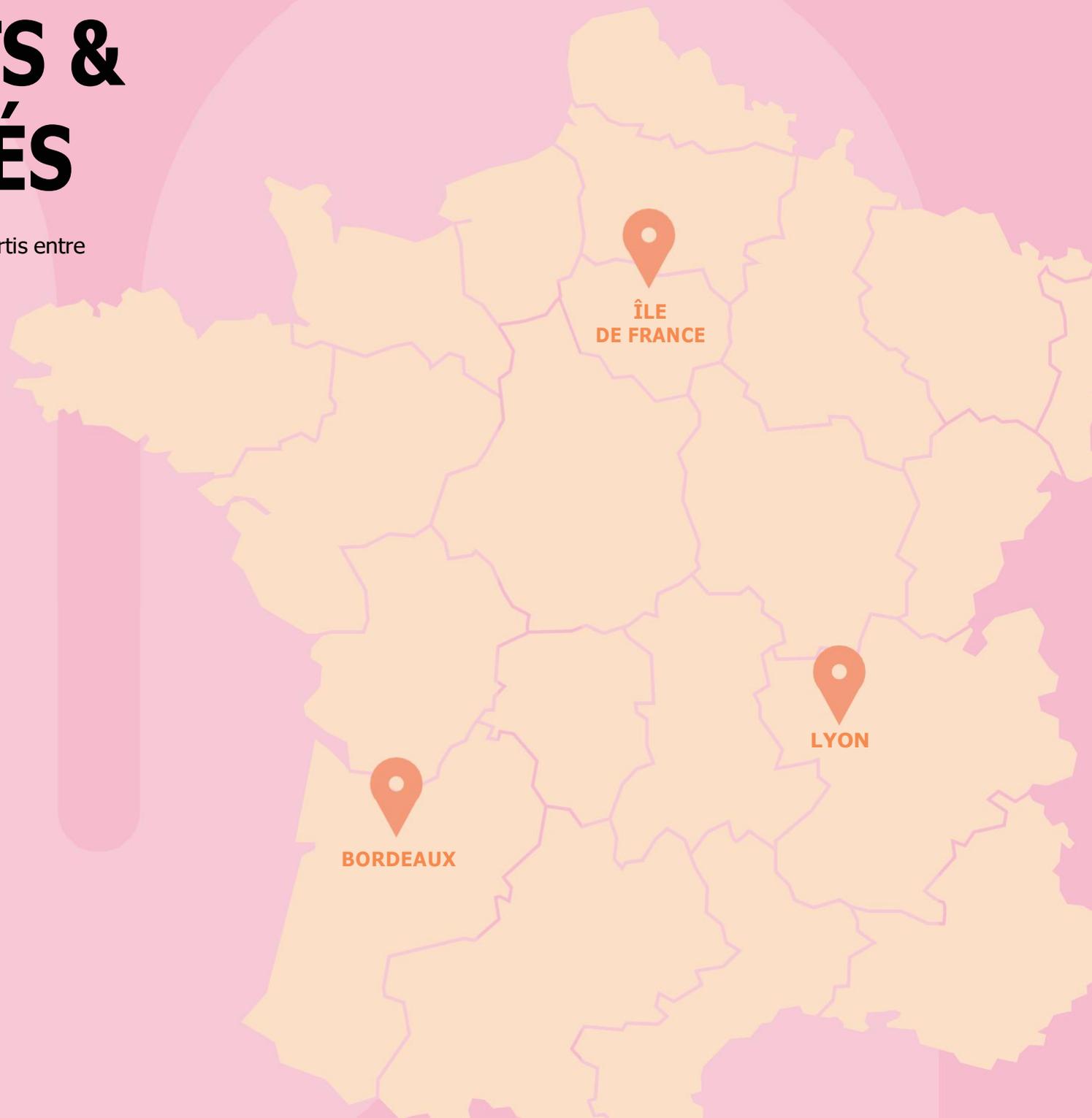
- Boétie (nouveau concept)
- Victor Hugo (nouveau concept)
- Neuilly (nouveau concept)
- Passy (nouveau concept)
- Bac (d'ici 10/24)
- Marbeuf (d'ici 11/24)
- La Défense (d'ici 12/24)
- Vincennes (d'ici 12/24)

Lyon : 3 restaurants

- Part-Dieu (nouveau concept)
- Presqu'île (d'ici 09/24)
- Vaise (d'ici 12/24)

Bordeaux : 1 restaurant

- Sainte-Catherine (d'ici 12/24)



MATSURI EN QUELQUES CHIFFRES



5
ouvertures prévues en 2025,
dont 2 à Paris

20M €

de CA HT visé pour 2024



70% de ventes sur place
et 30% en livraison



1,7M €

de CA HT moyen par restaurant
(entre 1.2 et 2.5M)



Ticket moyen :
22€ midi et 28€ le soir

+30%

du CA constatée post réouverture
sous le nouveau concept

DÉVELOPPEMENT EN FRANCHISE

Suite à la refonte du concept, Matsuri a déjà réouvert cinq restaurants sous son nouveau format (Boétie, Neuilly , Victor Hugo et Passy à Paris ; Part Dieu à Lyon). La seconde adresse lyonnaise ouvrira ses portes courant septembre, le restaurant parisien de Bac mi octobre et les 5 autres d'ici la fin de l'année. L'objectif étant d'atteindre une rénovation complète du parc d'ici fin 2024. En parallèle, Matsuri vient d'enclencher son développement en franchise. Véritable accélérateur en termes de développement et de notoriété, ce modèle s'inscrit dans une logique de maillage territorial objectivé par l'enseigne.

Les premiers Matsuri en franchise verront le jour courant 2025 dans les principales grandes villes de France. À moyen terme, l'enseigne compte se développer à l'international et les équipes étudient d'ores et déjà les villes et opportunités en Europe.





マツリ
パ
ー
ク
フ
ラ
ン
チ
ズ

LA FRANCHISE MATSURI



7 ans de contrat

500K€

de dépenses d'investissement (incluant frais d'entrée, concept, gros œuvre, mobilier, équipement...)

6%

de CA HT de redevance

2%

de CA HT de redevance marketing



150 à 250 m2 de superficie moyenne



centre ville, zone d'activité,
retail park

L'ÉQUIPE

À la tête de Matsuri, un trio visionnaire, expert du domaine de la restauration.



Adrien de Schompré, Président Directeur Général (à gauche)

Diplômé de l'ESSEC Business School, Adrien cumule 17 ans d'expérience dans l'alimentaire et la distribution. Ancien Directeur Général & Associé du Groupe Sushi Shop, qu'il a revendu à Amrest en 2018, il a ensuite co-fondé OFC, également revendu au Groupe Bertrand en 2023 et il pilote par ailleurs des projets innovants et stratégiques (PNY Burger, Street Bangkok). Aujourd'hui PDG de Matsuri, il met son expérience du secteur de la restauration et son expertise du marché du sushi au service de l'enseigne.

Sébastien Blanchet, Directeur Général Associé en charge des Opérations (à droite)

Formé à ICS Béguré, Sébastien a accumulé sept années d'expérience en audit chez PWC et United Technologies avant de se lancer dans la création de "PlayOff", un concept de SportsBar à Paris, qu'il a cédé entre 2016 et 2019. En 2020, il a participé au développement de Café Joyeux, supervisant l'ouverture du flagship éphémère des Champs-Élysées avec succès. Depuis 2024, il continue de démontrer son expertise en développement chez Matsuri, confirmant ainsi sa capacité à gérer et transformer des projets ambitieux dans le secteur de la restauration.

Céleste Velarde, Directrice Générale Associée en charge du Marketing (au centre)

Diplômée de HEC Paris, Céleste possède une expertise de huit ans dans le domaine de la restauration. En tant que Directrice Artistique du groupe Big Mamma pendant quatre ans, elle a supervisé l'offre, le positionnement, l'expérience client et le marketing, contribuant ainsi à l'essor et au rayonnement de la marque. Elle devient ensuite Directrice Marketing, marques & communication d'OFC, The Original Food Court, avant de se lancer dans la reprise de Matsuri, aux côtés de ses deux associés, en tant que DGA et Directrice Marketing.



刺身

Le capital de Matsuri est composé d'entrepreneurs expérimentés (Adrien, Sébastien et Céleste) mais aussi d'un investisseur influent du secteur (Laurent de Gourcuff, fondateur de Paris Society), de son épouse Constance Coillard, ainsi que de son bras droit Sébastien Pacault. Ce noyau est renforcé par un pool de Business Angels stratégiques, ce qui permet de consolider la gouvernance et de soutenir la croissance future de l'enseigne grâce à une expertise et un soutien financier robustes. L'ensemble des investisseurs mentionnés ont contribué au rachat à 100% des titres de Matsuri permettant ainsi un contrôle complet et une prise de décision unifiée concernant la direction future de Matsuri.

À PROPOS DE MATSURI :

Matsuri est une enseigne de restauration japonaise fondée en 1986 à Paris. Son parc est composé de 12 restaurants, répartis entre l'Île de France, Lyon et Bordeaux. Ses restaurants sont tous équipés d'un comptoir tournant, sur lequel défilent des plats sains et traditionnels, aux influences contemporaines. Reprise fin 2023, l'enseigne entame une refonte totale de son concept, afin de proposer une offre unique de "Sushi & Cocktails".

