



Le père JOSEPH RUEIL-MALMAISON

Le Père Joseph à Rueil Malmaison le 2ème restaurant du Groupe Franco American

Après l'acquisition fin 2020 du Floris en Suisse, le groupe ouvre sa première adresse Parisienne et consolide son pôle dédié à la restauration – La Franco European Venues. Lionel Roques, entrepreneur ambitieux et visionnaire, continue de développer la nouvelle branche restauration du Groupe Franco American et ouvre le Père Joseph, son 2ème lieu à vivre à Rueil Malmaison.



Lionel Roques (Président du Groupe) & Vincent Roques
(Responsable de la Franco European Venues)

■ Le groupe Franco American, activiste du vivre-ensemble

Le groupe affirme de nouveau son ambition d'être une « Voie à Part » avec la création d'un nouveau lieu à vivre près de Paris. Après Le Floris, Institution Genevoise au bord du Lac Léman, la Franco European Venues, 4ème pôle d'un groupe, annonce l'ouverture au public du Père Joseph, à Rueil Malmaison face au lac du parc de Richelieu. Cet écrin de verdure, désormais accessible au public selon la volonté de la municipalité, permettra au restaurant d'accueillir ses convives dans un splendide cadre naturel.



Lionel Roques, Président du Groupe Franco American :

« Notre groupe a deux missions : d'abord être utile à ses clients, ses partenaires, la collectivité et à ses salariés. Et, à travers nos métiers, générer, défendre et promouvoir le vivre-ensemble ! Chaque filiale du groupe et tous nos investissements servent cette démarche. Nous croyons au présentiel comme un choix économique sensé et un engagement sociétal fort. L'ouverture du Père Joseph s'inscrit dans cette conviction de créer des lieux à vivre toute la journée, à tout moment de la journée, pour tous les moments de l'année. »



■ Le Père Joseph, symbole du « Grand Paris »

Pouvant accueillir 100 convives à l'intérieur et 180 quand toutes les terrasses sont ouvertes, le Père Joseph est idéalement situé au cœur des 2 hectares du Parc du Cardinal de Richelieu, propriété privée depuis le 17^e siècle. Le restaurant a vocation à devenir un véritable lieu de vie.

Lionel Roques,

Président du Groupe Franco American :

« Le concept du « Lieu à Vivre » à tout moment de la journée est particulièrement pertinent en région parisienne car c'est une réponse à la sédentarisation et à la « désertification » de Paris. Nous proposons au Père Joseph à Rueil-Malmaison ce que l'on ne peut trouver qu'à Paris, pour des gens qui veulent sortir de chez eux sans prendre leur voiture ou les transports franciliens. Par exemple, nous sommes en train de mettre en place une offre spéciale théâtre avec un menu dédié qu'on peut prendre avant ou après la pièce, qui est une offre typiquement parisienne. Cette ambition de décentraliser l'offre des grandes villes est un fil rouge pour la Franco European Venues. »



De la « cuisine des secrets » à l'orangerie, en passant par la « salle des confidences » et la « bibliothèque du Père Joseph », le restaurant, évolutif et multi-ambiance, dispose de plusieurs atouts du petit-déjeuner au dîner, accueillant aussi bien la clientèle individuelle que les événements d'entreprises. La carte, entièrement du fait maison, mettra en valeur des aliments issus des producteurs du « Grand Paris », favorisant ainsi les circuits courts, tout en réservant une place à quelques petits producteurs européens d'exception.

■ Ouvrir un restaurant en 2022 : le défi (quasi) impossible

Mais l'ouverture de nouveaux lieux de vie n'a pas été de tout repos pour le groupe. La restauration, secteur sinistré pendant la crise sanitaire, continue de battre de l'aile. Aujourd'hui, plus de 200 000 postes sont encore à pourvoir. En cause les horaires décalés, l'endurance requise, le niveau de rémunération... Depuis le 1^{er} avril pourtant, le patronat et les syndicats ont augmenté les salaires. Mais cela ne suffit pas et entraîne pour effet pervers une augmentation des charges pour les restaurateurs, déjà impacté par l'inflation, conséquence des derniers confinements chinois ou de la guerre en Ukraine.

Vincent Roques,

Directeur de la Franco European Venues :

« Nous vivons une période délicate sur ce secteur. Nous sommes partis à la recherche de l'introuvable : une équipe motivée et talentueuse. Petit à petit, et avec beaucoup de difficultés pour trouver des pépites, nous constituons notre équipe. Ce qui fait la différence, c'est notre vision de la restauration. C'est justement parce que la période est singulière que le « vivre ensemble » n'a jamais semblé aussi important. Et les restaurants ont vocation à nourrir cette vision sociétale bienveillante. L'ambition de la Franco European Venues est aussi de redynamiser un secteur en péril, le rendre de nouveau attractif par la force de nos convictions et de cette « Voie à Part ». »