

GASTRONOMIE

La profession rend hommage à Joël Robuchon

Décédé le 6 août, à l'âge de 73 ans, Joël Robuchon laisse orphelins de nombreux cuisiniers et admirateurs. Ce Meilleur Ouvrier de France s'était illustré par un sens de la rigueur du travail bien fait tout au long d'une carrière bien remplie. **R.6**



DÉVELOPPEMENT

Mathieu Bucher travaille l'identité de ses restaurants

« Je veux me développer à ma vitesse en restant 100 % chez moi », lance Mathieu Bucher. Si son groupe, créé en 2007 avec l'achat du River Café et du Murat dans l'Ouest parisien, s'est un temps développé avec prudence, la cadence s'est accélérée depuis quatre ans. **R.30**

54 367
exemplaires

Mise en distribution certifiée



N° 60 | Septembre 2018

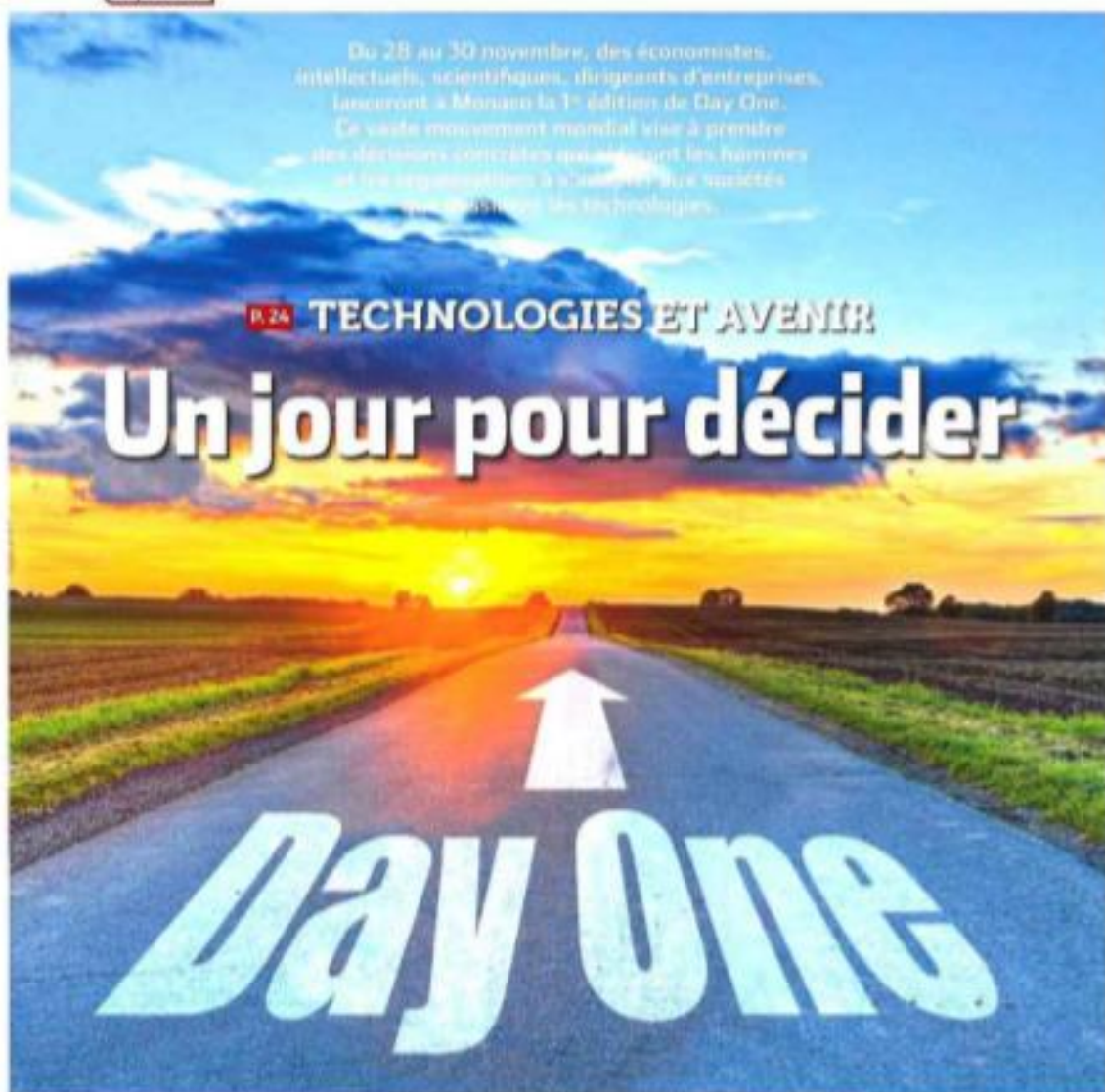
RESTO zepros

zepros.fr

Du 28 au 30 novembre, des économistes, intellectuels, scientifiques, dirigeants d'entreprises, lanceront à Monaco la 1^{re} édition de Day One. Ce vaste mouvement mondial vise à prendre des décisions concrètes qui affectent les hommes et les organisations à l'avenir, aux côtés des technologies.

R.24 TECHNOLOGIES ET AVENIR

Un jour pour décider



Mathieu Bucher travaille l'identité de ses établissements



Le River Café, adresse historique du groupe Mathieu Bucher, a changé de carte et de décoration en début d'année.



Mathieu Bucher, président éponyme du groupe.

Je veux me développer à ma vitesse en restant 100 % chez moi », lance Mathieu Bucher. Si son groupe, créé en 2007 avec l'achat du River Café et du Murat dans l'Ouest parisien, s'est un temps développé avec prudence, la cadence s'est accélérée depuis quatre ans. « Mes dettes remboursées, j'ai décidé d'acquérir en propre des fonds de commerce classiques », confie-t-il. Ont donc suivi la brasserie parisienne Le Gallopin en 2014, le Café de la Jatte à Neuilly en 2015, et Le Moderne, mitoyen du Gallopin, début 2018. Le groupe Mathieu Bucher affiche aujourd'hui 5 restaurants, 220 collaborateurs, un CA de 20 M€ et sert près de 360 000 couverts par

an. « Ma philosophie est de proposer des univers différents, pas de dupliquer une recette. Chacune de mes adresses a son ADN. » À l'instar du Gallopin dans lequel Mathieu Bucher a créé une cuisine bourgeoise de qualité ponctuée de plats iconiques. « Le précédent propriétaire avait dégradé la réputation de cette adresse centenaire la faisant passer de 250 couverts par jour à 70 », détaille Mathieu Bucher. Si aujourd'hui le chiffre est remonté à 130, cela reste loin des objectifs. « Nous travaillons au quotidien à réécrire l'histoire. »

Des « lieux de vie »

Même dynamisme du côté du River Café dans lequel 800 000 €

ont été investis cette année. La décoration a été revue pour en faire davantage un « lieu de vie » avec un travail de zoning, la création d'une verrière ou encore d'un bar à cocktails. Terminé le menu carte trop restrictif, place à plus de plats à partager. « Le ticket moyen est passé de 52 € à 48 € mais nous avons 10 % de clients en plus. » Soit 350 couverts jour en moyenne annuelle, jusqu'à 650 l'été. Pour ce qui est du Moderne, dernière acquisition du groupe, des travaux sont prévus début 2019 pour troquer l'identité bistronomie contre un concept de bar à vins décontracté. « Nous allons faire chuter le ticket moyen de 50 € à 25-30 €. » Un concept que Mathieu Bucher envisage de dupliquer. Autre piste de développement: la concession de ville ou d'hôtel. « L'idée est de générer de la trésorerie positive pour un futur développement en propre. Comme je ne veux pas faire rentrer de fonds, il faut que je trouve les fonds moi-même », confie Mathieu Bucher. ●