



THE
ORIGINAL
SUSHI
BAR



SOMMAIRE

1

L'HISTOIRE

1. 1980'S
2. L'EXPÉRIENCE CLIENT
3. LES IMPLANTATIONS

p5
p6
p7

2

LE NOUVEAU CONCEPT

1. UN STYLE FUN & ÉLÉGANT
2. LA CARTE MODERNISÉE
3. LA DIRECTION ARTISTIQUE

p9
p18
p20

3

MATSURI EN CHIFFRES

1. LE POSITIONNEMENT
2. L'INVESTISSEMENT
3. LE DROIT D'ENTRÉE

p25
p26
p27

1

L'HISTOIRE

1. 1980'S

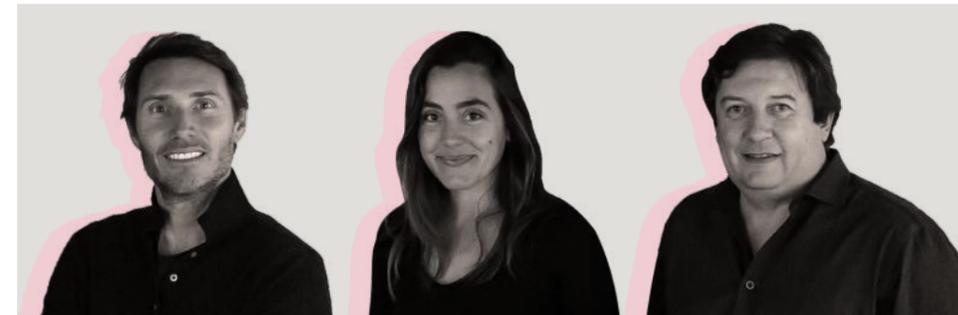
Crée en 1986 par Kazuko Sato, Matsuri est aujourd'hui un acteur majeur de la restauration assise japonaise en France.

Avec son modèle unique de "Kaiten" (comptoir tournant) très populaire au Japon, Matsuri offre une restauration assise de qualité appuyée sur un modèle "fast casual".

Matsuri ce sont des sushis frais et créatifs : des classiques nigiri, california, maki, sashimi, aux signatures "new style" tels que taco nori, crispy hand roll, funky california ou nori sushi en passant par une large offre

chaude tel que brochettes "yakitori" originales, poulet karaage, gyoza vapeurs, maki frits...

Matsuri c'est aussi des cocktails signature, des desserts authentiques japonais de grande qualité, une équipe sympathique et souriante, une playlist soignée, le tout dans un cadre agréable et festif.



**ADRIEN
DE SCHOMPRÉ**

**CÉLESTE
VELARDE**

**SÉBASTIEN
BLANCHET**

Adrien de Schompré, amoureux de la culture japonaise et expert de la restauration (cofondateur de Sushi Shop, revendu en 2018 au groupe Amrest) rachète cette "belle endormie" fin 2023.

Accompagné de Céleste Velarde (ex. DA Big Mamma) et Sébastien Blanchet (ex. PWC) ils redéfinissent ensemble le concept dans ses moindres détails afin de rajeunir la marque en créant un concept architectural fort sur place ainsi qu'une offre plus moderne et créative.

Avec ce nouveau concept, le trio a pour ambition d'en faire la 1^{ère} enseigne en France de restauration assise japonaise "fast casual-dining".

“
La promesse de Matsuri est d'offrir **une carte de qualité à un prix très abordable** et ce dans un cadre agréable, frais et moderne. Le nouveau concept Matsuri propose **une expérience client aussi efficace que sexy** afin de répondre aux attentes d'une clientèle large (6-60 ans) corporate comme familiale, entre amis, collègues ou amoureux.
”

Adrien De Schompré



2. L'EXPÉRIENCE CLIENT

LE COMPTOIR TOURNANT QUI REND LE SUSHI LUDIQUE, FESTIF ET ACCESSIBLE

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.

> On gère son temps comme on le souhaite : seul ou en groupe, en famille, entre amis ou encore en amoureux. **Matsuri répond à tous les moments et type de consommation** en semaine comme en week-end, au déjeuner comme en soirée...

VENTE À EMPORTER & LIVRÉE

L'offre est également disponible en vente à emporter et en restauration livrée en direct ou via les plateformes et un nouveau programme de fidélité très propre à l'enseigne sera déployé fin mars 2024.



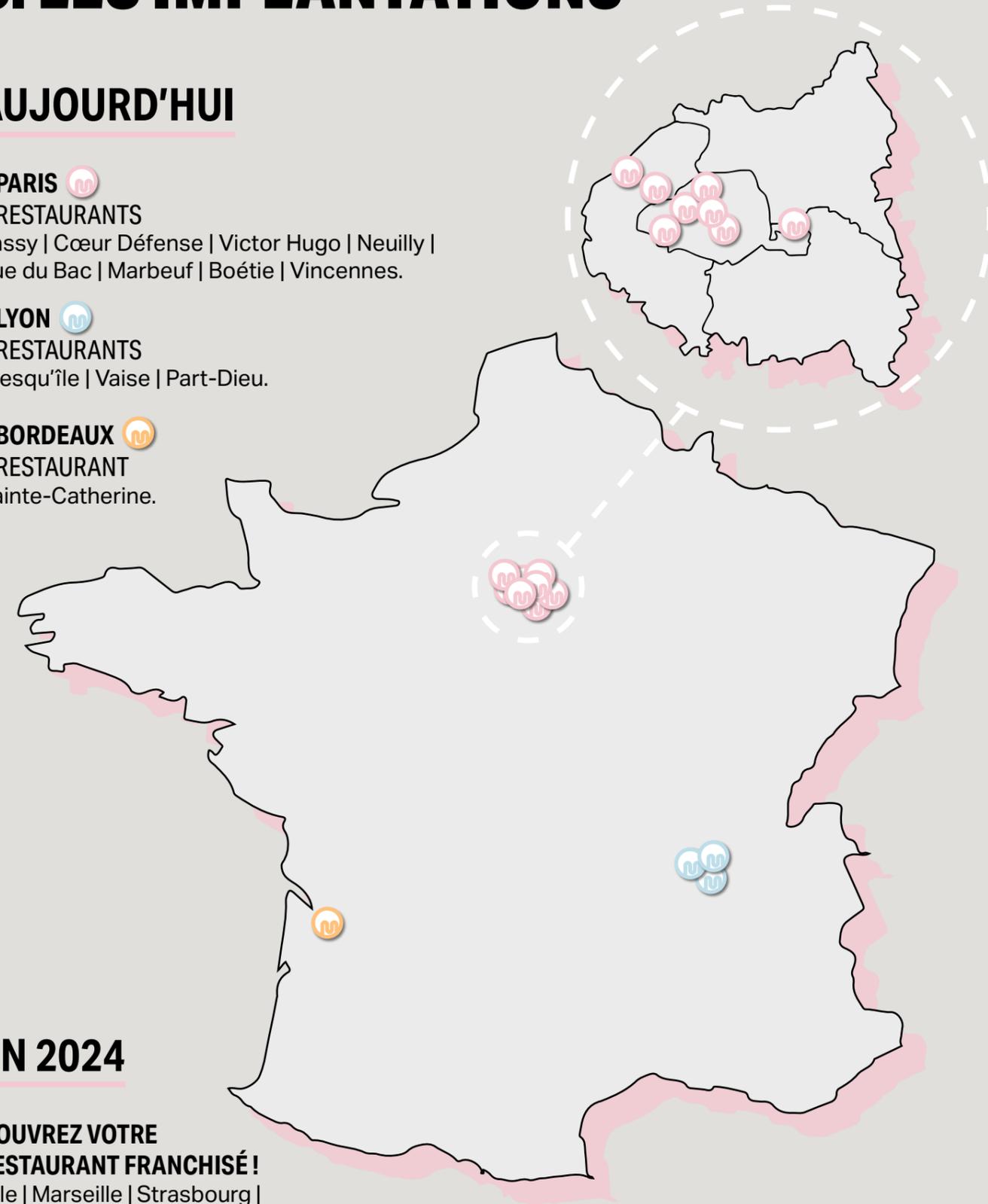
3. LES IMPLANTATIONS

AUJOURD'HUI

- > **PARIS** 
 8 RESTAURANTS
 Passy | Cœur Défense | Victor Hugo | Neuilly | Rue du Bac | Marbeuf | Boétie | Vincennes.
- > **LYON** 
 3 RESTAURANTS
 Presqu'île | Vaise | Part-Dieu.
- > **BORDEAUX** 
 1 RESTAURANT
 Sainte-Catherine.

EN 2024

- > **OUVREZ VOTRE RESTAURANT FRANCHISÉ !**
 Lille | Marseille | Strasbourg | Toulouse | Nice | Nantes...



2

LE NOUVEAU CONCEPT



1. UN STYLE FUN & ÉLÉGANT

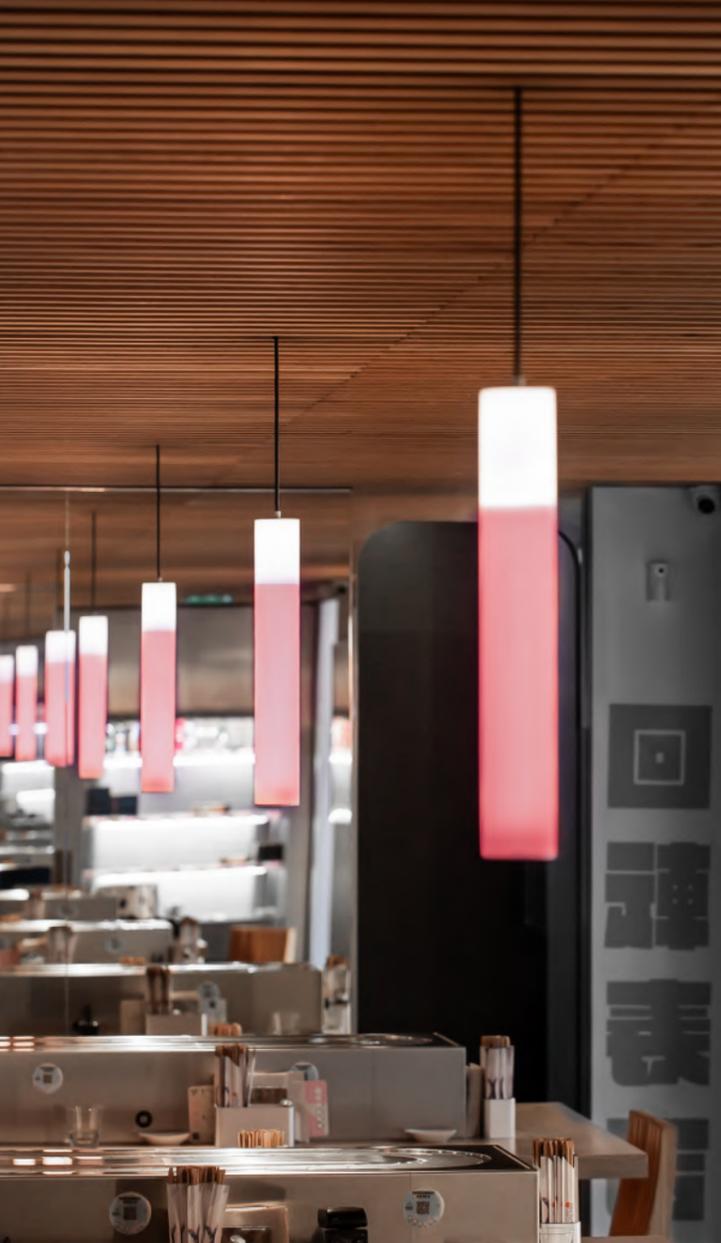
UN NOUVEL UNIVERS POUR LES RESTAURANTS MATSURI

Design, coloré et fun, **chaque Matsuri aura sa propre identité.** Ainsi, quand on entre chez Matsuri, on retrouve un fil conducteur qui incarne cette nouvelle identité forte mais chaque restaurant est différent, a sa propre âme et s'adapte à son espace, son quartier et ses spécificités.

Nos clients pourront s'approprier leur restaurant de quartier mais aussi découvrir les autres unités pour une expérience différente.

On retrouve le bois - dominante du classicisme japonais, l'inox et le plexiglas pour la modernité; les miroirs et jeux de lumières pour le côté ludique. La couleur est également au coeur du concept et apporte de la vibration, de la fraîcheur et de la gaieté.

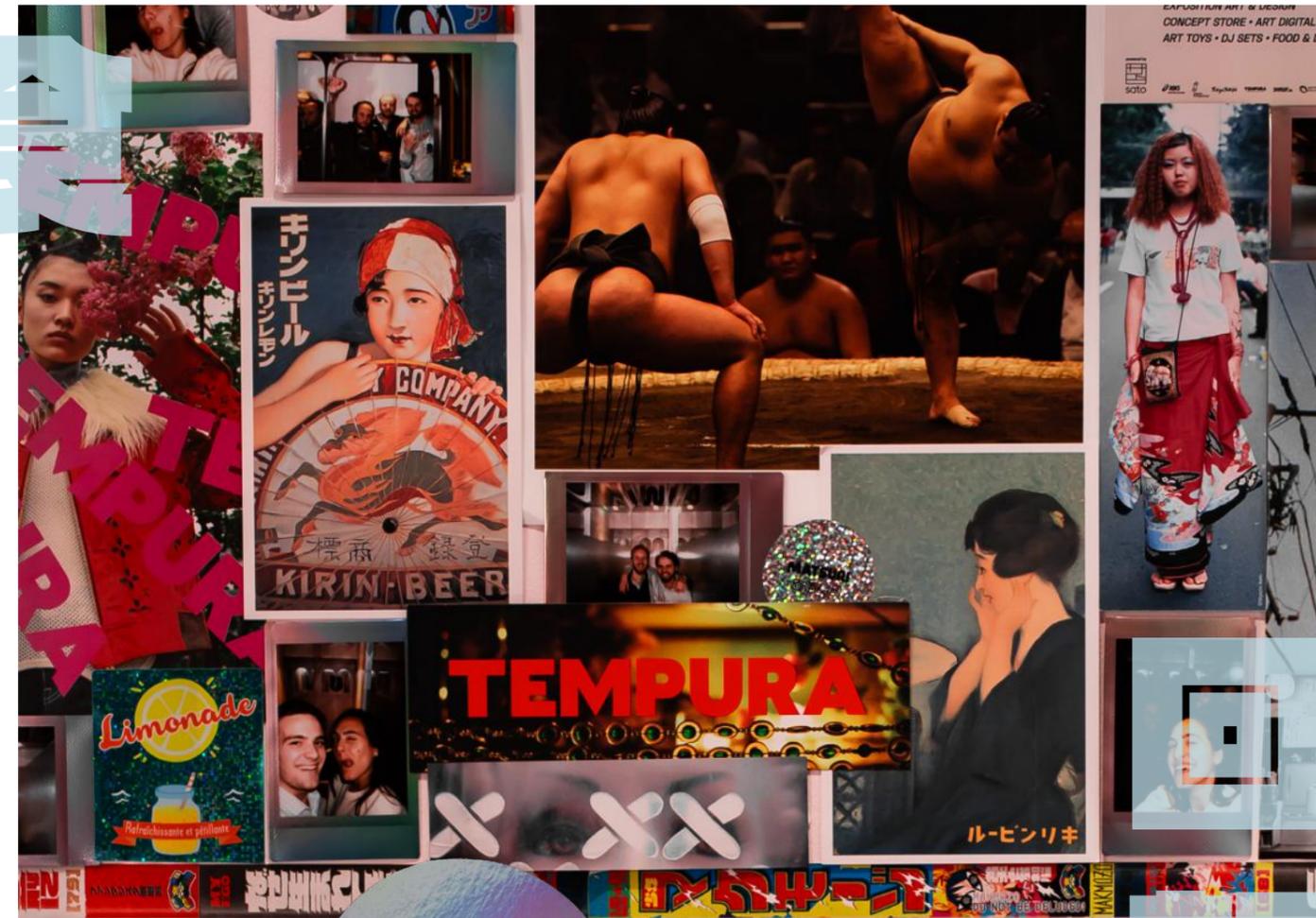




日本食

“
 Fini les concepts plaqués,
 attendus et standardisés; nos
 clients souhaitent une expérience
 aussi authentique dans l'assiette
 qu'unique dans l'ambiance
 et le décor.
 ”

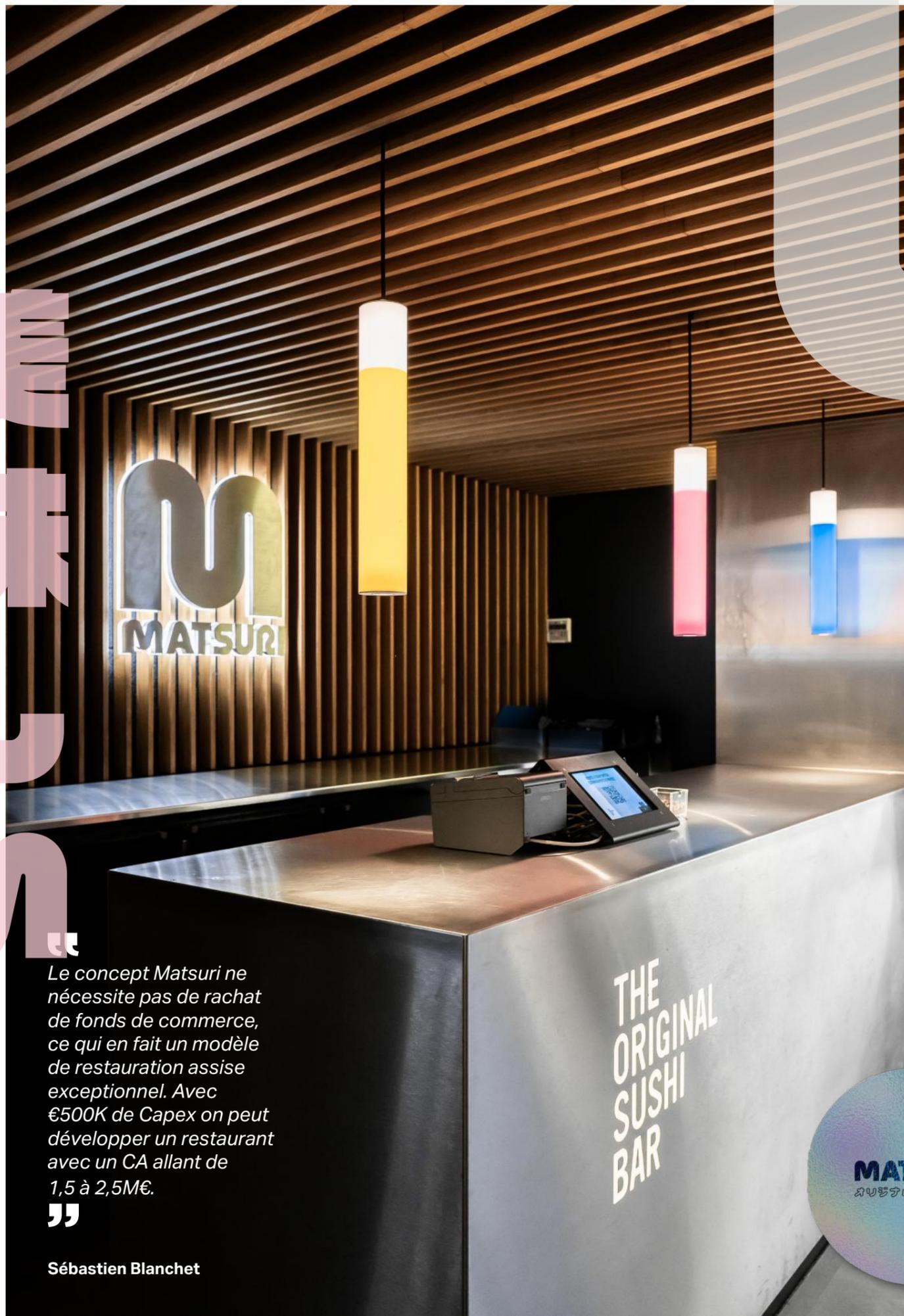
Adrien De Schompré



“
 La rencontre entre les
 lignes épurées et les jeux
 de lumières colorées crée
 une atmosphère unique et
 chaleureuse, offrant aux
 convives une expérience
 immersive rappelant la
 pop culture japonaise.
 ”

Céleste Velarde





UN CONCEPT UNIQUE

CAPEX LIGHT & ROI 2 x PLUS RAPIDE

- Chassis unique **sans extraction**
 - Capex **-50%**
 - Une superficie entre **150 et 250m²**
 - Un investissement de **€500k***
- « clé en main »

(*selon rachat ou non d'un droit au bail)



> Signalétique extérieure



Le concept Matsuri ne nécessite pas de rachat de fonds de commerce, ce qui en fait un modèle de restauration assise exceptionnel. Avec €500K de Capex on peut développer un restaurant avec un CA allant de 1,5 à 2,5M€.

”

Sébastien Blanchet

MATSURI
オリジナルの寿司バー

日本食

美
味
し
な



東京競技会
11月6日 - 11月15日
会場：両国国技館

GO FOR THE GOLD

Artistic Gymnastics
World Championships
Indianapolis, Indiana
September 7-15

大相撲月場
初日 一月九日
平安神宮

ALITALIA
TOKYO

TEMPURA

PA



2. CARTE MODERNISÉE

Notre crédo: une qualité irréprochable dans le respect des techniques japonaises pour un prix très abordable (25€ / pax).

Une cuisine généreuse et fraîche; authentique et moderne.

Matsuri c'est une approche "Nippo-Californienne": **le croisement de deux cultures, l'Orient et l'Occident, le Japon et la Californie.**

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 la traduction européenne de cette double culture, de cette profonde attraction et respect mutuel.



美
味
し
ん

SUSHI & COCKTAILS

Matsuri propose 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 california...

Matsuri vous fait également découvrir **une carte de cocktails signatures** qui sublime des ingrédients identitaires nippons tels que le yuzu, sake etc... Le soir, l'enseigne se transforme en concept unique de "Sushi & Cocktails", dans un cadre chaleureux et festif, disponible sur place, à emporter et en livraison.



3. UNE DIRECTION ARTISTIQUE FUN & COLORÉE, CLIN D'ŒIL AU JAPON ET À LA CALIFORNIE

FROM TOKYO TO L.A

Comme la carte, le packaging de Matsuri a été entièrement repensé en 2024 et illustre désormais le pont entre Californie et Japon qui sont au cœur du nouveau concept.



> Boîtes pour les livraisons et ventes à emporter

THE ORIGINAL SUSHI BAR		日本食		MATSURI	
SUSHI		MAKI			
2 PIÈCES		4 PIÈCES			
Saumon »	4,00	Concombre & cheese »	2,50		
Thon »	4,50	Guacamole & cheese »	3,50		
Saumon, avocat, œuf de saumon »	4,50	Saumon	4,00		
Saumon snacké, sauce teriyaki	5,50	Saumon spicy	4,00		
Seriole	5,50	Thon	4,50		
Thon snacké, sauce teriyaki	5,50	Thon spicy	4,50		
Anguille grillée	6,50	Seriole, sauce goma yuzu	4,50		
1 PIÈCE		Tarama à la truffe, masago	5,50		
Gurikan œufs de saumon	6,50	3 PIÈCES			
		Salmon & cheese roll »	4,50		
SPRING ROLL		CALIFORNIA			
4 PIÈCES		4 PIÈCES			
Cheese, avocat »	4,00	Concombre et fromage frais aux herbes »	3,50		
Saumon, avocat »	4,50	Saumon, avocat »	4,50		
Thon cuit, riz soufflé	4,50	Spicy saumon	4,50		
Saumon spicy, cheese, roquette	5,50	Spicy thon	4,50		
		Super snowcrab	4,50		
NORI SUSHI		CRISPY CALIFORNIA			
1 PIÈCE		4 PIÈCES			
Avocat »	2,50	Poulet pané, cheese & oignons frits	4,00		
Spicy saumon	2,50	Crispy saumon, cheese	5,50		
Spicy thon	3,50	guacamole & oignon frits			
Saumon & avocat »	3,50	3 PIÈCES			
Saumon, guacamole, sauce goma yuzu	3,50				
Seriole, sarrasin, sauce goma yuzu	3,50				
Tarama à la truffe, masago	4,00				
NORI TACO		DESSERTS			
1 PIÈCE		Dai-fuku	3,50		
Tartare de tomates, sauce goma yuzu »	4,00	Pa-tisseries : nature, déshydratée			
Saumon, sauce goma yuzu	5,50	Mochi glacé	4,00		
Spicy saumon	6,50	Pâtisseries : citron yuzu, chocolat, mangue, passion, sakura, thé vert, vanille			
Spicy thon	6,50	Mochi cream	4,00		
Seriole, avocat, riz soufflé	6,50	Pâtisseries : ganache chocolat, vanille, thé vert, mangue			
		Perles de coco tièdes (c)	4,00		
		Mangue et coquilles exotique	4,50		
		Fondant au chocolat	5,50		
SASHIMI & TATAKI		BOISSONS			
3 PIÈCES		SPECIALITÉS JAPONAISES			
Sashimi saumon »	4,50	ALCOOLISÉES			
Tataki saumon »	5,50	Saké chaud (14 cl)		4,50	
Sashimi thon »	6,50	Saké froid (10 cl)		7,90	
Tataki thon »	6,50	Bière Asahi (33 cl)		5,20	
Sashimi newstyle saumon ponzu	6,50	Saké premium (30 cl)		19,90	
		Ume shu (12,5 cl/75cl)		4,50/23,50	
		Alcool de prune japonais			
CHIRASHI		BOISSONS FRAÎCHES & CHAUDES			
Saumon »	6,50	Café expresso		3,00	
Spicy thon	6,50	Thé vert maison chaud à volonté		3,00	
Spicy saumon	6,50	Lipton Ice Tea pêche (33 cl)		3,50	
Duo saumon & thon »	6,50	Coca-Cola et Coca-Cola Zero (33 cl)		3,50	
Tataki saumon, sauce goma yuzu	6,50	Badou (50 cl)		3,50	
		Félan (50 cl)		3,50	
		Ramune (20 cl)		4,50	
		Limonade japonaise		4,50	
		Thé vert froid Sencha (50 cl)		4,50	
		VINS			
		Au verre (12,5 cl)		4,50	
		BLANCS			
		Maslouré, Sauvignon (75 cl)		18,00	
		Joseph Hanskeller, Alsace Pinot Gris AOP (75cl)		22,50	
		Les Cuvillères, Mécon Villages AOP (75cl)		28,00	
		ROSES			
		Maslouré, Grenache (75 cl)		18,00	
		ROUGES			
		Maslouré, Merlot IGP Pays d'Oc (75 cl)		18,00	
		Gabus, Graves AOP (75 cl)		21,00	
		BULLES			
		Prosecco, Sartori Brut (75 cl)		24,00	
COCKTAILS		THE ORIGINAL SUSHI BAR		MATSURI	
P****star Passionnata (10 cl)	9,00				
Rhum, liqueur d'aloë vera, liqueur de sureau, jus de citron, purée de fruit de la passion, café passionné bitter					
M. Garden (10 cl)	9,00				
Vodka, sirop de concombre, jus de persimmon, liqueur de sureau, jus de citron					
Yuzu Geisha (10 cl)	10,00				
Sake, gin, liqueur de yuzu, concombre, citron					
Samourai Negroni (10 cl)	10,00				
Gin, Vermouth rouge, Campari, fleur d'orange, bitter orange					

> Menu comptoir

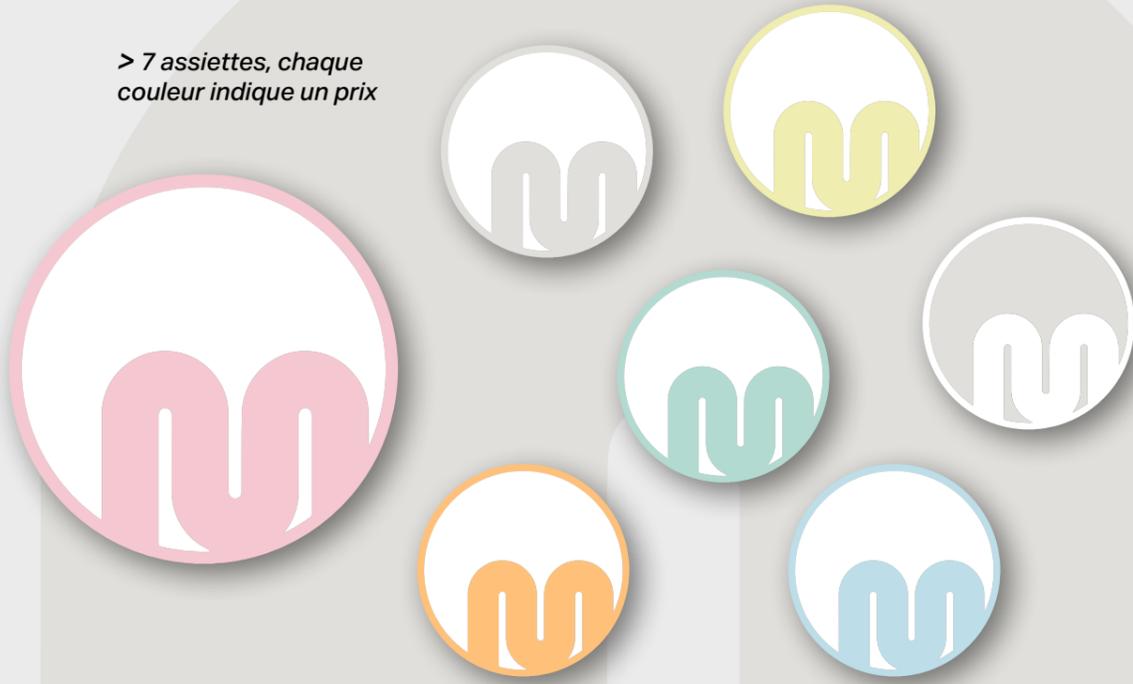


> Sac kraft

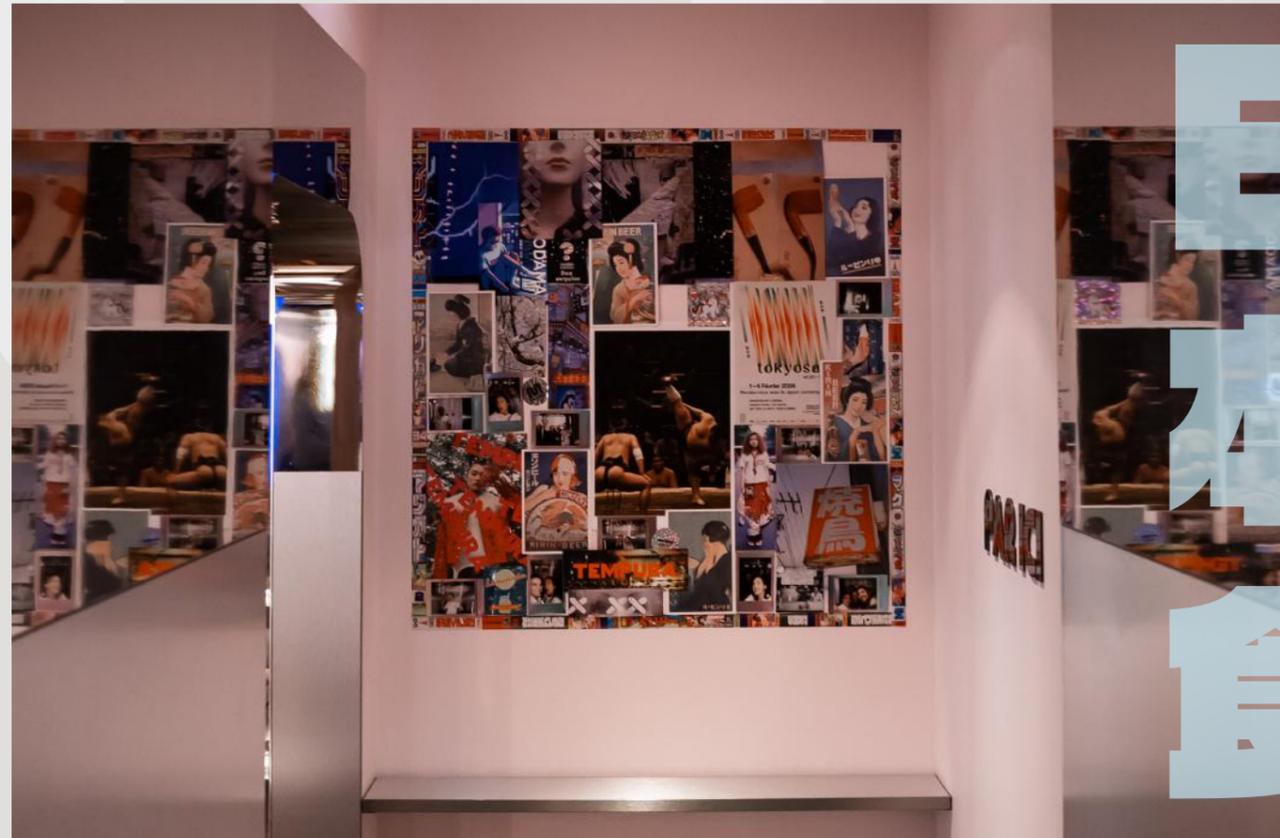


> Packagings sauces soja

> 7 assiettes, chaque couleur indique un prix



> Ambiance intérieure



> Communications Instagram



> Stickers



> Ambiance intérieure

3

MATSURI EN CHIFFRES

LES RESTAURANTS MATSURI

Restauration
sur place

60%

Vente
à emporter

15%

Livraison

25%

CŒUR DE CIBLE

Enfants
20-40 ans
45 ans et +

UN POSITIONNEMENT PREMIUM

Avec un panier
moyen sur place
relativement élevé

25€
T.T.C.

LE KAÏTEN

un outil redoutable pour
la **productivité** (cuisine & salle)

Food Cost
≤ 25%

Staff Cost
≤ 30%

UN RAPPORT **QUALITÉ/PRIX** IMBATTABLE

Des produits frais, réalisés sur place
et à la commande

SERVICE **7 JOURS/7**

midi et soir ou en continu
selon implantation

MOMENTS DE CONSOMMATION

BUSINESS

Rapide

EN FAMILLE

Ludique

ENTRE AMIS

Convivial

EN SOLO

Efficace

SURFACE MOYENNE

150 À 200 M²

TYPE

- Centre ville
- Zone d'activité
- Retail Park

CHIFFRE D'AFFAIRE

DE **1,5 À 2,0**
M€ H.T./an

DÉPENSES D'INVESTISSEMENT

500*
K€

- 150 K€ = concept restaurant mobilier
- 100 K€ = équipement (gros & petit matériel)
- 150 K€ = gros œuvre
- 40 K€ = droit d'entrée
- 60 K€ = divers

*Hors droit au bail

DROIT D'ENTRÉE

34 K€ H.T.
formation initiale
de 8 semaines incluse

LES ROYALTIES

Année 1 **4**%
Année 2 **5**%
Années 3,4,5 **6**%

LE MARKETING

2%
du CA H.T.

LA DURÉE

7 ANS
renouvelable

日本食



**ENSEMBLE,
RÉINVENTONS
LES RESTAURANTS
MATSURI
DE DEMAIN**

contact : franchise@matsuri.fr