



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
p20
p28

3

MATSURI EN CHIFFRES

1. UN MODÈLE HYBRIDE
- 1.1. LE MODÈLE EN CENTRE-VILLE
- 1.2. LE MODÈLE EN PÉRIPHÉRIE

p33
p34
p36

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. UNE EXPÉRIENCE CLIENT UNIQUE

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.

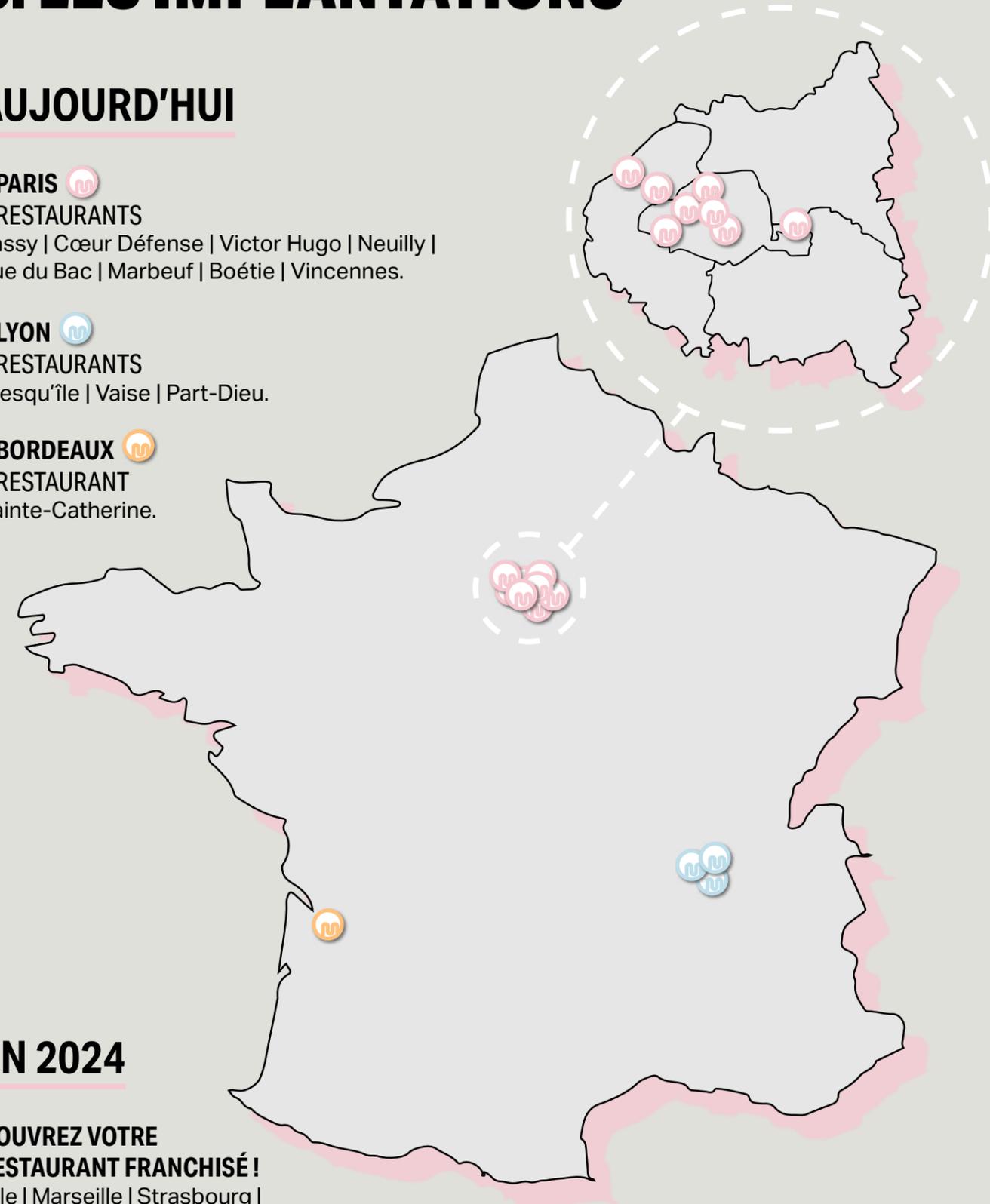
3. LES IMPLANTATIONS

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.



刺身



LA GAMING ZONE

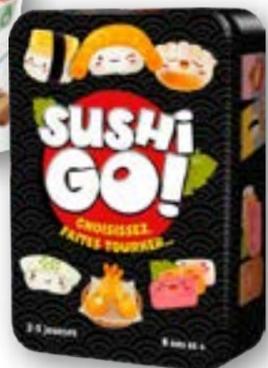
“ MATSURI C'EST BON LA VIE, POUR LES GRANDS ET LES PETITS ”

Ce slogan c'est Matsuri qui aurait pu l'écrire (merci Haribo) car rien de tel qu'une zone gaming pour mettre tout le monde d'accord.

En effet, chaque restaurant possèdera son propre espace de jeux dédié faisant de chaque site **un lieu de destination pour les enfants et un lieu de détente pour les parents** qui pourront ainsi siroter un cocktail et vaquer à leurs occupations tout en contemplant de loin leurs enfants s'amuser aux arcades.



> Jeux de société



> Jouets en bois



> Bornes d'arcade





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

- Un chassis unique sans extraction
- Un Capex divisé par 2
- Une superficie entre 150 et 250m²
- Un investissement de €500k*
« clé en main »

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



“

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 moyen de 1,5 à 2,0M€.

”

Sébastien Blanchet



> Signalétique extérieure



日本食

MATSURI
日本食

日本食



美
味
の
S



2. LA CARTE MODERNISÉE

Notre crédo: une qualité irréprochable dans le respect des techniques japonaises pour un prix très abordable (18 à 25€ / pax selon le modèle).

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 aussi bien en matière de nouilles (soba, ramen, udon) que de sushi, maki, california. Quoi de

plus cohérent et riche donc 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.



2.1 MODÈLE EN CENTRE-VILLE

SUSHI & COCKTAILS

En centre ville, 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.



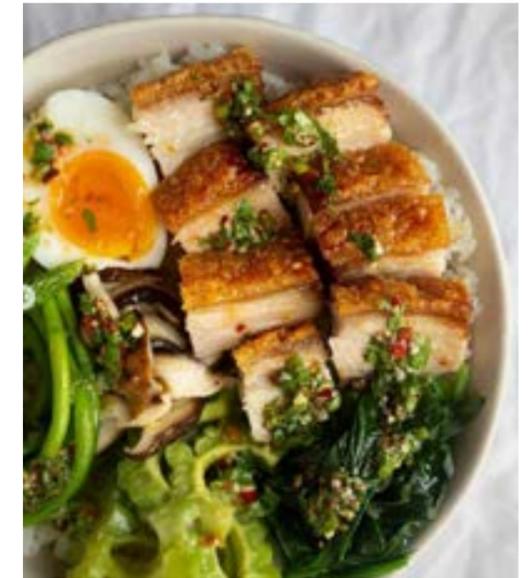
日本食



2.2 MODÈLE EN PÉRIPHÉRIE

BEST OF JAPAN

En périphérie, on retrouve le meilleur au Japon : de sa cuisine de rue imbattable tels que tacos, sando, onigiri ou handrolls à ses plats chauds d'anthologie tels que udon, ramen, wonton, karaage, brochettes ou katsu, en passant par ses pâtisseries, son thé matcha et bien sûr ses sushi !





3. LE MATSU CAFÉ

LE COFFEE CORNER JAPONAIS LE PLUS SEXY & GOURMAND DE FRANCE

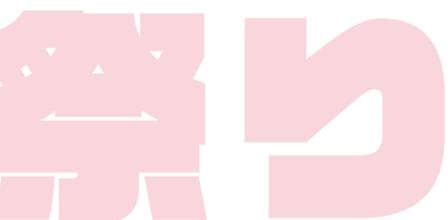
Une envie de pâtisserie japonaise ? Certains restaurant disposent d'un corner de café et pâtisseries japonaises ! Et comme l'enseigne aime bien faire les choses, les meilleures adresses du quartier Saint-Anne parisien sont au rendez-vous. Ainsi, on retrouve le cheesecake japonais et le fluffy chiffon cake au thé vert de Takumi, les merveilleux yuki et autres pâtisseries de saison de Yamazaki. Sans oublier Exquis Mochi pour ses mochi cream & mochi glacés, à déguster avec une soft serve ice cream, ou un matcha latte en terrasse.



> 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 ET/OU SUR PLACE

L'offre matsu café est **disponible aussi bien en vente à emporter que sur place** et certaines pâtisseries seront bientôt disponibles en livraison.



4. LA GAMING ZONE

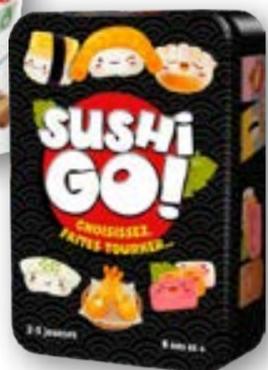
“ MATSURI C'EST BON LA VIE, POUR LES GRANDS ET LES PETITS ”

Ce slogan c'est Matsuri qui aurait pu l'écrire (merci Haribo) car rien de tel qu'une Matsu House pour mettre tout le monde d'accord.

En effet, chaque house possèdera sa propre aire de jeux faisant de chaque site **un lieu de destination pour les enfants et un lieu de détente pour les parents** qui pourront ainsi siroter un cocktail et vaquer à leurs occupations tout en contemplant de loin leurs enfants s'amuser aux arcades.



> Jeux de société



> Jouets en bois



> Bornes d'arcade



5. 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



> Menu comptoir



> Packagings sauces soja

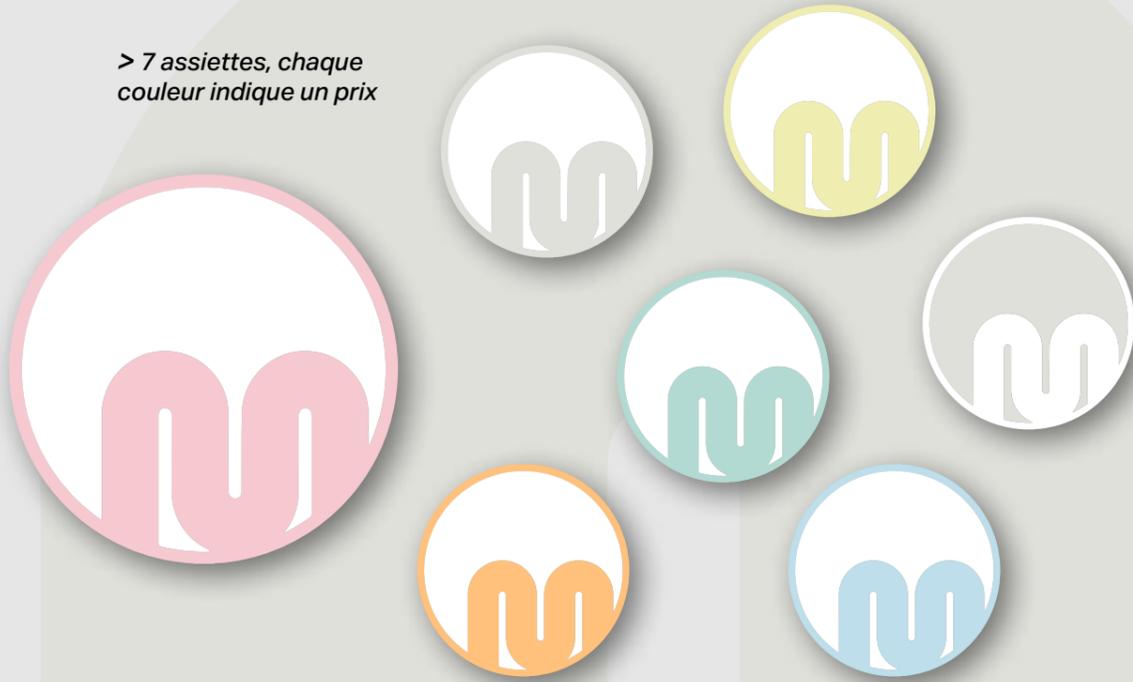


> Sac kraft



> Boite fourreau pour les lancements de carte - en cours de développement

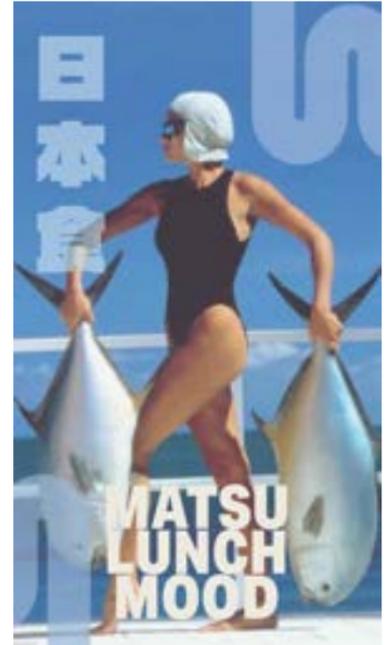
> 7 assiettes, chaque couleur indique un prix



> Ambiance intérieure



> Communications Instagram



> Stickers



> Ambiance intérieure

3

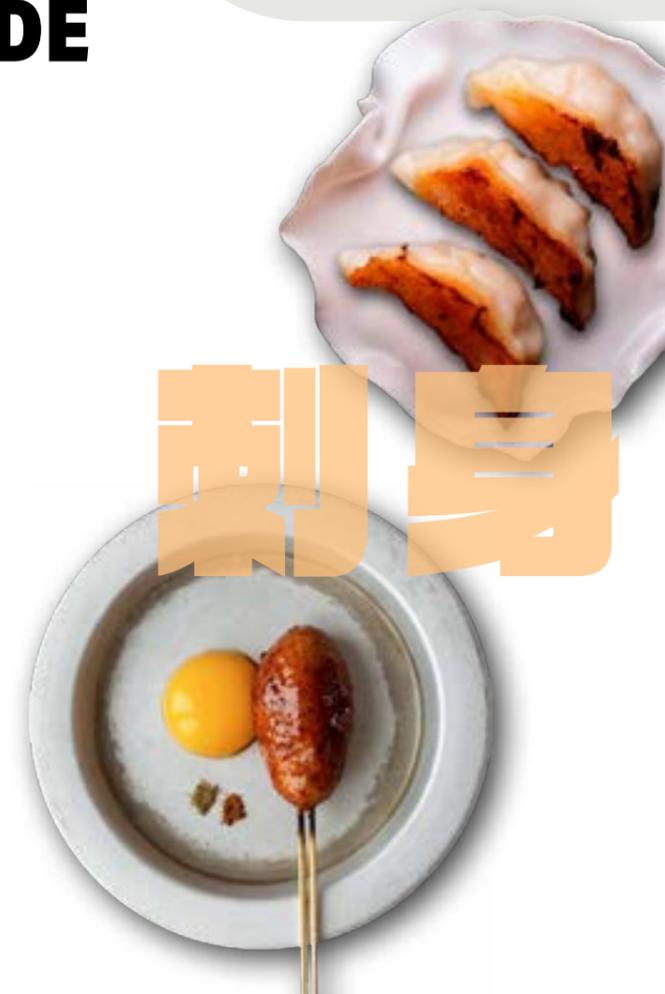
MATSURI EN CHIFFRES



UN MODÈLE HYBRIDE

A CHAQUE SURFACE SON MODÈLE

Le concept Matsuri se décline et s'adapte à son environnement. En centre ville **Matsuri City** un format compact tenant dans 150m² et ne nécessitant pas d'extraction avec une offre axée autour du sushi; en périphérie **House of Matsuri** format de 300m² avec extraction où l'on retrouve le meilleur du Japon du matin jusqu'au soir avec sa street food imbattable, ses diverses variétés de nouilles, ses pâtisseries, son thé matcha, ses sushi et bien sûr une belle gaming zone pour faire place aux manga !



刺身

LES RESTAURANTS MATSURI

Restauration
sur place

60%

Vente
à emporter

15%

Livraison

25%

CŒUR DE CIBLE

Enfants
20-40 ans
45 ans et +

PANIER MOYEN

le midi

24€
T.T.C.

le soir

32€
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
SANS EXTRACTION

TYPE

• Centre ville

CHIFFRE D'AFFAIRE

DE **1,8 À 2,4**
M€ H.T./an

DÉPENSES D'INVESTISSEMENT

650 K€
*Hors droit au bail

- 200 K€ = concept restaurant mobilier
- 150 K€ = équipement (gros & petit matériel)
- 200 K€ = gros œuvre
- 40 K€ = droit d'entrée formation initiale incl.
- 60 K€ = divers

DROIT D'ENTRÉE

34 K€ H.T.

hors formation initiale
de 8 semaines d'une
valeur de 6 K€

LES ROYALTIES

7%

du CA H.T.

LE MARKETING

2%

du CA H.T.

LA DURÉE

7 ANS

renouvelable

UN POSITIONNEMENT PREMIUM

Avec un panier moyen sur place relativement élevé

le midi
18€ T.T.C.

le soir
26€ T.T.C.

CŒUR DE CIBLE

Enfants
20-40 ans
45 ans et +

SURFACE MOYENNE

250 À 300 M²
AVEC EXTRACTION

TYPE

- Centre commercial
- Zone d'activité
- Retail Park

LES RESTAURANTS MATSURI

Sur place
85%

À emporter
15%

LE KAÏTEN

un outil redoutable pour la productivité (cuisine & salle)

Food Cost
≤ 25%

Staff Cost
≤ 30%

CHIFFRE D'AFFAIRE

DE **2,2 À 2,8**
M€ H.T./an

DÉPENSES D'INVESTISSEMENT

800 K€
*Hors droit au bail

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

UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX IMBATTABLE

Des produits frais, réalisés sur place et à la commande

SERVICE 7 JOURS/7

en continu

MOMENTS DE CONSOMMATION

BUSINESS
Rapide

EN FAMILLE
Ludique

ENTRE AMIS
Convivial

EN SOLO
Efficace

DROIT D'ENTRÉE

34 K€ H.T.

hors formation initiale de 8 semaines d'une valeur de 6 K€

LES ROYALTIES

7%

du CA H.T.

LE MARKETING

2%

du CA H.T.

LA DURÉE

7 ANS

renouvelable

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

contact : franchise@matsuri.fr