



CRÉATIONS ET TRANSMISSIONS

CASA LUCA

Nicolas Richard mise sur l'Italie

Le groupe de restauration de la famille Richard a ouvert avenue Niel un quatrième restaurant italien sous l'enseigne Casa Luca.

Nicolas Richard a ouvert il y a quatre mois une deuxième Casa Luca, avenue Niel (Paris 17^e), en lieu et place de la Brasserie Niel, dont sa famille détenait déjà les murs. Ce n'est pas vraiment la première duplication de ce concept de restauration italienne que réalise ce professionnel de 45 ans. En rejoignant le groupe familial en 1998, il avait créé le Café Indigo, rue Paul-Baudry, qui a ensuite adopté l'enseigne Cou de la girafe avant de trouver sa vitesse de croisière en Cantina di Luca, une déclinaison de la Casa Luca plus orientée vers la pizza et dont le ticket moyen ne dépasse pas 30 €. Une autre Cantina di Luca est ensuite venue remplacer le Comptoir de Thiou, avenue George-V.

C'est en 2008 que Nicolas Richard crée la première Casa Luca Étoile, avenue Marceau (Paris 8^e). Il baptise ce premier établissement Italien comme un clin d'œil à son fils Luca, né cette année-là. L'établissement, décoré par Pierre-Yves



Nicolas Richard au Casa Luca

Rochon, connaît un succès rapide. Nicolas Richard a vu juste : dans ce quartier d'affaires et de tourisme, une offre italienne haut de gamme tombe à point nommé. Le restaurant propose des plats, comme le risotto de truffes noires, des carpaccios ou des tartares de saumon, des assiettes de charcuteries italiennes, des pâtes, mais aussi des pizzas. « La restauration italienne présente de bons ratios, assure Nicolas Richard. Mais ce n'est pas la raison qui m'a conduit à adopter ce thème. Les ingrédients que l'on utilise dans une pizza peuvent tout changer. La mozzarella que nous utilisons, par exemple, est de première qualité. C'est ce qui fait la différence. » Nicolas Richard estime plutôt que la gastronomie ita-

lienne est vendeuse et très fédératrice au niveau des clientèles qui se côtoient dans le 8^e arrondissement. « Les Français figurent parmi les plus gros mangeurs de pizzas au monde », rappelle-t-il. Le succès de l'établissement l'a poussé à tenter l'aventure du côté du 17^e arrondissement. Il reconnaît que les premiers mois d'activité sont un peu durs, en raison de la crise, mais aussi « d'un quartier assez difficile à l'heure du déjeuner ». Pour attirer une clientèle plus nombreuse, le restaurateur adapte ses prix. La formule entrée-plat est à 21 € avenue Niel contre 24 € avenue Marceau. Dans l'établissement originel, le ticket moyen se situe à 40 € et il plafonne à 30 € dans la nouvelle Casa Luca.

Le groupe de restauration animé par Nicolas Richard, son père, Jean, 69 ans, et sa sœur Stéphanie mise en effet le plus souvent sur les beaux quartiers du 8^e arrondissement. Outre les Casa Luca, il contrôle ainsi une dizaine d'établissements emblématiques, comme le Berkerley, Marius et Jeanette, Chez



Francis (actuellement en travaux pour une réouverture en juin). La famille de Nicolas Richard détient également l'hôtel Montaigne, récemment rénové, et a acquis il y a deux ans le bar du Théâtre, avenue Montaigne, aujourd'hui rebaptisé le bar de l'Entracte. ■

