



>> Sommaire

■ DERRIERE LE COMPTOIR

■ Success stories

■ Les tendances

■ Les ficelles du métier

Retrouvez les corbières de MELAC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



BUSINESS CAFE

>> Derrière le comptoir

(février 2015)

Interview : Nicolas Richard, fils du fondateur Groupe Richard Hôtel et Restaurants* :

«Les emplacements N° 1 permettent de limiter la casse.»

Nicolas Richard est le fils de Jean Richard, cadet des trois frères Richard, grands noms de la limonade auvergnate spécialisés dans le café et le vin. Jean, lui, a bâti un groupe dans la restauration avec notamment de belles brasseries comme « Chez Francis ». Son fils a notamment orienté le développement du groupe vers la création de trattorias luxueuses Casa Luca dont il a ouvert une nouvelle adresse avenue Niel en novembre. Selon lui, la course aux meilleurs emplacements parisiens va bientôt s'achever. A l'exception d'une éventuelle mise en vente des brasseries du Groupe Flo...

Diriez-vous que c'est le pire mois de janvier que vous ayez vécu au plan professionnel ?

En tout cas, j'ai rarement vu un mois de janvier aussi mauvais. Le jour des attentats durant une semaine, il n'y avait plus personne. Ce n'est qu'à partir du 22/01 que Maison et Objet et la fashion-week nous ont ramené un peu de monde. Paradoxalement certaines maisons se maintiennent bien, voire progressent comme le *Petit Marius* ; en revanche les « concepts » plus récents comme Casa Luca et Cantina sont davantage en difficulté, car il y a moins d'habitude.

La restauration commerciale à Paris demeure compliquée. Malgré tout, on a des « emplacements n°1 » ou « 1 bis » qui nous permettent de limiter la casse par rapport à certains confrères. Il faut être vigilant, se battre et être agressif sur les prix. Ce qui nous sauve dans les quartiers touristiques, c'est qu'il y a toujours des étrangers qui viennent. Mais quand en janvier, il n'y a pas de touristes et qu'en février il y a les vacances scolaires cela se conclut par un premier trimestre très difficile. Mais bon, il faut rester positif...

Lire aussi

[Synhorcat congrès 2014](#)
[Printemps 2014 plus que morose pour les brasseries](#)
[Le "fait maison" enfin au menu ?](#)
(juillet 2014)

[L'arrivée des « titres restaurants » dématérialisés dans les bistrots](#) (avril 2014)

[Chiffres d'affaires en baisse pour Groupe Flo](#)
[Label de Maître-Restaurateur et frites fraîches chez Frères Blanc](#) (mars 2013)

 Tout le
 Monde en
 Parle

 Elu "Resto Tendance
 Paris 2014" Cuisine
 Inventive, Vue
 Panoramique



Chambre à
partir de 89 €

Réservez par téléphone
ou par mail et bénéficiez
de 50% de réduction sur
le petit-déjeuner durant
votre séjour





Justement votre groupe est bien placé avec quelques beaux emplacements de la capitale. Mais à Paris, on a l'impression d'être à la fin d'une partie de Monopoly ?

Les beaux emplacements sont de moins en moins nombreux. Des affaires sont surpayées. Les prix deviennent absurdes. Quand il y a en une affaire sur le marché, deux ou trois opérateurs tentent de se l'arracher. On ne rentre pas dans ce jeu. Pour les « emplacements secondaires », il y a une réalité du marché. Un restaurant se vend entre 80 et 120% du chiffre d'affaires. C'est un peu plus cher pour les affaires qui font de la « limonade ».

Les bonnes affaires sont aux mains des groupes. Et cela ne risque pas de beaucoup bouger. A part pour celles détenues par des établissements financiers comme le Groupe Flo où là ça risque « d'exploser »... Quelques uns vont se battre sur leurs meilleurs emplacements et les autres partiront à la casse... C'est la fin de la « financiarisation » de la restauration. Ce métier reste des affaires de patrons, de gens qui sont dans leurs affaires, qui se donnent la peine et qui ont une sensibilité.

Vous êtes issu d'une famille auvergnate célèbre qui semblait avoir pour devise : « pour vivre heureux, vivons cachés » et vous communiquez sur le groupe Richard, est-ce le signe d'un changement culturel ?

Nous préférons ne pas insister sur la notion de groupe mais plutôt mettre en avant nos maisons. Quel est le point commun entre *Marius et Janette* et *Casa Luca* ? Même si aujourd'hui, on a davantage d'affaires et qu'on essaye de centraliser nos efforts, nous demeurons attachés à l'idée de faire progresser chaque maison. Même s'il y a bien sûr un fond commun. La volonté de faire de la qualité, de travailler une image de marque ou encore de mettre le produit en avant.

Vos restaurants soutiennent-ils le « fait maison » ?

Je ne comprends pas la question. On achète tout et on fait tout nous-mêmes. Pour moi, ce label ne veut pas dire grand chose. Des plats semi-finis achetés chez « Metro » et revendus fait-maison, c'est possible. Ce règlement servira peut-être aux brasseries de quartier. Mais pas pour nous où le verdict est dans l'assiette.

*Groupe Richard Hôtel et Restaurants
Hôtel Montaigne*****

Le Berkeley, Chez Francis, Le Casa Luca Etoile et le Casa Luca Niel, Le Petit Marius, Thiou, Marius et Janette, Bar de l'Entracte, Cantina di Luca George V, Cantina di Luca Paul Baudry



© Paris-Bistro Editions 2006-2007
Reproduction interdite - Tous droits réservés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.



Chambre à
partir de 89 €

Réservez par téléphone
ou par mail et bénéficiez
de 50% de réduction sur
le petit-déjeuner durant
votre séjour



[recommander le site](#)

[informations légales](#)

[copyright](#)

[publicité](#)

[rechercher](#)

[contacts](#)

