

La salle façon bistrot moderne s'ouvre sur un comptoir-vitrine où les clients choisissent la composition de leur repas.



RUTABAGA ENRACINÉ LE NÉOBISTROT

Mêlant avec habileté les codes du bistrot à ceux du fast-food, Rutabaga qui vient d'ouvrir rue des Petits Champs à Paris II^e, a su créer un nouveau lieu de vie convivial, moderne et évolutif avec une offre crédible sur tous les moments de la journée. Point fort : une cuisine rapide à la française, un prix doux et un positionnement anti-mode.

ON A AIMÉ

- L'endroit pour manger vite façon fast-food et bien façon brasserie
- La convivialité du lieu
- L'accessibilité à toute heure
- Les plats traditionnels revisités
- Le mini clafouti au gingembre
- Les carreaux Vichy imprimés sur la table en bois
- La cave à jambons et à fromages
- La vitrine qui se transforme en bar



La façade reprend des codes esthétiques d'autrefois.



Un module en zinc vient coiffer la vitrine-comptoir qui devient bar

la typographie du logo, l'écriture en arc de cercle sur les vitres, la banquette, les chaises et tables bistrot calligraphiées en partie avec des carreaux Vichy. Si bien que tout, dans la mise en scène fleure bon le bistrot mais dans une réinterprétation plus actuelle. Pas de risque de confondre les genres, même avec sa licence IV, l'endroit est bien un format rapide. Le menu board est en ardoise tandis que l'étendue de l'offre est visible au sein d'une vitrine-comptoir.

LE TERROIR REVISITÉ

Inimitables, la spécialité maison Le Clafoubaga, des entremets salés façon clafoutis à partir de 6,2 €. Inévitables les Crocs gratinés au Laguiole à partir de 5,5 € proposés dans un format rectangulaire à découper et à grignoter en nomade ou encore les sandwiches au pain Poulailon. Incontournables les plats de terroir à partir de 7,5 € réécrits à l'image du cassoulet devenu Parmentier de confit de canard avec sa purée de haricot tarbais. Incomparables les Grenaillette chaudes ou froides coiffées de charcuterie et de copeaux de fromage ou encore les soupes aux légumes oubliés. Indispensables enfin les déclinaisons de riz au lait, les p'tits Claf abricot-lavande, quetsches-gingembre, poire-réglisse.

Si Rutabaga parvient avec originalité à faire vibrer la corde nostalgie, c'est que chaque détail a été mûrement réfléchi depuis la machine à café traditionnelle ou la cave à jambon et à fromages jusqu'à la tireuse de vins ou encore la vitrine-produits qui se transforme en comptoir de bar lorsqu'elle est coiffée d'un module en zinc le matin et en fin de journée. Idéal pour s'accouder et déguster sur le pouce sa formule café-croissant à 1,90 € ou son café Max Havelaar, son jus d'orange pressé ou le soir une assiette de cochonnailles, de fromages ou sa tapenade accompagnés d'un verre de vin ou d'un cocktail maison à base de vins et de sirop Monin. Avec ses gènes mélangés, ce concept « made in France » se voit un grand avenir même à l'étranger. Le numéro 2 est programmé fin d'année rue du Commandant Rivière.

P.F

à

la tête d'une affaire familiale de plusieurs supermarchés, si Antoine Bresson a décidé de se diversifier et d'investir l'univers de la restauration rapide, c'est dit-il parce que ce marché de masse reste encore sous-équipé par rapport à nos voisins européens. Mais surtout qu'il offre un vrai potentiel d'avenir. Avec le concours des consultants spécialisés Vincent Vibrac et Olivier Pichot, le jeune chef d'entreprise choisit de réécrire le bon vieux bistrot français avec un vocabulaire d'aujourd'hui. D'où une offre attachée à la culture culinaire et aux terroirs français dans un mode fonctionnel. C'est l'agence Idoine qui est chargée de planter le décor et n'hésite pas d'ailleurs à détourner de nombreux codes du bistrot : les miroirs,

EN CHIFFRES

400 k€
d'investissement
200 m² dont
80 m² de labo
10€ de TM
5 équivalents
temps plein