

Rutabaga relance le clafoutis et le bistro français

Par Anthony Thiriet



Rutabaga se veut être un restaurant de cuisine rapide à la française

La capitale voit se développer depuis quelques années les concepts dits «fast-casual», des restaurants adaptés aux modes de consommation des Parisiens. Rutabaga en est un, mais il se démarque sur beaucoup de points. Ce nouvel établissement de cuisine rapide à la française est typé bistro et propose de délicieuses recettes à base de produits du terroir, dont une large gamme de clafoutis salés.

Le rutabaga, famille des brassicacées, fait partie de ces légumes oubliés. Le nom évoque déjà l'état d'esprit dans lequel Antoine Bresson, 24 ans, a imaginé son restaurant. Diplômé de Sup de Co Rouen, il est à la tête d'une entreprise familiale qui exploite des supermarchés. «*Ma préoccupation est de développer cette activité de distribution tout en entrant sur de nouveaux marchés qui ont des similitudes.*»

Il pense à la restauration rapide qui touche une masse de personnes et est en plein essor. «*C'est un secteur rempli d'avenir, surtout à Paris, et y compris le soir.*» Après deux ans de réflexion, il lance son projet qui nécessite trois mois de travaux et 400 000 € d'investissement dans une boutique de la rue des

Petits Champs (Paris 2e). Il fait appel au cabinet d'architecte parisien Idoine qui imagine le lieu et se rapproche de Vincent Vibrac, ancien directeur marketing de Pomme de Pain, qui rejoint le groupe en tant que consultant sur le concept et les recettes. Avec quatre salariés et demi et 50 places assises, Antoine Bresson espère un chiffre d'affaires de 500 000 €. Rutabaga réalise pour l'instant 150 tickets par jour, au prix moyen de 9 €.

AMBIANCE D'ANTAN

Le concept repose sur les valeurs traditionnelles et du passé. «*J'ai voulu retrouver l'ambiance et les saveurs d'un bar d'antan, sans world-food mais avec de la cuisine typiquement française réali-*



sée à partir de produits du terroir.»

Le lieu ressemble à un bistro soigné avec des petites tables carrées en bois massif, des motifs de type nappes et torchons, du parquet, une grande banquette et de nombreuses ardoises. En bas se trouve un grand volet rétro éclairé. «C'était un élément de décoration mais cela devient l'une de nos marques de fabrique.»

MISE EN SCÈNE

Les autres particularités du lieu sont la «table à condiments», le «grand totem» qui comporte des inscriptions ludiques ainsi que la «carte de France» où sont affichées des recettes de clients. «Nous avons apporté beaucoup d'importance à la mise en scène», précise le fondateur de Rutabaga.

La salle du bas comprend aussi un grand comptoir de commande et de présentation avec, à l'arrière, une tireuse à vin sous azote, une vitrine à charcuterie et à fromage bi-température, une trancheuse et un percolateur traditionnel. A l'étage, la salle est à la fois moderne et chaleureuse, avec une forte présence de bois. Des cadres présentent les «sept commandements» de Rutabaga dont la qualité de l'accueil, le cadre zen et la défense des bons produits.

LA FOLIE DES CLAFOUTIS

Rutabaga propose une cuisine sur le pouce, moderne et savoureuse, inspirée des régions de France. Concrètement, le client peut faire son choix, chaque jour, entre sept sandwiches froids (de 3,90 à 4,90 €), trois croque-monsieur (5,50 ou 5,90 €) et six salades fraîches. L'établissement propose aussi, trois plats chauds sur les huit recettes conçues à ce jour (de 8 à 8,50 €), dont la joue de porc à la vigneronne avec blinis de pommes de terre. Le produit phare, innovant, et qui fait



La décoration est à la fois traditionnelle et casual

la particularité de Rutabaga c'est le clafoutis. Les salés sont appelés «Clafoubagas» et sont pour le moment une dizaine (voir encadré), vendus entre 6,20 et 7,50 €. Parmi les desserts se trouvent aussi les «Petits Claf» (2,70 €) aux recettes recherchées comme abricot-lavande ou nougat-framboise. Ces clafoutis sont réalisés à partir d'une base retravaillée, agrémentée et cuite au four mixte Convothem. Le produit est à la fois facile à déguster, très agréable en texture, rempli de bons produits et copieux. «Nos clients n'ont souvent jamais goûté de clafoutis salés et sont toujours surpris par leur générosité et leurs saveurs.»

Rutabaga parie donc sur l'adoption du clafoutis comme alternative aux solutions de restauration rapide. Pour faire connaître son concept, Antoine Bresson organise des dégustations et distribue des bons pour des cafés gourmands. Et pour fidéliser ses clients, il a mis en place un système d'offres pour tout achat supérieur à 8 €.

FAST CASUAL A DUPLIQUER

Tous les plats peuvent être servis et mangés rapidement, mais également dégustés sur place, dans de la vaisselle en porcelaine. «C'est un restaurant rapide où le client a envie de venir à tous



Antoine Bresson a ouvert Rutabaga en septembre

les moments de la journée», pense Antoine Bresson, qui travaille sur les différents moments de la journée.

Rutabaga est ouvert à l'heure du petit-déjeuner avec un menu «à l'arrache», à l'heure du déjeuner pour une pause rapide et détendue, l'après-midi pour une pause gourmande type salon de thé et en soirée pour un apéritif ou un dîner dans un cadre néobistro plus animé.

Rutabaga, c'est aussi une épicerie fine puisque toute la charcuterie et le fromage sont proposés au poids à la demande. L'enseigne fait même de la livraison au bureau ou à domicile via un triporteur typique.

Le deuxième Rutabaga devrait ouvrir fin décembre près des Champs Elysées et s'adressera à une clientèle au pouvoir d'achat plus élevé. Antoine Bresson se donnera ensuite quelques mois avant de se lancer dans un déploiement, avec en perspective quatre à dix ouvertures par an. Il pense même exporter son concept, «en insistant encore plus sur les aspects cocorico pour en faire un temple de la restauration à la française.» ■

Quelques recettes de Clafoubagas

- Du chef** - Laguiole AOC, dès de jambon blanc fumé, haricot vert
- Gersois** - Gésiers de volaille confit et champignons forestiers
- Des Pyrénées** - Jambon cru de Lacaune, tomme de Pyrénées et cèpes
- Roquefort** - Poire, bleu d'Auvergne, courgette, noix
- Méditerranée** - Thon, marinade de légumes et courgettes grillées
- Du Jardin** - Broccoli, courgette et tomate
- Fermier** - Poulet rôti, courgettes, aubergines et poivrons grillés
- St Jacques** - St Jacques, asperges vertes et carottes