

Rutabaga

Clafoutis et ambiance d'antan

Rutabaga est l'une des ouvertures les plus conceptuelles de l'année 2010. Ce restaurant parisien, typé bistro d'antan, propose une «cuisine rapide à la française» avec, entre autres, des clafoutis salés.

Le rutabaga, légume oublié, évoque l'état d'esprit dans lequel Antoine Bresson, 24 ans, a imaginé son restaurant rapide. Son concept repose sur les valeurs traditionnelles. «J'ai voulu faire revivre l'ambiance et les saveurs d'un bar d'antan, sans world-food mais avec de la cuisine typiquement française, réalisée à partir de produits du terroir.» Ce diplômé de Sup de Co Rouen dirige une entreprise familiale qui exploite des supermarchés et souhaitait «entrer sur de nouveaux marchés qui ont des similitudes.» D'après lui, «la restauration rapide est un secteur rempli d'avenir, surtout à Paris, et y compris le soir.»

Son projet voit le jour après 2 ans de réflexion, 3 mois de travaux et 400 000 € d'investissement dans une boutique de la rue des Petits Champs (Paris 2e). Le cabinet Idoine a imaginé le lieu et Vincent Vibrac, ancien directeur marketing de Pomme de Pain, est devenu consultant. Avec 50 places assises, 150 clients par jour et un ticket moyen de 9 €, Antoine Bresson espère réaliser un chiffre d'affaires de 500 000 €.

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. L'une des marques de fabrique est un grand volet éclairé. Les autres particularités sont la «table à condiments», le «grand totem» avec inscriptions ludiques et la «carte de France» où sont affichées des recettes de clients.

Un «fast casual» à dupliquer

Rutabaga propose une cuisine «sur le pouce, moderne et savoureuse», inspirée des régions de France. Le client peut choisir chaque jour entre 7 sandwichs froids (de 3,90 à 4,90 €), 3 croque-monsieurs (5,50 ou 5,90 €), 6 salades fraîches et 3 plats chauds (de 8 à 8,50 €) comme une «joue de porc à la vigneronne avec blinis de pommes de terre».

Le produit phare et innovant, c'est le clafoutis salé, appelé «Clafoubaga». Il est vendu entre 6,20 et 7,50 € et se décline en une dizaine de versions, dont le Clafoutis du Chef (Laguiole AOC, dès de jambon blanc fumé, haricot vert) et le Clafoutis du Jardin (Broccoli, courgette et tomate).

Parmi les desserts se trouvent aussi des «Petits Claf» (2,70 €) aux recettes recherchées comme abricot-lavande ou nougat-framboise. Tous les clafoutis sont réalisés à partir d'une base retravaillée, agrémentée et cuite au four mixte Convothem. Ce produit est facile à déguster, 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.»

Antoine Bresson travaille aussi sur les différents moments de la journée. Rutabaga est ouvert au petit-déjeuner avec un «menu à l'arrache», au déjeuner pour une restauration rapide et détendue, l'après-midi pour une pause gourmande type salon de thé et en soirée pour un apéritif ou un dîner plus animé. Rutabaga, c'est aussi une épicerie fine avec charcuterie et fromage vendus au poids. L'enseigne fait même de la livraison via un triporteur typique. Le déploiement devrait être rapide, avec en perspective 4 à 6 ouvertures par an, en France et à l'étranger, «en insistant encore plus sur les aspects cocorico pour en faire un temple de la restauration à la française.»

Anthony Thiriet ■

