

Au-delà de Paris, la gastronomie existe aussi

LE CHEF
323

AOÛT/SEPTEMBRE 2022

Imprimer

Partager

f

@

🐦



Jacky Ribault à Vincennes, Paris et Noisy-le-Grand Photos DR

Plus de 10 000 restaurants ornent les rues de la capitale et la légende dit même qu'il s'en ouvrirait 3 nouveaux par jour. Pourquoi donc persister à s'installer dans Paris, quand les villes alentour tendent les bras ? Nous avons échangé avec différents chefs qui ont fait le choix d'ouvrir leur restaurant ou de prendre un poste en banlieue, dans des villes qui regorgent d'une attractivité souvent sous-estimée.

Pas toujours simple de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale. D'autant plus dans un contexte où l'augmentation des prix des biens et des loyers va de pair avec celle des produits. Et c'est encore une difficulté supplémentaire quand il s'agit d'ouvrir un établissement dans la capitale, où les prix explosent – un loyer commercial coûte en moyenne 523/m² par an – et où il est compliqué de tirer son épingle du jeu tant la concurrence est rude, multiple et diversifiée. Face à ces constats qui ne font pas débat, de plus en plus de chefs font donc le choix de s'installer au-delà du périphérique parisien. Un choix qui peut paraître audacieux ou risqué, qui se couronne pourtant de succès pour la plupart d'entre eux. Un choix réfléchi, qui va bien souvent au-delà de la conjoncture, et qui prend en compte de nombreux facteurs qui s'avèrent déterminants dans la réussite de ces établissements.



La plupart du temps, la décision part d'un constat unanime : en dehors de Paris, les villes de proche banlieue manquent d'offres de restauration gastronomique. « Je vivais à Nanterre (Hauts-de-Seine) avec ma femme depuis quelque temps, et j'ai vite vu qu'il manquait une offre de restauration un peu haut de gamme ici. Il y a beaucoup de fast-foods, des restaurants asiatiques, des brasseries,



une offre de restauration un peu haut de gamme ici. Il y a beaucoup de fast-foods, des restaurants asiatiques, des brasseries, mais il y avait un manque », souligne Jean-François Bury, chef propriétaire du restaurant Cabane à Nanterre depuis 2018. « Ce restaurant-là, je passais devant tous les jours, c'est un lieu qui avait du cachet et un vrai potentiel. J'ai eu l'opportunité de le reprendre et je l'ai saisi. En tant qu'habitant, on cherchait toujours les bons restaurants : autant être le premier ! Et nous avons fait le choix du

bistronomique pour cibler tout le monde. » Un manque d'offre de restauration de qualité également constaté par Jacky Ribault, chef propriétaire de plusieurs établissements, dans le 11e arrondissement de Paris, à Vincennes (Val-de-Marne) et à Noisy-le-Grand (Seine-Saint-Denis). « J'en ai marre de voir de mauvaises brasseries en banlieue ! J'adore Noisy-le-Grand, son dynamisme, la Marne magnifique, je voulais permettre aux habitants de se faire plaisir », relève le chef de Qui Plume la Lune (Paris 11e), L'Ours (Vincennes) et Les Mérovingiens (Noisy-le-Grand). Du côté ouest, à Versailles, Xavier Pincemin relève même une frustration auprès des habitants. « La clientèle locale en a marre de devoir aller à Paris pour trouver un restaurant branché ou gastronomique ! Dans les Yvelines, il y a une belle clientèle



avec un pouvoir d'achat assez puissant », souligne le jeune chef. « En banlieue proche de Paris, on a besoin de diversification, il faut y trouver ce qu'on trouve à Paris », ajoute Yannick Tranchant, chef propriétaire de L'Escargot 1903 à Puteaux (Hauts-de-Seine).

Ne pas être le restaurant de plus

Une façon pour ces chefs de faire la différence dans des endroits où ils sont attendus, plutôt que d'ouvrir une énième offre dans les murs de la capitale. « Il y a trop de concurrence,

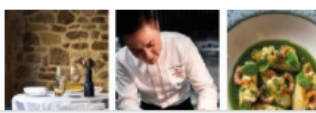
trop de monde, avec une clientèle difficilement fidélisable », remarque Baptiste Renouard, qui a ouvert Ochre en janvier 2019 à Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine). « Pourquoi ils s'arrêteraient chez moi plutôt que chez mon voisin ? Et ce n'est pas la même clientèle aussi, aujourd'hui, beaucoup de gens se prennent pour des influenceurs food ou des critiques et c'est très compliqué à pratiquer pour nous », ajoute-t-il. « Après 4 ans, nous sommes



Photos © lephotographedudimanche

toujours les seuls sur ce type d'offre à Nanterre, alors qu'à Paris, ça fleurit partout, on nous oublie vite, on passe vite à autre chose », abonde Jean-François Bury. Et en plus de se démarquer ou d'attirer une clientèle plus locale, être en dehors de Paris permet d'éviter les grèves, encombrements, travaux, ou autres événements paralysant la capitale. « Au moment où j'ai ouvert à Rueil, il n'y avait que des gilets jaunes, les grosses grèves de transports, puis le Covid. J'étais ravi d'être en dehors ! », admet Baptiste Renouard. Même son de cloche chez Jacky

Ribault, qui a de quoi comparer concrètement l'impact sur ses activités intra-muros et en banlieue. « On souffre plus dans Paris quand il y a des manifestations, des grèves, des attentats, et même pendant le Covid. Tout est plus sensible », analyse-t-il.





Jacky Ribault à Vincennes, Paris et Noisy-le-Grand
Photos © lephotographedudimanche

Et la clientèle de banlieue, forcément un peu moins composée de touristes étrangers, est plus facilement fidélisable, une clientèle de quartier, souvent reconnaissante de voir arriver une offre de restauration gastronomique. « Les clients sont très fiers, car ils travaillent en grande partie à Paris et une telle offre leur permet de mieux estimer leur ville. Et puis il y a aussi un phénomène, où ceux

qui viennent au Mérovingiens vont ensuite à Vincennes et même à Paris, c'est un cercle vertueux pour moi », observe Jacky Ribault. À Nanterre et Rueil-Malmaison, Jean-François Bury et Baptiste Renouard attirent une clientèle de l'Ouest parisien, et parfois quelques Parisiens. « On donne une médaille à ceux qui ont réussi à dépasser le périph' », plaisante Jean-François Bury. « On devient même un argument pour les Nanterriens qui n'arrivent pas à faire venir leurs amis parisiens jusque chez eux. » À Suresnes, le chef Julien Liquette est au piano des Petits Princes depuis 2018. Pour lui, il n'y a finalement pas de grande différence entre la très proche banlieue et Paris, d'autant qu'en banlieue ouest, le pouvoir d'achat de la clientèle est globalement plus élevé qu'ailleurs. « À Suresnes, Puteaux, Saint-Cloud, la clientèle est aussi exigeante qu'à Paris, nous avons les mêmes fournisseurs que les restaurants parisiens, tout en ayant une vie plus confortable, avec des services qui se terminent moins tard, moins de pression », estime-t-il. Certains regrettent toutefois la clientèle touristique de la capitale, comme Mickaël Meziane, chef propriétaire de La Passerelle à Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine). « C'est une clientèle prête à dépenser beaucoup... Même si notre clientèle de quartier et d'affaires est géniale ! », partage-t-il. « Mais on attire



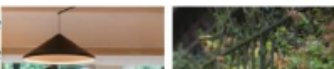
Camille Saint M'Leux à Montreuil
Stéphane Riss à DiegoParlange

aussi moins l'attention qu'à Paris, on est souvent négligés par les guides et la presse, c'est moins prestigieux », déplore-t-il.

Confort et dynamique

Le manque de visibilité peut en effet être un point noir, mais le plus souvent, ces chefs ne s'installent pas par hasard. « Il faut connaître l'endroit où on s'implante, qu'on soit au courant de ce qui se passe dans la ville et qu'on ait quelque chose à y apporter, faire travailler les artisans de la ville, la dynamiser », estime Xavier Pincemin, chef propriétaire du restaurant Le Pincemin à Versailles (Yvelines). Ce que confirme Baptiste Renouard, qui propose régulièrement une offre street food sur le marché de Rueil-Malmaison. « Ce n'est pas la même communication qu'à Paris, il faut connaître la ville, parrainer des événements locaux, il faut exister localement et porter les projets de la commune. » De son côté à l'est de Paris, Camille Saint M'Leux, qui a repris les rênes des cuisines de la Villa9Trois (Montreuil) en 2021, abonde dans le même sens.

« Nous sommes presque à Paris mais à Montreuil, nous pouvons profiter de l'écosystème environnemental et social. Il y a une grosse



environnemental et social. Il y a une grosse dynamique associative, nous pouvons faire des partenariats avec les écoles, etc. Il faut profiter de tout ça. Et en dehors de Paris, on a la possibilité d'avoir de l'espace. Nous avons un jardin sur place », fait-il remarquer. L'environnement est en effet un argument de taille, à la fois pour les chefs, mais aussi pour leurs clients. C'est ce que remarque en tout cas Rémi Chambard, chef de l'hôtel-restaurant Le Corot* à Ville-d'Avray. « On est à 20 min de Paris donc ça y ressemble mais c'est le Paris de campagne. Paris en plus agréable, plus calme, avec un côté province qui amène une qualité de vie moins urbaine. » Ce qui séduit la clientèle parisienne venant se ressourcer le week-end. « Et à Issy-les-Moulineaux, j'ai tous les avantages de Paris, sans les inconvénients. Nous sommes à 10 min de la tour Eiffel, le restaurant est très accessible et le client n'aura aucun



Rémi Chambard à Ville d'Avray Photos DR

problème à se garer et sera presque dépaycé, avec plus de verdure », fait remarquer Mickaël Meziane.



Xavier Pincemin à Versailles ©L. de L'Estrang /
©L. Zabulon

festif, branché. Entre les deux, j'ai 20 salariés, qui habitent en majorité dans le coin et qui sont contents de vivre près de leur boulot. Paris, c'est saturé de partout. »

Faire fleurir l'offre en dehors de Paris

« Tout le monde m'avait dit que je me planterais, finalement, je suis le seul étoilé du Val-de-Marne à Vincennes. Pareil à Noisy-le-Grand, les gens me disaient tous que j'étais fou de faire ça. Il faut prouver qu'il y a aussi dans les banlieues, des gens qui ont du palais, qui aiment manger et se faire plaisir », lance Jacky Ribault. Injustement boudée, la banlieue aura finalement convaincu tous ces chefs au point qu'ils projettent – pour les chefs propriétaires – d'ouvrir de nouvelles adresses, toujours hors de Paris. « D'ici un ou deux ans, je vais ouvrir un deuxième restaurant à Rueil-Malmaison, sous forme de comptoir, avec cuisine ouverte », annonce



Jean-François Bury et sa femme Anaïs à Nanterre Photos DR

Baptiste Renouard. Pareil pour Xavier Pincemin, qui aimerait ouvrir une sandwicherie à Versailles (mais aussi un restaurant dans Paris

une sandwicherie à Versailles (mais aussi un restaurant dans Paris cette fois-ci), pour Mickaël Meziane qui va ouvrir deux autres établissements au mois d'octobre et pour Yannick Tranchant, qui espère ouvrir « le bistrot de quartier que je cherche quand je sors de chez moi ». Quant à Jacky Ribault, déjà multi-propriétaire, il confie vouloir aller encore plus loin à Champs-sur-Marne. « On m'a demandé si je voulais faire revivre un château avec un jardin où je pourrais faire mes herbes, avec un petit restaurant de 12 couverts », détaille-t-il. « J'ouvre aussi une boulangerie/boucherie à côté des Mérovingiens, où je vais faire du pain au levain et aux céréales avec des farines anciennes, des viennoiseries pour le brunch de la brasserie et de la viande côté boucherie, que je vais redistribuer sur mes

Julien Liquette à Suresnes ©Thomas
Dhellemmes / @Alexandra Puget-
Rastand / @Agnès Colombo



Globalement, s'installer en dehors de Paris est loin d'être un frein. « J'ai l'impression que ça se développe, il y a de plus en plus de restaurants qui ouvrent en périphérie de Paris », remarque Rémi Chambard. « Nous avons tous les avantages d'être proches de Paris tout en étant en dehors. La banlieue est souvent boudée alors qu'il y a tellement de choses à faire ! », conclut Baptiste Renouard. De quoi motiver de nouveaux candidats à parier sur ces villes qui n'attendent qu'eux !

Eva Gomez

LA GASTRONOMIE AUX PORTES DE PARIS

- **Ochre*** à Rueil-Malmaison
Baptiste Renouard (chef propriétaire)
- **L'Ours*** à Vincennes
Jacky Ribault (chef propriétaire)
- **Les Mérovingiens à Noisy-le-Grand**
Jacky Ribault (chef propriétaire)
- **Cabane à Nanterre**
Jean-François Bury (chef propriétaire)
- **Villa9Trois à Montreuil**
Camille Saint M'Leux (chef)
- **L'Or Q'Idée*** à Pontoise