



**M**  
**MATSURI**

**THE  
ORIGINAL  
SUSHI  
BAR**



# SOMMAIRE

## 1

### L'HISTOIRE

1. 1980'S
2. L'EXPÉRIENCE CLIENT
3. LES IMPLANTATIONS

p5  
p6  
p7

## 2

### LE NOUVEAU CONCEPT

1. UN STYLE FUN & ÉLÉGANT
2. UNE CARTE MODERNISÉE
3. LE CONCEPT KAÏTEN
4. LE MATSU CAFÉ
5. LA GAMING ZONE
6. LA DIRECTION ARTISTIQUE

p9  
p18  
p20  
p22  
p24  
p26

## 3

### MATSURI EN CHIFFRES

1. UN MODÈLE HYBRIDE
2. LE MODÈLE EN CENTRE-VILLE
3. LE MODÈLE EN PÉRIPHÉRIE

p35  
p36  
p38

# 1

## L'HISTOIRE

### 1. 1980'S

Crée en 1986 par Kazuko Sato, Matsuri est aujourd'hui un acteur majeur de la restauration assise japonaise en France.

**Avec son modèle unique de "Kaiten" (comptoir tournant) très populaire au Japon, Matsuri offre une restauration assise de qualité appuyée sur un modèle "fast casual".**

Matsuri ce sont des sushis frais et créatifs : des classiques nigiri, california, maki, sashimi, aux signatures "new style" tels que taco nori, crispy hand roll, funky california ou nori sushi en passant par une large offre

chaude tel que brochettes "yakitori" originales, poulet karaage, gyoza vapeurs, maki frits...

**Matsuri c'est aussi des cocktails signature, des desserts authentiques japonais de grande qualité, une équipe sympathique et souriante, une playlist soignée, le tout dans un cadre agréable et festif.**



**ADRIEN  
DE SCHOMPRÉ**

**CÉLESTE  
VELARDE**

**SÉBASTIEN  
BLANCHET**

Adrien de Schompré, amoureux de la culture japonaise et expert de la restauration (cofondateur de Sushi Shop, revendu en 2018 au groupe Amrest) rachète cette "belle endormie" fin 2023.

Accompagné de Céleste Velarde (ex. DA Big Mamma) et Sébastien Blanchet (ex. PWC) ils redéfinissent ensemble le concept dans ses moindres détails afin de rajeunir la marque en créant un concept architectural fort sur place ainsi qu'une offre plus moderne et créative.

Avec ce nouveau concept, le trio a pour ambition d'en faire la 1<sup>ère</sup> enseigne en France de restauration assise japonaise "fast casual-dining".

“  
La promesse de Matsuri est d'offrir **une carte de qualité à un prix très abordable** et ce dans un cadre agréable, frais et moderne. Le nouveau concept Matsuri propose **une expérience client aussi efficace que sexy** afin de répondre aux attentes d'une clientèle large (6-60 ans) corporate comme familiale, entre amis, collègues ou amoureux.  
”

Adrien De Schompré



## 2. UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

### LE COMPTOIR TOURNANT QUI REND LE SUSHI LUDIQUÉ, FESTIF ET ACCESSIBLE

Sur place, le service est rapide et ludique : les assiettes défilent devant les clients et la couleur de l'assiette détermine le prix du produit. On s'installe au comptoir et on choisit les plats qui défilent au gré de ses envies, on complète son repas en commandant ses boissons et plats "chauds minute" via un QR code placé devant soi.

> On gère son temps comme on le souhaite : seul ou en groupe, en famille, entre amis ou encore en amoureux. **Matsuri répond à tous les moments et type de consommation** en semaine comme en week-end, au déjeuner comme en soirée...

### VENTE À EMPORTER & LIVRÉE

L'offre est également disponible en vente à emporter et en restauration livrée en direct ou via les plateformes et un nouveau programme de fidélité très propre à l'enseigne a été déployé fin 2024.



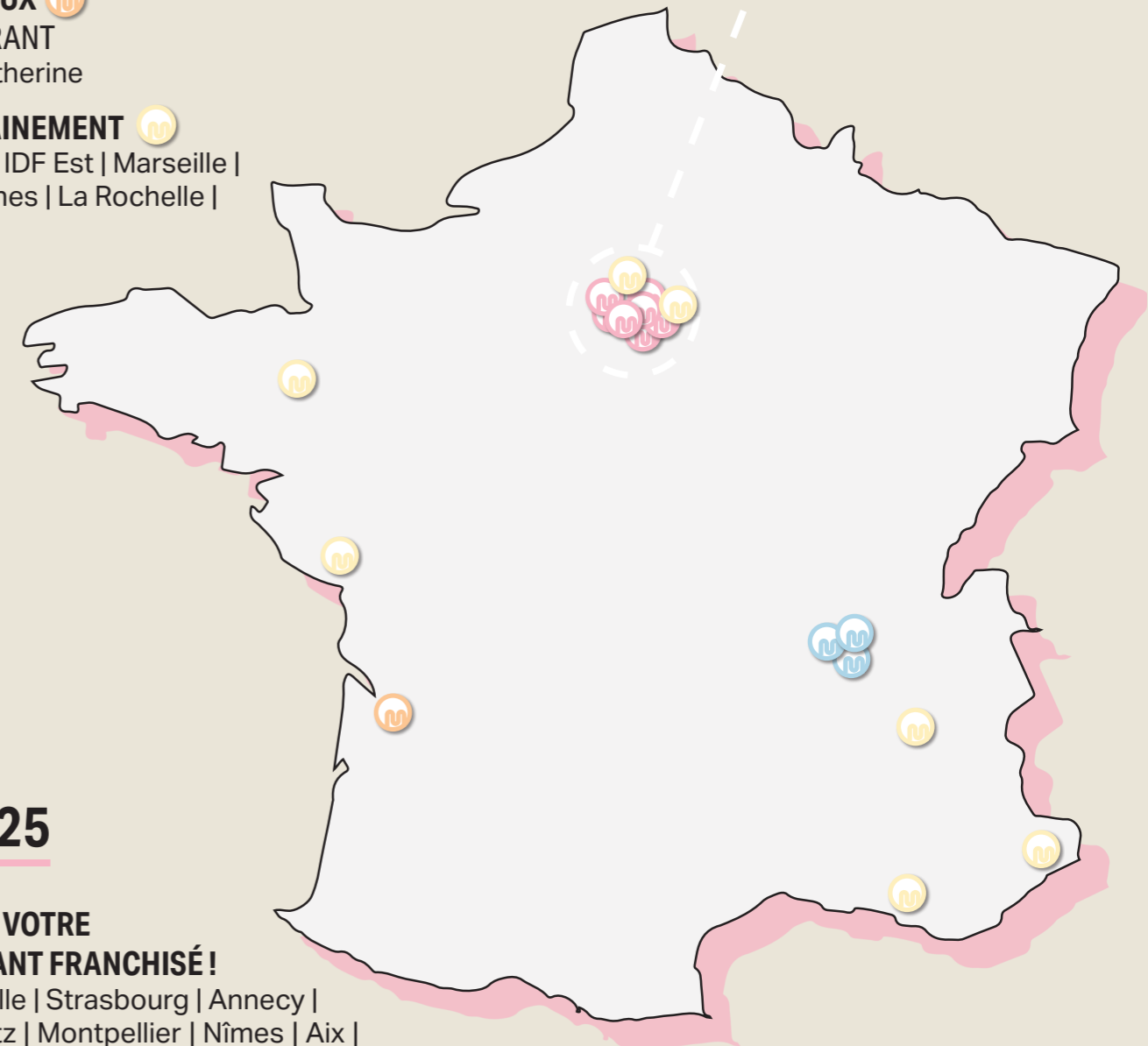
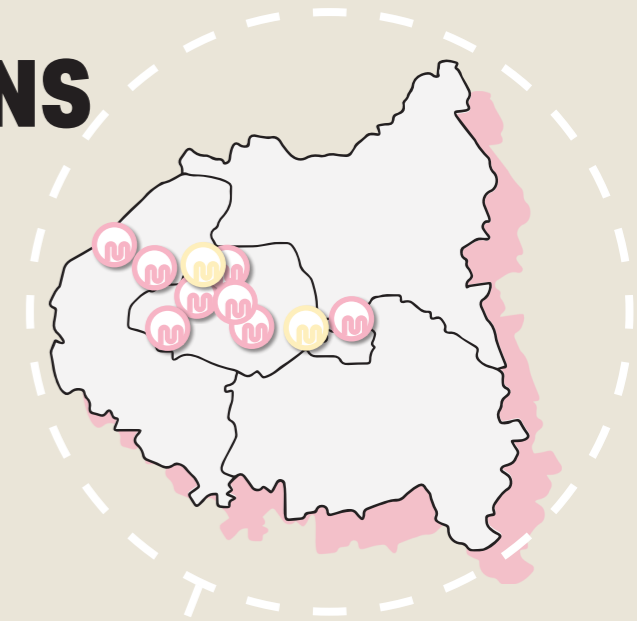
## 3. LES IMPLANTATIONS

### AUJOURD'HUI

- > **PARIS** 
  - 8 RESTAURANTS
  - Passy | Cœur Défense | Victor Hugo | Neuilly | Rue du Bac | Marbeuf | Boétie | Vincennes
- > **LYON** 
  - 3 RESTAURANTS
  - Presqu'île | Vaise | Part-Dieu
- > **BORDEAUX** 
  - 1 RESTAURANT
  - Sainte-Catherine
- > **PROCHAINEMENT** 
  - Paris 17e | IDF Est | Marseille | Nice | Rennes | La Rochelle | Grenoble

### EN 2025

- > **OUVREZ VOTRE RESTAURANT FRANCHISÉ!**
- Nantes | Lille | Strasbourg | Annecy | Dijon | Metz | Montpellier | Nîmes | Aix | Toulouse | Tour | Cannes | Biarritz...



# 2

## LE NOUVEAU CONCEPT



### 1. UN STYLE FUN & ÉLÉGANT

#### UN NOUVEL UNIVERS POUR LES RESTAURANTS MATSURI

Design, coloré et fun, **chaque Matsuri a sa propre identité.** Ainsi, quand on entre chez Matsuri, on retrouve un fil conducteur qui incarne cette nouvelle identité forte mais chaque restaurant est différent, a sa propre âme et s'adapte à son espace, son quartier et ses spécificités.

**Nos clients peuvent s'approprier leur restaurant de quartier mais aussi découvrir les autres unités pour une expérience différente.**

On retrouve le bois, dominante du classicisme japonais; l'inox et le plexiglas pour la modernité; les miroirs et jeux de lumières pour le côté ludique. La couleur est également au cœur du concept et apporte de la vibration, de la fraîcheur et de la gaieté.



## L'ANCIEN CONCEPT

Né à Paris en 1986, Matsuri a fait peau neuve au début de l'année 2024, repensant complètement l'architecture et la direction artistique de chaque restaurant, tout en s'appuyant toujours sur le même principe fort du tapis tournant Kaiten.





# 日本食

“  
*Fini les concepts plaqués,  
 attendus et standardisés; nos  
 clients souhaitent une expérience  
 aussi authentique dans l'assiette  
 qu'unique dans l'ambiance  
 et le décor.*  
 ”

Adrien De Schompré



“  
*La rencontre entre les  
 lignes épurées et les jeux  
 de lumières colorées  
 crée une atmosphère  
 unique et chaleureuse,  
 offrant aux convives une  
 expérience immersive  
 rappelant la pop culture  
 japonaise.*  
 ”

Céleste Velarde





## UN CONCEPT UNIQUE

Capex Light & ROI 2 x plus rapide

- Un chassis unique sans extraction
- Un Capex divisé par 2
- Une superficie entre 150 et 300m<sup>2</sup>
- Un investissement de €650k\*  
« clé en main »

(\*selon rachat ou non d'un droit au bail)



“

Le concept Matsuri ne nécessite pas de rachat de fonds de commerce, ce qui en fait un modèle de restauration assise exceptionnel. Avec €650K de Capex on peut développer un restaurant avec un CA moyen de 1,8 à 2,4M€.

”

Sébastien Blanchet



> Signalétique extérieure



日本食

MATSURI  
スリジナルの居酒屋

## 2. UNE CARTE MODERNISÉE

**Notre crédo : une qualité irréprochable dans le respect des techniques japonaises pour un prix très abordable. (18 à 25€ / pax selon le modèle)**

**Une cuisine généreuse et “ fraîche ”; authentique et moderne.**

Matsuri c'est une approche “ Nippo-Californienne ”: **le croisement de deux cultures, l'Orient et l'Occident, le Japon et la Californie.**

La Californie reste depuis des décennies le creuset de l'innovation et de la créativité en matière de nouilles (soba, ramen, udon) que de sushi, maki, california. Quoi de plus cohérent et

riche que de s'appuyer sur ces deux cultures américaine et japonaise qui depuis l'après-guerre se répondent, en matière de culture, d'architecture et de gastronomie ?

Matsuri est la traduction européenne de cette double culture, de cette profonde attraction et respect mutuel.



美味

## 2.1 MODÈLE EN CENTRE-VILLE

### SUSHI & COCKTAILS

En centre ville, Matsuri propose un parfait équilibre entre les grands classiques qui séduisent les amateurs de cuisine japonaise traditionnelle : sushi, maki, gyoza, sashimi...; **les recettes signatures aux influences californiennes** : california rolls, brochettes “ yakitori ”; les créations uniques : nori sushi, crunchy handrolls, taco nori, funky california...

Matsuri vous fait également découvrir **une carte de cocktails signatures** qui sublime des ingrédients identitaires nippons tels que le yuzu, sake etc... Le soir, l'enseigne se transforme en concept unique de “ Sushi & Cocktails ”, dans un cadre chaleureux et festif, disponible sur place, à emporter et en livraison.



# 日本食



## 2.2 MODÈLE EN PÉRIPHÉRIE

### BEST OF JAPAN

En périphérie, on retrouve le meilleur au Japon : de sa cuisine de rue imbattable tels que tacos, sando, onigiri ou handrolls à ses plats chauds d'anthologie tels que udon, ramen, wonton, karaage, brochettes ou katsu, en passant par ses pâtisseries, son thé matcha et bien sûr ses sushi !





### 3. LE CONCEPT KAITEN

#### UNE DIFFÉRENCIATION STRATÉGIQUE ET UNE OPTIMISATION ÉCONOMIQUE

##### 1. Un concept novateur et hybride :

- Comptoir tournant : expérience ludique et interactive
- Rendre la restauration sur place attrayante et conviviale plutôt que simplement fonctionnelle
- Concept **combinant la qualité d'un restaurant traditionnel avec l'efficacité d'un modèle fast casual**
- Expérience client forte et qualité de produit premium à un prix abordable

##### 2. Un modèle de production optimisé :

- Une productivité accrue avec une pré-production à 80%
- **Absence de rush** pendant les services
- Contrôle du mix produit (*taux de prise de Kaiten à 90%*)

##### -> Résultats

- Efficacité opérationnelle accrue (*labor cost*)
- Réduction des coûts (*food cost*)
- Produits frais de qualité préparés sur place

##### 3. Un modèle rentable :

- Sure place : **60% de l'activité**
- À emporter : **15% de l'activité**
- Livraison : **<25% de l'activité** = réduction des coûts logistiques et de service (*plateformes comme Uber*)
- Rentabilité supérieure grâce à l'optimisation des opérations (*prime cost : 55%*)



寿司



## 4. LE MATSU CAFÉ

### LE COFFEE CORNER JAPONAIS LE PLUS SEXY & GOURMAND DE FRANCE

Une envie de pâtisserie japonaise ? Certains restaurant disposent d'un corner de café et pâtisseries japonaises ! Et comme l'enseigne aime bien faire les choses, les meilleures adresses du quartier Saint-Anne parisien sont au rendez-vous. Ainsi, on retrouve le cheesecake japonais et le fluffy chiffon cake au thé vert de Takumi, les merveilleux yuki et autres pâtisseries de saison de Yamazaki. Sans oublier Exquis Mochi pour ses mochi cream & mochi glacés, à déguster avec une soft serve ice cream, ou un matcha latte en terrasse.



> On gère son temps comme on le souhaite : seul ou en groupe, en famille, entre amis ou encore en amoureux. **Matsuri répond à tous les moments et type de consommation** en semaine comme en week-end, au déjeuner comme en soirée...

### VENTE À EMPORTER ET/OU SUR PLACE

L'offre matsu café est **disponible aussi bien en vente à emporter que sur place** et certaines pâtisseries seront bientôt disponibles en livraison.



# 5. LA GAMING ZONE

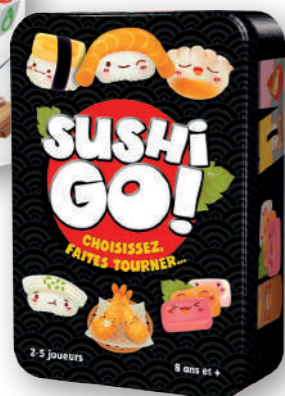
## “ MATSURI C'EST BON LA VIE, POUR LES GRANDS ET LES PETITS ”

Ce slogan c'est Matsuri qui aurait pu l'écrire (merci Haribo) car rien de tel qu'une Matsu House pour mettre tout le monde d'accord.

En effet, chaque house possédera sa propre aire de jeux faisant de chaque site **un lieu de destination pour les enfants et un lieu de détente pour les parents** qui pourront ainsi siroter un cocktail et vaquer à leurs occupations tout en contemplant de loin leurs enfants s'amuser aux arcades.



> Jeux de société



> Jouets en bois



> Bornes d'arcade

PHOTO  
MATSURI





# 日本食



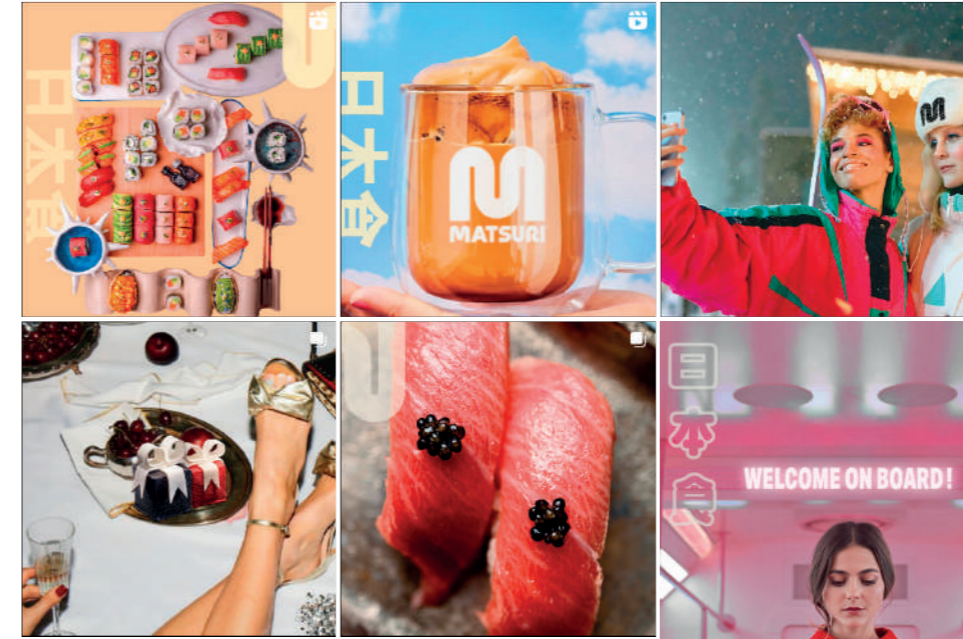
> 7 assiettes, chaque couleur indique un prix



> Ambiance intérieure



日本食



> Communications Instagram  
13,6K followers



> Stickers



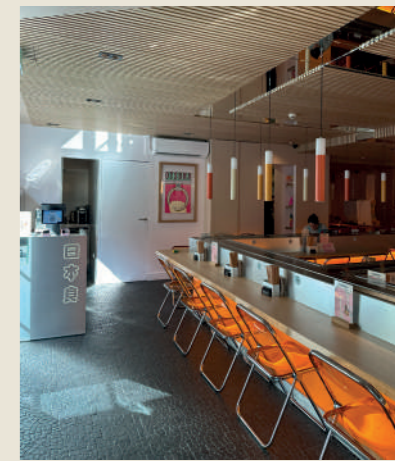
> Ambiance intérieure

## DÉJÀ 9 RESTAURANTS MÉTAMORPHOSÉS

En 2024, déjà 9 des 12 restaurants Matsuri ont adopté la nouvelle direction artistique. On retrouve ce fil conducteur coloré, vibrant et ludique, tout en veillant à ce que **chaque établissement conserve son caractère distinct, son esprit propre** et s'adapte à son environnement, son quartier et ses spécificités. **Cette métamorphose continue en 2025.**



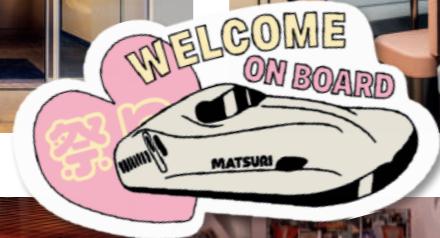
PASSY



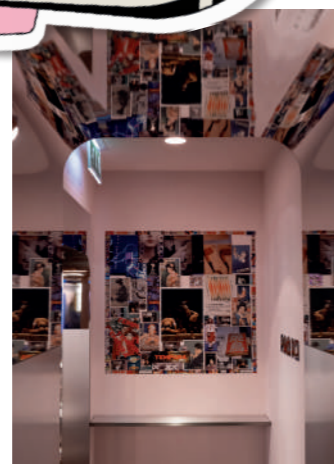
BAC



VICTOR HUGO



BOÉTIE



PART-DIEU



NEUILLY



PRESQU'ÎLE



# 3

## MATSURI EN CHIFFRES



### 1. UN MODÈLE HYBRIDE

#### À CHAQUE SURFACE SON MODÈLE

##### En centre-ville :

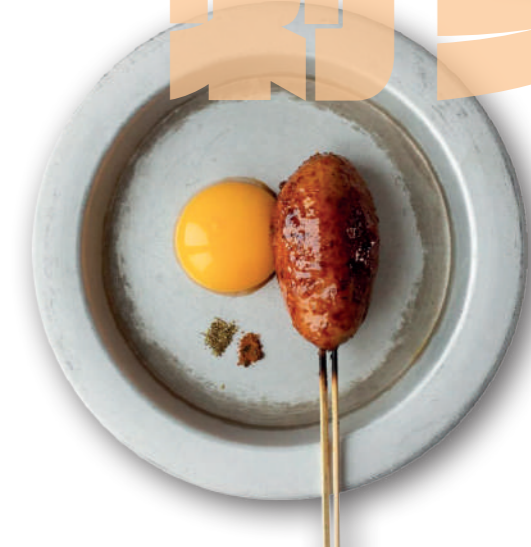
- format compact s'adaptant dans 150m<sup>2</sup>
- **aucune extraction nécessaire en cuisine**
- menu essentiellement composé de sushi

##### En périphérie de ville :

- format 2x plus grand s'adaptant dans 300m<sup>2</sup>
- extraction nécessaire en cuisine
- offre de street food, différents types de nouilles, pâtisseries, thé matcha, sushi et une grande zone de jeux pour les enfants !



刺身



## LES RESTAURANTS MATSURI

Restauration  
sur place

**60%**

Vente  
à emporter

**15%**

Livraison

**25%**

## CŒUR DE CIBLE

Enfants  
20-40 ans  
45 ans et +

## PANIER MOYEN

le midi  
**24€**  
T.T.C.

le soir  
**32€**  
T.T.C.

## LE KAÏTEN

un outil redoutable pour  
la productivité (cuisine & salle)

Food Cost  
**≤ 25%**

Staff Cost  
**≤ 30%**

## UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX "IMBATTABLE"

Des produits frais, réalisés sur place  
et à la commande

## SERVICE 7 JOURS/7

midi et soir ou en continu  
selon implantation

## MOMENTS DE CONSOMMATION

**BUSINESS**  
Rapide

**EN FAMILLE**  
Ludique

**ENTRE AMIS**  
Convivial

**EN SOLO**  
Efficace

## SURFACE MOYENNE

**150 À 200** M<sup>2</sup>  
SANS EXTRACTION

## TYPE

• Centre ville

## CHIFFRE D'AFFAIRE

DE **1,8 À 2,4**  
M€ H.T./an

## DÉPENSES D'INVESTISSEMENT

**650** K€  
\*Hors droit au bail

- 200 K€ = concept restaurant mobilier
- 150 K€ = équipement (gros & petit matériel)
- 200 K€ = gros œuvre
- 40 K€ = droit d'entrée formation initiale incl.
- 60 K€ = divers

## DROIT D'ENTRÉE

**34** K€ H.T.

hors formation initiale  
de 8 semaines d'une  
valeur de 6 K€

## LES ROYALTIES

**7%**

du CA H.T.

## LE MARKETING

**2%**

du CA H.T.

## LA DURÉE

**7** ANS

renouvelable

## UN POSITIONNEMENT PREMIUM

Avec un panier moyen sur place relativement élevé

le midi  
**18€** T.T.C.

le soir  
**26€** T.T.C.

## CŒUR DE CIBLE

Enfants  
20-40 ans  
45 ans et +

## SURFACE MOYENNE

**250 À 300** M<sup>2</sup>  
AVEC EXTRACTION

## TYPE

- Centre commercial
- Zone d'activité
- Retail Park

## LES RESTAURANTS MATSURI

Sur place  
**85%**

À emporter  
**15%**

## LE KAÏTEN

un outil redoutable pour la productivité (cuisine & salle)

Food Cost  
**≤ 25%**

Staff Cost  
**≤ 30%**

## CHIFFRE D'AFFAIRE

DE **2,2 À 2,8**  
M€ H.T./an

## DÉPENSES D'INVESTISSEMENT

**800** K€

- 260 K€ = concept restaurant mobilier
- 150 K€ = équipement (gros & petit matériel)
- 250 K€ = gros œuvre
- 40 K€ = droit d'entrée formation initiale incl.
- 100 K€ = divers

\*Hors droit au bail

## UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX "IMBATTABLE"

Des produits frais, réalisés sur place et à la commande

## SERVICE 7 JOURS/7

en continu

## MOMENTS DE CONSOMMATION

**BUSINESS**  
Rapide

**EN FAMILLE**  
Ludique

**ENTRE AMIS**  
Convivial

**EN SOLO**  
Efficace

## DROIT D'ENTRÉE

**34** K€ H.T.

hors formation initiale de 8 semaines d'une valeur de 6 K€

## LES ROYALTIES

**7%**

du CA H.T.

## LE MARKETING

**2%**

du CA H.T.

## LA DURÉE

**7** ANS

renouvelable

**ENSEMBLE,  
RÉINVENTONS  
LES RESTAURANTS  
MATSURI  
DE DEMAIN**

contact : [franchise@matsuri.fr](mailto:franchise@matsuri.fr)