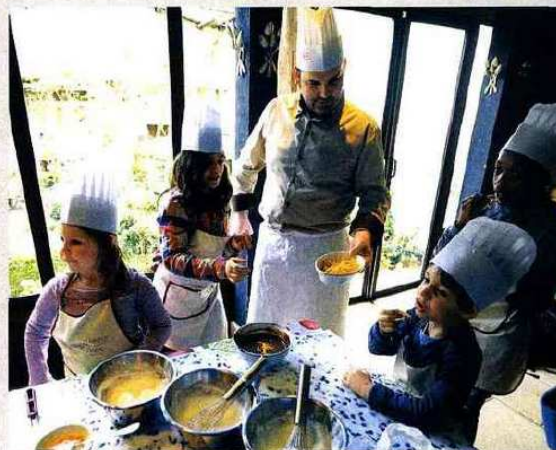


ENFANTS

Quand les bambins sont rois

La France est très en retard pour recevoir les enfants dans les restaurants et dans les cafés. Pourtant, nombreuses sont les familles qui cherchent des lieux accueillants et chaleureux. Certaines initiatives commencent à voir le jour, mais elles ne suffisent pas à satisfaire la demande croissante.



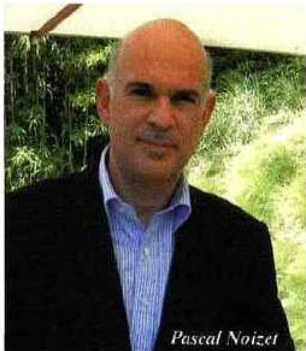
Dépasser la simple chaise haute ou le traditionnel cahier de coloriage, aller au-delà du jambon purée ou du steak haché frites, les idées fusent chez quelques patrons d'établissement qui ont décidé de ne pas boudier cette clientèle familiale. Il faut bien le reconnaître, erreur de marketing ou absence chronique de considération, l'offre reste dérisoire dans les CHR.

Heureusement, il y a des exceptions et des idées à cultiver ! Les

cinq exemples qui suivent dans cette « Tournée des Patrons » consacrée aux enfants de tous âges montrent même qu'il existe différents créneaux sur lesquels on peut se positionner. Quels que soient les moyens et le nombre de mètres carrés dont on dispose, ou les marges brutes qu'on entend dégager. Car un enfant satisfait est avant tout un enfant prescripteur, qui demandera à ses parents de revenir dans tel établissement plutôt que dans tel autre, s'il en a gardé un bon souvenir. Encore faut-il qu'il soit

bien reçu et copieusement servi. Comme on va le voir, il y a bien d'autres manières d'éveiller les papilles des jeunes gastronomes ou de les séduire, en leur proposant des activités qui leur sont spécialement destinées. Il n'y a pas de recette miracle. En revanche, des efforts d'imagination peuvent, sans trop d'investissements, apporter des solutions, en fonction des âges, des goûts et des modes. Il ne faut pas oublier, par ailleurs, que cette jeune clientèle est sollicitée dans beaucoup d'autres domaines, alors pourquoi pas celui de la sortie au

café ou au restaurant ? Très souvent, c'est l'intention qui compte et qui rapporte. La bonne chère passe également par le bon accueil. Les jeunes aiment dévorer la vie par tous les sens ; il faut donc répondre à cette fringale. Ils sont un atout supplémentaire à l'image de marque d'un établissement. Qui ose mettre sur sa vitrine : « Ici, on reçoit les enfants » ? Pourtant, il y a là un marché qui trépigne. Certains l'ont compris. Les bonnes adresses sont rares, et les parents n'hésitent pas à se les repasser. À vous de jouer.



Pascal Noizet

River Café

Au bord de la rivière Seine

Face à l'île Saint-Germain, à la hauteur du pont d'Issy, la péniche *River Café* accueille tous les week-ends, dans un cadre totalement rénové, parents et enfants au bord de l'eau, comme s'ils étaient déjà en vacances. Une idée que Mathieu Bucher, le propriétaire des lieux, a initiée dès qu'il a repris le bâtiment en 2007 et qui, aujourd'hui, est prise en charge par la société Que la fête commence !, qui dépêche, de 13 h à 15 h 30, animateur, magicien ou clown pour s'occuper des enfants. Une prestation qui complète fort judicieusement les traditionnelles

boîtes de crayons de couleur et cahiers de coloriage, car les enfants se retrouvent autour d'un personnage qui n'était autre, ce jour-là, qu'un digne descendant de la famille Zavatta. Maquillage avec une nette préférence pour les tatouages, concours de dessin, jeu de pêche à la ligne et stand pop-corn sont proposés aux plus grands, tandis que les plus petits peuvent rire aux grimaces du clown ou triturer la pâte à modeler à pleines mains tout en écoutant des histoires à faire rêver. Pendant ce temps, les parents s'adonnent aux joies d'une carte où foie gras et demi-homard alternent avec d'autres propositions tout aussi alléchantes. Quant au menu enfant, il a été spécialement étudié en fonction des demandes. « En

fait, rapporte Pascal Noizet, directeur général du lieu, on s'est rendu compte que, quelle que soit notre offre, les enfants réclamaient toujours le même menu composé de steak haché et de frites fraîches, ou, s'ils

préfèrent, du saumon, et, comme dessert, une gaufre au chocolat et à la crème chantilly. » Mais le principal est que tout le monde passe un bon moment et profite de la douceur de vivre au bord de la Seine.



CARTE D'IDENTITÉ

Nom : River Café

Origine du nom : référence au célèbre café new-yorkais du même nom

Adresse : 146, quai de Stalingrad, 92190 Issy-les-Moulineaux

Téléphone : 01 40 93 50 20

Fax : 01 41 46 19 45

Site : www.rivercafe.fr

Wifi : non

Mail : fanny@rivercafe.fr

Activité : restaurant

Propriétaire du fonds : Mathieu Bucher

Gérant : Pascal Noizet

Forme juridique : SA

Date de création : 2007

Salariés : 49 (20 en cuisine et 29 en salle)

LE LIEU

Surface totale : 1 200 m² (répartis sur deux plateaux de 600 m²), dont 160 m² de cuisine et 400 m² de salle...

Terrasse : 150 places

Comptoir : non

Nombre de places assises : 250

Jours & heures d'ouverture : 7 j/7,

de 12 h à 14 h et de 19 h à 23 h

Situation géographique : sur la Seine,

à la hauteur du pont d'Issy-les-Moulineaux

Déco : contemporaine

CLIENTS & PRODUITS

Type de clientèle : d'affaires le midi, de quartier, habitués et Parisiens le soir,

familles avec enfants le week-end

Heures de pointe : 13 h et 20 h 30

Vente à emporter : non

Type de restauration : traditionnelle

Boisson la plus vendue : vin et champagne

Nombre de couverts/jour : 350

FOURNISSEURS & PRIX

Distributeur/entrepositaire : France

Boissons

Autres fournisseurs : Boucherie 1^{ère},

J'Océane (poissons)

Tirage pression : non

Prix du café : 2,50€

Débit café : 18 kg/semaine

Prix bière bouteille : 6 à 7€

Prix formule : formule deux plats à 35€, trois plats à 39€

Ticket moyen : 50€

ATOUTS & HANDICAPS

Points forts : la situation, le cadre, l'ambiance, les animations pour les enfants le week-end

Matériel informatique : Pointex

Marketing/pub : affichage, presse institutionnelle

Autres : dîners-concerts et soirées jazz tous les vendredis « River Jazz Café »

Points faibles : ne pas être ancré dans Paris, notamment l'hiver

PROJETS & OBJECTIFS

L'aménagement intérieur vient d'être refait, le River Café peut entamer une nouvelle

« croisière ».