

LOIRE TROPHÉES DE L'ENTREPRISE

Brut Butcher, le fast-food du boucher Despinasse à la conquête de l'Hexagone



■ Le concept du fast-food Brut Butcher est de mettre la boucherie, et donc la viande, au cœur du restaurant. Photo Yves SALVAT

Le trophée de l'entreprise de l'année est venu récompenser Brut Butcher, un concept de restauration rapide tournée autour de la viande, lancé par Despinasse et qui a connu des débuts plus que prometteurs. Ces restaurants se déploient dans toute la France au rythme d'un établissement par mois. Tour d'horizon !

Brut Butcher, le restaurant rapide sur le thème de la viande, lancé par Despinasse, a reçu le trophée de l'entreprise de l'année. Une récompense qui vient saluer une année de déploiement particulièrement réussie. « Ce fut une année extrêmement dynamique pour Brut Butcher mais aussi pour la totalité du groupe », confie Mathias Tonielli, directeur de Brut Butcher. Le succès est au rendez-vous pour ce concept de restauration rapide, mêlant « qualité, fraîcheur et prix bas ». Le premier établissement a ouvert ses portes en mars 2017, à Mions, à proximité de Lyon. « Brut Butcher est le premier fast-food sur le thème de la viande. On propose un vrai menu à moins de

10 euros avec 100 % de produits frais », souligne Mathias Tonielli.

Créée en 1933, à Saint-Étienne, la boucherie Despinasse est devenue un véritable empire

La boucherie est au cœur de ce concept imaginé par Despinasse : « On voit le boucher travailler. Ça permet de sécuriser les clients qui aiment le côté transparent. On n'a rien à cacher. » Et faire partie du groupe ligérien est forcément un atout : « C'est un avantage car nous profitons de la force de production de Despinasse. C'est un professionnel de la viande et une garantie de qualité. On a toute la maîtrise de la chaîne. » Créée en 1933, rue Charles-de-Gaulle à Saint-Étienne, la boucherie Despinasse a su se développer et se diversifier pour devenir un véritable empire. En 2013, à l'heure de fêter ses quatre-vingts ans, le groupe comptait 300 magasins : 30 boucheries de semi-proximité au nom de Boucherie Despi, 110 Grand Frais, 160 ED et Dia ainsi

qu'une plateforme de production de 20 000 m². Alors au moment de lancer sa chaîne de restaurant, Despinasse ne laisse rien au hasard avec un déploiement rapide. Six établissements ont déjà ouvert leurs portes, et même un septième à Montpellier fin juin. Huit autres ouvertures sont déjà planifiées, toujours en province : « On va mailler le territoire progressivement. » Le département n'est pas oublié puisqu'après celui de Saint-Étienne, un deuxième Brut Butcher va ouvrir dans la Loire, à Andrézieux-Bouthéon, début septembre.

C.G.

“ Brut Butcher est le premier fast-food sur le thème de la viande avec 100 % de produits frais ”

Mathias Tonielli, directeur de Brut Butcher



Un maillage du territoire express : « On a prévu d'ouvrir un restaurant par mois »

Fort de la puissance du groupe Despinasse, les ouvertures de restaurants Brut Butcher s'enchaînent à un rythme soutenu, comme le souligne Mathias Tonielli, directeur de Brut Butcher : « On a prévu d'ouvrir un restaurant par mois. » Tous les établissements Brut Butcher sont directement créés par Despinasse : « C'est plus facile. Les clients nous connaissent et nous font confiance. Il n'y a aucune franchise et la chaîne de restauration n'a pas vocation à le devenir. »

MERCI A TOUS
NOS PARTENAIRES

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



BANQUE POPULAIRE
AUVERGNE RHÔNE ALPES

