



La French cuisine indémodable.

Maître Corbeau est un restaurant qui se différencie par sa connaissance des variétés des fromages Français.

Il propose une cuisine traditionnelle et variée, où les plats sont toujours accompagnés par la saveur de l'un ou de plusieurs de ces fromages.

L'enseigne se démarque par :

- *Des plats à partir de 6.5 €*
- *Des menus toute catégorie : Menu enfant, Menu Midi ou soir, Formule Express*
- *Une clientèle de 7 à 77 ans : des professionnels, des couples, des touristes, des familles etc.*
- *Une variété de plats grâce à la quelle les clients ne s'ennuient jamais*
- *Pas de réelle concurrence locale*
- *Un concept qui n'est pas saisonnier*

Ce seront vos points forts en tant que partenaire du réseau.

Maître Corbeau n'est pas une fromagerie.

C'est un restaurant spécialiste des variétés fromagères, qui s'approvisionne quotidiennement en produits frais pour le service de la clientèle.

Le cadre est tranquille et dépaysant, "au milieu des champs, des vaches, des poutres en bois et de la brocante".



Le fromage ne représente pas toujours l'essentiel du plat, comme dans une fondue ou une raclette. Il s'invite, sous forme de sauces, de morceaux et parfois, de fromage entier.



Tartiflette au chèvre



Salade de Franche-Comté



Oeuf Cocotte au Cantal



Entrecôte et son camembert rôti

Historique

Jérôme Epinette, chef cuisinier de métier, tombe amoureux du concept et démarre son premier restaurant en 2002 à Caen.

Après quelques années passées à l'améliorer et à le peaufiner (élaboration des plats, décoration, carte, organisation, gestion), il décide de le tester dans une autre ville.

Débutent alors le développement d'un réseau en succursales avec la création de deux restaurants au Havre en 2009 et Rouen en 2010, puis d'un autre à Cherbourg en 2013.

En 2014, Le Havre et Caen sont substitués par ce qui devient le restaurant amiral du réseau à Mondeville (ZA de Caen) avec une surface de 500 m².

La clientèle se fidélise partout. Car elle a du choix (en plats et types de fromages).

Un client peut venir le Lundi pour une viande au fromage, y retourner le Jeudi pour une tartiflette, la semaine d'après pour une fondue et ainsi de suite.

A partir de 2018, démarre le développement en réseau de Franchise.

Votre profil

Vous devez avoir des qualités de gestionnaire : le personnel, la comptabilité, les fournisseurs etc. Nous prenons en charge votre formation de cuisinier pendant 3 semaines. Puis 1 semaine dans votre restaurant.

Notre assistance technique et commerciale restera permanente.

Les Chiffres Clés

Contrat de Partenariat.

Apport Personnel : A partir de 100.000 €.

Surface : A partir de 100 m².

Redevance de 5% sur le CA HT.

Communication locale : de 1% sur le CA HT.

Contrat de 5 ou 7 ans.

Investissement global : A partir de 240.000 € (Selon la surface).

Droits d'entrée : 35.000 €.

Ticket moyen : 20.5 € HT.

E.B.E. : 10 à 15 %.

Chiffre d'affaire après 2 ans : A partir de 480.000 € (Selon la surface).

Formats d'implantation : centre ville / axe passant / zone commerciale / centre commercial.

FAQ (Questions fréquemment posées)

J'habite dans le Sud. Est-ce que votre concept va marcher vu le climat ?

Oui. Regardez à nouveau notre menu. Il ne s'agit pas d'un restaurant de raclettes et de fondues. Les plats sont traditionnels, quelle que soit la région de France.

J'ai l'apport personnel, mais je pars de zéro pour monter l'enseigne. Serez-vous à mes côtés pour y arriver ?

Oui, en vous fournissant les conseils nécessaires et vous mettant en relation avec nos partenaires pour le montage de votre structure. Ces conseils seront utiles notamment pour la recherche du local et du personnel. Par contre la gestion de votre restaurant est de votre ressort.

J'aime le concept Maître Corbeau, Je suis investisseur (je vais mettre du personnel pour la gestion au quotidien). Est-ce possible ?

Oui. Dans les mêmes conditions qu'au point précédent.

Je n'ai jamais entendu parler de votre enseigne. Est-elle viable ?

Avec plus de 15 ans d'expérience, oui elle est viable, aussi bien d'un point de vue économique qu'au niveau de la qualité culinaire. Et les saveurs des fromages sont certainement pérennes et viables.

Je ne suis pas cuisinier. Comment vais-je faire pour servir mes clients ?

Nous allons vous former avec une technique pas à pas. Nous pouvons aussi intégrer celui ou celle qui deviendra votre cuisinier chef. Ce que nous attendons de vous c'est la capacité à gérer un restaurant, avec son personnel, ses fournisseurs etc.

Comment vais-je m'approvisionner en matière première ?

Vous serez référencé chez nos fournisseurs, profiterez des tarifs avantageux et la livraison se fera en direct, partout en France.

J'habite dans les DOM-TOM. Desservez vous ces zones ?

Oui, mais uniquement La Réunion et la Martinique. Nos fournisseurs ayant des adresses sur ces 2 îles.

Vous n'avez pas de concurrents en France ?

Maître Corbeau n'est ni un fromagerie, ni une brasserie, ni un "restaurant spécialités fondues et raclettes savoyardes". Dans ce contexte, le modèle qui est proposé plus haut, reste, à ce jour, relativement unique dans le monde de la restauration.

Est-ce que je peux vous classer dans la rubrique "restauration rapide" ?

Si vous faites référence aux fast-foods (5 à 10 minutes) du type Kebab, Hamburger, Tacos etc., ce n'est pas notre catégorie.

A partir d'un service à table qui va prendre de 30 à 40 minutes, nous pourrions être considérés comme "rapides".

A cause du fromage toujours présent, vous ne devenez pas un restaurant à thème ?

Non. Vous pouvez nous considérer un restaurant à thème si vous le souhaitez, mais "thème" signifie bien un sujet unique au cœur des plats. Or le cœur d'une omelette au cantal n'est pas le fromage, mais les œufs. Le cœur d'une bavette au bleu n'est pas le bleu, c'est la viande. Pour ces raisons Maître Corbeau se déclare comme étant un restaurant traditionnel où le fromage s'invite d'un plat à un autre.

Bien entendu, une fondue ou une raclette sont certainement plus "thématiques" que le reste.

Pourquoi Maître Corbeau ?

En allusion à la fable de la Fontaine, où le fromage est bien l'un des acteurs principaux.

D'autres questions ? Venez nous rencontrer.



Maître Corbeau, c'est travailler dans un monde culinaire traditionnel et intemporel. Sans effets de mode. Et si vous souhaitez offrir qualité, originalité et choix à vos futurs clients, avec un concept 100 % Made in France, venez nous rejoindre.



Maître Corbeau
18 r Aristide Boucicaut, Zone de l'étoile,
14120 Mondeville