



| CARRÉMENT SUD OUEST | *Bon appétit* |

« Meuh ! », un vache de succès



Meuh !, ce concept de restaurants façon étable, entièrement tourné vers l'entrecôte, a fêté ses cinq années d'existence à **Biganos (33)**.

Les créateurs **bordelais** ont l'ambition d'ouvrir une centaine d'établissements en France

Texte et photos : **Jean-Baptiste Lenne**

Pascal Petard, boucher parisien, est partenaire de la franchise depuis cinq ans



Jérôme Le Néa et Mathieu Boudot, les deux créateurs de Meuh !

Meuh !, un drôle de nom qui a cependant le mérite de tout dire en peu de lettres. Ici, l'entrecôte est reine. Et puis, entre nous, un restaurant qui s'appellerait Miaou ou Ouaf Ouaf aurait peu de chances d'attirer les gourmets... Au départ, Mathieu Boudot et Jérôme Le Néa sont deux restaurateurs bordelais avec une forte envie de tout envoyer balader : « Nous voulions sortir à tout prix de ce qui fait le mal de la restauration traditionnelle : les cartes à rallonge, les produits industriels, les congélateurs », insiste Mathieu Boudot. Les voici délaissant ainsi leur pizzeria franchisée pour s'attaquer à « un incontournable de notre gastronomie » et « un plat inscrit dans le cœur des Français », résumant-ils avant de décrire la base de leur concept : « Du fait maison et une proposition culinaire très raccourcie, allant directement à l'essentiel. » C'est-à-dire un produit unique : l'entrecôte.

« Il n'y avait rien »

Soyons honnêtes, d'autres ont fait cela avant, que ce soit dans les centres-villes ou les zones commerciales. Après tout, les restaurants à viande ne sont pas nés hier... Mais Mathieu Boudot et Jérôme Le Néa se démarquent en appliquant à Meuh ! des « classiques » éprouvés de la restauration rapide : une commande au comptoir, un service immédiat et un budget contenu, midi et soir. Tout cela dans une enveloppe design, loin des « boîtes à savon » qui fleurissent un peu trop aux abords des villes... Et voici donc le premier « fast-grill européen » qui prend forme en septembre 2012 à Biganos, aux portes du bassin d'Arcachon, en Gironde.

Le maire Bruno Lafon se rappelle d'ailleurs du risque que les deux entrepreneurs prennent à l'époque. « Sur cette zone commerciale, il n'y avait rien. C'était un no

man's land. Ils étaient les premiers et nous avons cru en leur projet. » Résultats ? 19 couverts le premier jour, 37 le lendemain, puis 60 et enfin 200 convives le vendredi soir...

L'affaire décolle vite et les entrepreneurs parlent rapidement de Meuh ! au pluriel. Après Biganos, le petit logo rouge et blanc se retrouve à Mérignac, Saint-Médard-en-Jalles en Gironde, Boulazac en Dordogne, La Roches-sur-Yon en Vendée et Limoges. Leur millionième client a été servi récemment et leur 500 000^e entrecôte est sortie des cuisines.

Cependant, l'appétit carnassier de Mathieu Boudot et Jérôme Le Néa semble insatiable. Les deux hommes lâchent même un ambitieux objectif de 100 enseignes Meuh ! en succursale mais aussi en franchise. Avec, en priorité, un maillage des villes de 70 000 habitants et des grandes agglomérations, comme Nantes, Toulouse, Lyon, Marseille...

La qualité avant tout

Un développement que la jeune firme souhaite mener avec ses fidèles partenaires, réunis lors de leur cinquantième anniversaire à Biganos. Citons d'abord la pièce maîtresse, tablier et couteau affûté, Pascal Petard. Constituée de bouchers de père en fils depuis plus d'un siècle, la maison parisienne a été séduite par le concept. « Lors de notre rencontre, ils m'ont parlé de qualité en premier et pas d'argent... Cela m'a plu », insiste l'artisan. Venu de Machecoul, en Loire-Atlantique, Victor Jarny fournit, lui, le fameux beurre au sel de Noirmoutier et piment d'Espelette. Cette recette, signée de la maison Beillevaire, a tellement séduit les papilles des entrepreneurs que, désormais, Meuh ! leur commande aussi la crème, le camembert et le fromage blanc...