

Le concept Meuh ! cartonne

ÉCONOMIE Créée par le Boulazacois Mathieu Boudot, la chaîne va ouvrir son dixième restaurant. Une réussite made in Périgord

Émilie Delpeyrat
e.delpeyrat@sudouest.fr

Vous ne connaissez sans doute par la success-story des restaurants Meuh ! Sans doute parce que les origines périgourdines de la chaîne de « fast-grill » échappent encore à beaucoup, faute d'être largement mises en avant par ses deux pères fondateurs, Mathieu Boudot et Jérôme Le Né.

On passera sur l'ouverture du premier restaurant du groupe en Gironde, pour ne retenir que l'essentiel. Le concept Meuh ! est né dans l'esprit du Boulazacois Mathieu Boudot et le deuxième restaurant aurait dû être « le premier » si des problèmes de délais de livraison de locaux n'étaient pas venus s'en mêler. « Je n'ai plus la gestion du restaurant de la zone du Ponteix depuis son passage en franchise, mais je continue à piloter le développement des succursales et des franchisés depuis la Dordogne, où se trouve également le siège social de Meuh ! », précise Mathieu Boudot.

Une formule inédite

Lancée en 2012 à Biganos (33), Meuh ! compte huit ans plus tard huit restaurants, dont une majorité de franchisés, en Nouvelle-Aquitaine. Une jolie réussite sur un marché déjà saturé par la concurrence qui tient à un concept efficace, à mi-chemin entre la restauration traditionnelle et la restauration rapide.

Derrière ce concept, un produit



Le Périgourdin Mathieu Boudot et son associé Jérôme Le Néa dans le restaurant Meuh ! de Boulazac. PHOTO DR

phare, l'entrecôte, qui représente à elle seule plus de la moitié des commandes et une ambition osée, « celle de servir à grande échelle des plats produits frais et faits maison ». Ambitieux mais pas infaisable. On retiendra que le plus dur n'a pas tant été de trouver « LE » plat miracle, mais plutôt de dégoter la bonne formule pour en servir le plus grand nombre à qualité et prix constants.

Pour avoir tenu pendant plusieurs années La Villa Toscane, un restaurant italien d'une centaine de couverts à Trélissac, Mathieu Boudot et Jérôme Le Néa savaient

par expérience qu'il leur serait difficile de concilier qualité et quantité sur la durée. « Proposer du frais préparé intégralement sur place comme on a pu le faire par le passé est très lourd, confie Mathieu Boudot. Vous devez être partout, tout le temps, avec une épée de Damoclès au-dessus de la tête au moindre problème. »

Pour ne plus avoir à revivre cette expérience éprouvante, les deux entrepreneurs ont fait le pari d'investir dans un système de production de pointe, où tout, de la prise de commandes au service, en passant par la cuisson des viandes est

rationalisé à l'extrême. Le sacrifice financier en valait la peine : dans n'importe quel restaurant de l'enseigne, on sert des entrecôtes, des frites et des desserts faits maison en un temps record grâce aux équipements et aux équipes de cuisine.

Elle poursuit son expansion

Une petite fierté pour les deux associés qui ont dupliqué ce dispositif, d'abord en succursale, puis en franchise. Mérignac-Soleil et Saint-André-de-Cubzac en Gironde, Limoges en Haute-Vienne, La Roche-sur-Yon en Vendée... Meuh ! pousse sa corne partout où ses patrons estiment qu'il y a un potentiel suffisant à son développement. En

Nouvelle-Aquitaine, et désormais au-delà. Un neuvième restaurant (et le septième franchisé), ouvrira ses portes à Albi (81) en septembre 2020 et un dixième (le huitième franchisé) se lancera à Metz en Lorraine, avant la fin de l'année. Dans les deux cas, l'enseigne a misé sur des emplacements en périphérie, idéaux pour capter aussi bien la clientèle commerciale que tertiaire et de loisirs. « Une enseigne comme la nôtre n'a pas vraiment sa place en centre-ville où les gens recherchent des tables plus singulières », s'excuse Mathieu Boudot. Dommage, estimeront certains, à l'heure où les cœurs de ville souffrent de la désaffection du consommateur.