STRASBOURG

L'esprit d'entreprise

Célèbre pour sa cathédrale et son marché de Noël qui attire chaque année 2 millions de touristes, Strasbourg possède une offre de restauration étoffée, qui répond aux attentes d'une clientèle exigeante et festive. À la tête de ce marché dynamique, des entrepreneurs-restaurateurs qui misent sur des concepts aussi variés que créatifs.

Texte et photos Pauline de Waele

Office du Tourisme de Strasbourg/Sébastien Hanssens

À la frontière entre l'Allemagne et la France, Strasbourg – capitale symbolique de l'Europe – attire dans ses établissements une importante clientèle d'affaires, parlementaire et touristique. Mais pas seulement ! Les habitants de la région les fréquentent assidûment : *« Plus qu'un savoir-vivre, c'est une tradition culturelle forte. Les Alsaciens mangent beaucoup au restaurant, de ce fait ils sont très exigeants sur le contenu de leur assiette ! »*, appuie Roger Sengel, président départemental de l'Umih Bas-Rhin. Ce dynamisme de la consommation hors domicile est porté par une génération d'entrepreneurs qui développent de nouveaux concepts de restauration, tout en misant sur la qualité du produit et du service. Ils sont ainsi dans une logique de certification : 27 restaurants sont labellisés « Qualité tourisme » sur les 450 que compte la ville, et 129 arborent le titre de maître restaurateur. Fait notable, le département du Bas-Rhin est celui qui compte en France le plus de maîtres restaurateurs. La restauration strasbourgeoise est en pleine effervescence : aux côtés des traditionnelles *bierstub* et *winstub* fleurissent restaurants-bars de nuit, bars thématiques, pubs aux allures de brasserie et bars à bière festifs ouverts jusqu'à 4 heures du matin, avec à leurs cartes des plats alsaciens traditionnels ou réinterprétés… Une offre variée et abordable, qui répond aux attentes des étudiants toujours plus nombreux à s'installer à Strasbourg pour leurs études (57 000 en 2015). Plus de cinquante établissements ferment d'ailleurs à 4 heures du matin. Le business nocturne bat son plein, dans le respect du voisinage : *« La profession a signé avec la Ville la charte nocturne "Lulu" qui régule l'entente entre les riverains et les professionnels de la nuit »*, indique Roger Sengel. Autre particularité : la place prépondérante qu'occupe la bière dans tous les établissements strasbourgeois. Pas si étonnant quand on sait que, sur l'ensemble des bières consommées en France, 60 % proviennent d'Alsace. Loin d'être une belle endormie, Strasbourg ne semble donc pas avoir volé son statut récent de capitale de région !

L'hypercentre, une niche convoitée

Olivier Criqui, gérant du cabinet Immobilière des brasseurs, s'occupe exclusivement des offres de vente et d'achat de cession de fonds de CHR pour le Bas-Rhin. Selon lui, deux tendances coexistent dans le département : *« En dehors de Strasbourg, les affaires sont moins convoitées et se vendent donc moins bien que dans la ville, où les prix explosent, notamment dans l'hypercentre. Strasbourg concentre ainsi 90 % des offres, mais le marché est devenu très fermé : 80 % des demandes d'installation concernent l'hypercentre, or une poignée d'investisseurs s'y partagent une cinquantaine de restaurants. La pression sur les prix demeure donc très forte. Il existe toutefois de réelles opportunités, mais il faut être prêt à quitter le centre-ville, qu'on nomme "ellipse insulaire". Les quartiers des Halles, du Neudorf et de la Krutenau offrent de belles affaires à des prix cohérents. »* Quant à l'avenir, il reste confiant : *« La région est stable économiquement, il y a très peu de liquidations judiciaires. Elle continue d'attirer de nouveaux investisseurs, ce qui contribue fortement au dynamisme de Strasbourg. »*

L'établissement

Activité : bar-restaurant
Propriétaires et gérants du fonds : Jacques Chomentowski et Christelle Poinsignon
Responsable : Luke Diederich
Chef de cuisine : Kabir
Forme juridique : SARL
Date de création : 1997
Salariés : 6

Le lieu

Surface totale : 120 m²
Terrasse : 140 m², 80 places
Comptoir : oui
Nombre de places assises : 90
Jours et heures d'ouverture : du mardi au jeudi de 19 h à 1 h du matin, de 19 h à 4 h du matin le vendredi et le samedi
Situation géographique : Petite France
Déco : auberge

Clients & produits

Type de clientèle : locale et d'affaires (beaucoup de quarantenaires)
Heure de pointe : le week-end de 20 h à 2 h
Vente à emporter : non
Type de restauration : tapas
Boissons les plus vendues : mojito, bière, sangria et vin au verre
Plat le plus vendu : tartines
Nombre de couverts/jour : 50 en semaine et 120 le week-end

Fournisseurs & prix

Distributeurs/entrepositaires : France Boissons et Metro Cash & Carry France
Autres fournisseurs : Comptoir France-Espagne
Tirage pression et nombre de becs : 3
Prix du café : 2 €
Prix du demi : 3,40 à 4 €
Débit bière : 50 hl/an
Prix du plat du jour ou de la formule : assortiment à 16 €

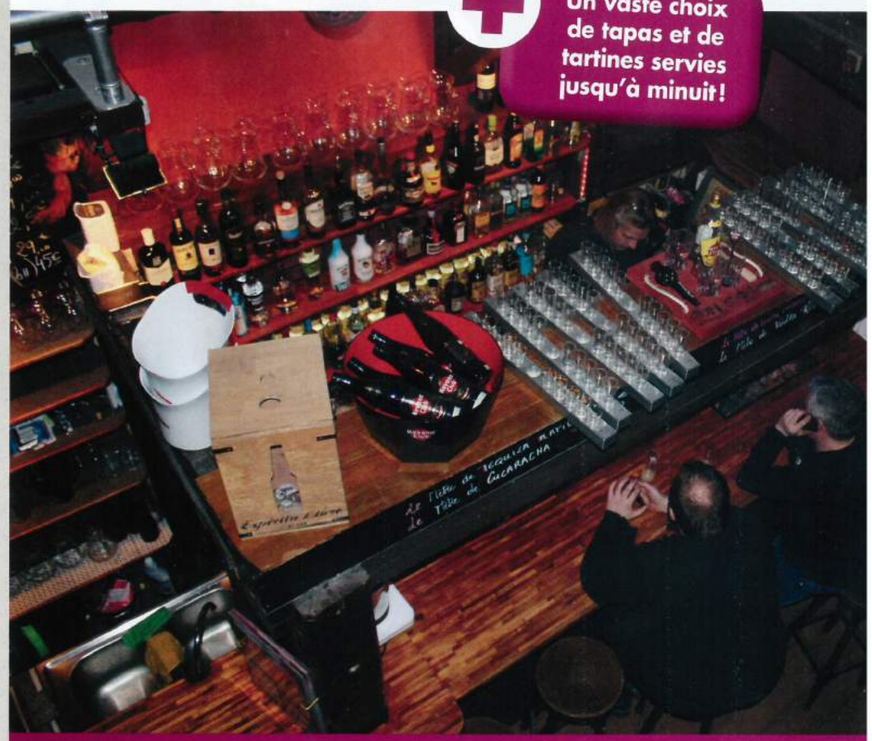
Atouts & handicaps

Les + : belle terrasse, ambiance festive et régularité dans la qualité des produits
Le - : emplacement en dehors de l'hypercentre

Projets

Travailler l'e-réputation et créer un fichier client pour communiquer auprès d'eux sur les actualités de l'établissement.

Adresse : 2, rue des Glacières
Téléphone : 03 88 36 12 93
Site : www.cocolobo.fr

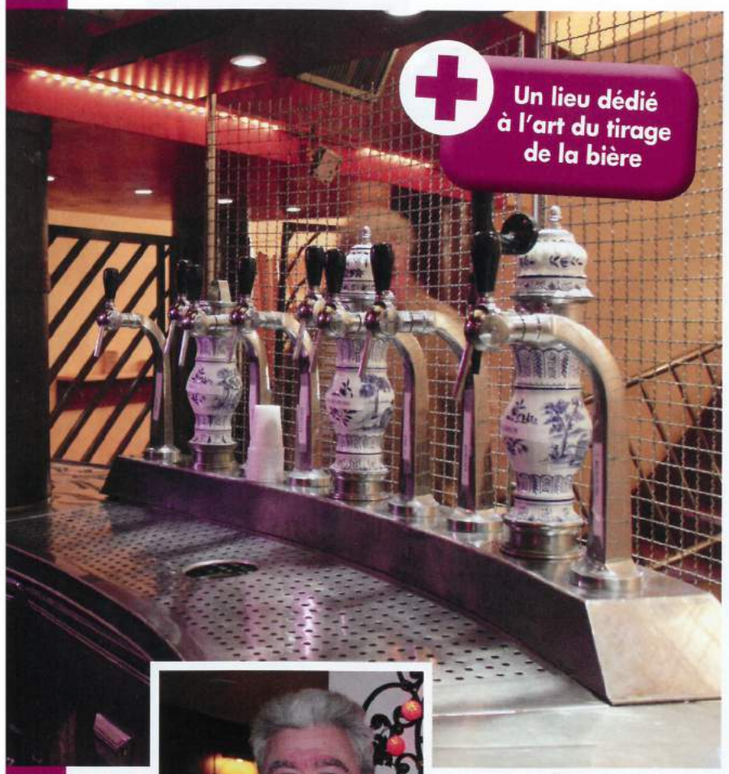


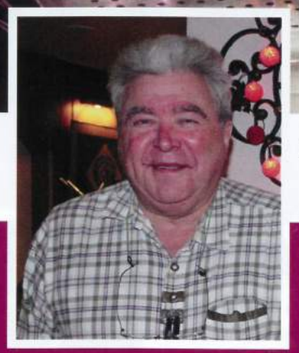
COCOLOBO

Auberge espagnole

Jacques Chomentowski

Construit sur deux étages, pourvu de deux bars et d'une terrasse de 80 places au bord de l'Ill, le Cocolobo conjugue espace de restauration et bar de nuit. S'il se trouve en dehors de l'hypercentre, précisément dans le quartier touristique de la Petite France, l'établissement n'en reste pas moins prisé par une clientèle locale. Il affiche d'ailleurs complet quasiment tous les week-ends et lors de la saison estivale. Le décor rappelle celui d'une auberge populaire et conviviale, avec une dominante de couleurs chaudes et de boiseries. Les clients peuvent y faire la fête jusqu'à 4 h du matin le week-end, sur fond de musique latino. La carte surfe elle aussi sur cette influence latine en proposant des cocktails traditionnels et de la sangria maison, ainsi que des spécialités culinaires ibériques, dont les fameuses tapas et tartines qui remportent un franc succès. L'ambition du propriétaire, Jacques Chomentowski, est de *« toujours rester à niveau, malgré la multiplication de bonnes adresses en centre-ville. »* L'agrandissement de la terrasse en 2014 a, par exemple, entraîné une croissance des ventes de 5 %. Le patron envisage également de mettre en place des animations pour maintenir le dynamisme de son établissement.





Bernard Rotman

Situé au pied de la cathédrale, le bar les Douze Apôtres, grande bierstub de la capitale alsacienne, porte bien son nom. Et pour cause : il fait référence à la majestueuse rosace de 14 mètres de diamètre se trouvant sur la façade de l'édifice au-dessus de laquelle sont placées les statues des douze apôtres. Un spectacle dont ne se lassent pas les Strasbourgeois et les touristes qui prennent d'assaut la terrasse l'été venu. Le propriétaire, Bernard Rotman, a fait de cet établissement le royaume de la bière. Avec plus d'une centaine de références différentes proposées chaque année, ce bar s'adresse à tous les amateurs de bonnes mousses. L'ambition du patron est de *"vendre de la bière fraîche telle qu'elle est brassée et la hisser au même rang que le vin."* La carte change constamment pour s'adapter aux saisons : les bières de Noël et du carnaval précèdent les bières de Pâques, les « bock » de mai, les estivales ou encore les *Oktoberfestbiere*. Autre particularité : la « bible » des Douze Apôtres, consultable par les clients, qui décrit les saveurs de chaque bière avec précision ainsi que l'histoire des brasseurs. Mais la passion de Bernard Rotman pour le houblon ne se limite pas à son établissement : tous les quatre ans, il organise le « train de la bière », voyage en train organisé avec le concours de chefs étoilés où clients et brasseurs célèbrent ensemble la diversité culturelle de la bière.

LES DOUZE APÔTRES

Le temple de la bière

L'établissement

Activité : débit de boissons
Propriétaire et gérant du fonds : Bernard Rotman
Forme juridique : SAS
Date de création : 1980
Salariés : 4 à 5

Le lieu

Surface totale : 80 m² et caveau : 60 m²
Terrasse : 60 places
Comptoir : oui, deux (un au rez-de-chaussée et un au caveau)
Nombre de places assises : 70
Jours et heures d'ouverture : en basse saison : du lundi au jeudi et le dimanche de 16 h à 21 h 30, le samedi de 12 h à minuit ; en haute saison : tous les jours de 12 h à minuit
Situation géographique : parvis de la cathédrale
Déco : boiseries et affiches publicitaires de bière

Clients & produits

Type de clientèle : amateurs de bière
Heure de pointe : à partir de 16 h
Vente à emporter : non
Type de restauration : petite restauration
Plat le plus vendu : saucisses servies avec des bretzels

Fournisseurs & prix

Distributeurs/entrepositaires : Dickely Boissons, Adam Boissons, Ho'bière International et Servidis
Autres fournisseurs : Pennerath
Tirage pression et nombre de becs : 12 (dont Licorne, Meteor, Bitburger…)
Prix du café : pas de café
Prix du demi : de 2,40 à 3,50 €
Débit bière : n. c.
Prix du plat du jour : petite assiette à 4,20 €
Ticket moyen : 5 €

Atouts & handicaps

Les + : carte détaillée sur les spécificités des brasseurs et des bières, choix très vaste et conseil aux clients
Le - : un caveau pas assez exploité

Projet

Transmettre d'ici à trois ans son établissement à un successeur qui perpétuera sa passion.

Adresse : 7, rue Mercière
Téléphone : 03 88 32 08 24
Site : pas de site
E-mail : lesdouzeapotres@wanadoo.fr

STRASBOURG

L'établissement

Activité : restaurant
Propriétaires et gérants du fonds : Jérôme Fricker et Gilles Egloff
Forme juridique : SARL
Date de création : 2012
Salariés : 15

Le lieu

Surface totale : 160 m²
Terrasse : non
Comptoir : oui, grand comptoir en cuivre
Nombre de places assises : 85
Jours et heures d'ouverture : 7 j/7 de 12 h à 1 h 30
Situation géographique : hypercentre
Déco : classique et contemporain ; alternance de bois brut et de bois peint

Clients & produits

Type de clientèle : habitués et touristes
Heure de pointe : 20 h
Vente à emporter : non
Type de restauration : cuisine traditionnelle réinterprétée
Boisson la plus vendue : vin
Plat le plus vendu : fish and chips
Nombre de couverts/jour : 350

Fournisseurs & prix

Distributeurs/entrepositaires : France Boissons, Groupe Pomona
Autres fournisseurs : Vinothérapie (vin), Iller (viande), Soprolux (épicerie fine)
Tirage pression et nombre de becs : 2
Prix du café : 1,80 €
Prix du demi : 3 €
Débit bière : n. c.
Prix du plat du jour ou de la formule : formule entrée-plat ou plat-dessert à 17 €
Ticket moyen : 22 € le midi et 35 € le soir

Atouts & handicaps

Les + : service jusqu'à minuit, long comptoir en cuivre faisant office de table d'hôte et carte innovante
Le - : pas de terrasse

Projets

Ouverture en mars du restaurant asiatique East Asian Canteen (quartier de la Krutenau) et de la winstub Le Coin des Pucelles (quartier de la mairie).

Adresse : 11, rue de la Douane
Téléphone : 03 88 32 34 32
Site : www.la-hache.com
E-mail : formulaire de contact sur le site internet

LA HACHE

Le classique revisité

Aux commandes de la Hache, on retrouve Jérôme Fricker et Gilles Egloff, qui possèdent déjà deux restaurants à Strasbourg (La Corde à linge et Square Delicatessen). Les deux associés ont racheté cette adresse emblématique dont l'existence remonte à 1257. Elle aurait même abrité les bourreaux de la ville, dont elle tire son nom. Certifié maître restaurateur depuis deux ans, l'établissement réinterprète des classiques de la cuisine française, comme le bouillon de pot-au-feu au carpaccio d'agrumes mariné au miel et au gingembre ou le médaillon de quasi de veau au marsala. En accompagnement, une soixantaine de vins provenant de toutes les régions viticoles françaises. Le chef d'orchestre n'est autre que David Mehr, vainqueur du trophée Masse 2016, ex-second du Buerehiesel (1 étoile). La pièce maîtresse de la Hache est le long comptoir en cuivre qui se termine en table d'hôte, autour duquel les clients peuvent prendre un verre et dîner. Les boiseries peintes apportent enfin une note chaleureuse. Autre atout et pas des moindres : l'accueil des clients jusqu'à minuit !

Gilles Egloff et Jérôme Fricker

L'accueil jusqu'à minuit et la cuisine entièrement faite maison

WHAT THE FOX

Repaire de fêtards

Situé à l'angle de la rue des Tonneliers – l'une des voies les plus fréquentées la nuit à Strasbourg –, What the Fox bénéficie d'un emplacement privilégié dans l'hypercentre. Né à l'initiative du couple Arnaud Lesage et Anna Velle, ce bar s'adresse aux étudiants et jeunes actifs en quête d'un lieu « comme à la maison ». Et pour cause: les clients peuvent faire une partie de baby-foot, regarder un match ou encore profiter du « poulailler » – une pièce intimiste aux murs tagués par un artiste strasbourgeois. Le vaste espace est modulable afin d'y accueillir trois grandes tablées de vingt personnes; un concept apprécié des jeunes Strasbourgeois qui aiment se retrouver en groupe le week-end. Côté carte, l'établissement met les spécialités alsaciennes à l'honneur, en proposant notamment un vaste choix de tartes flambées faites maison comme la *flammeküeche* au bleu et au miel de litchi. Seize bières artisanales sont également proposées à la pression, ainsi que quarante bières de spécialité en bouteille provenant de tous les pays. Le vin, enfin, n'est pas en reste: la carte, renouvelée tous les mois par un sommelier, comporte une sélection de douze références alsaciennes. Ouvert depuis à peine six mois, What the Fox fait déjà carton plein, à tel point que les propriétaires envisagent d'ouvrir un autre bar très prochainement…

Des bières de tous les pays

Arnaud Lesage

L'établissement

Activité: bar à bière avec petite restauration
Propriétaires et gérants du fonds: Arnaud Lesage et Anna Velle
Forme juridique: SARL
Date de création: juillet 2015
Salariés: 14

Le lieu

Surface totale: 280 m²
Terrasse: 20 places
Comptoir: oui
Nombre de places assises: 140
Jours et heures d'ouverture: 7 j/7; de 17 h à 1 h 30 en semaine; de 17 h à 4 h du matin le week-end
Situation géographique: cœur historique
Déco: matériaux naturels, baby-foot

Clients & produits

Type de clientèle: jeunes actifs et étudiants
Heure de pointe: 22 h
Vente à emporter: oui
Type de restauration: petite restauration avec spécialités alsaciennes
Boisson la plus vendue: bière
Plat le plus vendu: tarte flambée
Nombre de couverts/jour: 280

Fournisseurs & prix

Distributeurs/entrepositaires: Transgourmet, Metro Cash & Carry France, France Boissons, Promocash
Tirage pression et nombre de becs: 16
Prix du café: 2 €
Prix du demi: 2,70 €
Débit bière: 700 hl/an
Prix du plat du jour: 7 €
Ticket moyen: 19 €

Atouts & handicaps

Les +: emplacement, équipe dynamique, prix attractifs et produits de qualité
Le -: terrasse trop petite

Projet

Ouverture prochaine d'un autre bar à Strasbourg.

Adresse: 15, rue de la Douane
Téléphone: 06 31 64 88 10
Site: www.foxbar.fr
Page Facebook: What the Fox
E-mail: anna@foxbar.fr

STRASBOURG

Un cadre chaleureux aux allures de brocante

Derrière le Troquet des kneckes se cache un entrepreneur autodidacte: Franck Meunier. À la tête du groupe FHB (neuf établissements strasbourgeois), il fait partie des étoiles montantes de Strasbourg. Son dernier-né se trouve sur un axe privilégié entre la gare et la cathédrale, ce qui lui permet de brasser une clientèle cosmopolite. La belle façade classée de l'établissement laisse place à une cour de récréation pour *kneckes*, « garnements » en alsacien. À l'intérieur, la déco atypique mêle objets de récupération, bois de cerf suspendus, baby-foot, jeux d'arcade encastrés dans les tables et citations alsaciennes aux murs et au plafond. Le pub diffuse également la tradition dans ses plats, mais n'hésite pas à leur apporter une touche de modernité, comme avec le pot-au-feu local qui prend ici des accents asiatiques. Enfin, l'établissement dispense tous les mardis des cours gratuits d'alsacien à ses clients, une façon de revendiquer fièrement ses origines!

Franck Meunier

LE TROQUET DES KNECKES

Alsaco-tendance

L'établissement

Activité: pub
Propriétaire et gérant du fonds: Franck Meunier
Forme juridique: SARL
Date de création: février 2015
Salariés: 12

Le lieu

Surface totale: 300 m²
Terrasse: 32 places
Comptoir: oui
Nombre de places assises: 80
Jours et heures d'ouverture: 7 j/7 de 10 h à 1 h 30
Situation géographique: hypercentre
Déco: matériaux de récup'

Clients & produits

Type de clientèle: éclectique (touristes, hommes d'affaires la semaine, familles l'après-midi, étudiants et jeunes actifs le soir)
Heure de pointe: 19 h
Vente à emporter: non
Type de restauration: plats typiques alsaciens
Boisson la plus vendue: bière à la pression (10 références alsaciennes)
Plats les plus vendus: la tarte flambée et le brunch du dimanche
Nombre de couverts/jour: 200 à 300

Fournisseurs & prix

Distributeur/entrepositaire: France Boissons
Autres fournisseurs: Metzger Muller (charcuterie), Uberach (brasserie artisanale)
Tirage pression et nombre de becs: 10
Prix du café: 1,60 €
Prix du demi: 2,30 €
Débit bière: 500 hl
Prix du plat du jour: 6,50 €
Ticket moyen: 12 €

Atouts & handicaps

Les +: décoration atypique, ambiance brasserie
Les -: pas assez de tables, lieu vite rempli

Projets

Deux ouvertures autour de l'univers de la restauration et de la brasserie dans l'hypercentre de Strasbourg.

Adresse: 112, Grand-Rue
Téléphone: 03 88 22 57 45
Site: en cours de création
Page Facebook: Le Troquet des kneckes
E-mail: contact@troquetkneckes.fr