

Renouveau chez Ragueneau (Paris)

UN MAJOR DE FERRANDI POUR RELANCER UNE INSTITUTION

Snacking et restauration. Les deux termes résument la carrière de Vincent Sitz. Le 23 février, le cuisinier de formation, diplômé de l'ESCF (Ferrandi), a ouvert sa première affaire au 22, rue Saint-Honoré à deux pas de la Comédie-Française et du Louvre. Terminée, l'ancienne pâtisserie. Le lieu a été totalement réaménagé. 40 places en terrasse (bondée quand le soleil est au rendez-vous), un bar, un comptoir vitré, des tables hautes. Voilà pour la partie restauration rapide avec service à table. A l'étage, c'est le restaurant. Autre déco et autre carte, plus élaborée.

"Il y a 10 ans, je me disais que j'ouvrierais un restaurant classique. Mais les gens consomment différemment et il faut prendre en compte cette demande. Ici, ils peuvent venir du matin au soir, ne pas manger la même chose et dépenser selon leur budget et le temps dont ils disposent", explique le jeune patron (33 ans). Et s'ils sont vraiment pressés, ils ont la solution de la vente à emporter (2 formules à 8,10 e et 9,90 e) ou de la livraison de plateaux-repas (15 e et 27 e).

Sept jours sur sept

8 références de tartines de 5,30 e à 6 e, 7 de tourtes et de tartes salées de 5,80 e à 6,20 e, 5 salades de 2,80 e à 6,60 e et 19 desserts de 2 e à 5,60 e, sans oublier la soupe du jour : la carte snacking, servie 7 jours sur 7 toute la journée, a vite trouvé son public. *"Nous sommes à notre point mort en ce qui concerne ce type d'offre. Nous faisons un chiffre d'affaires sur le snacking de 2 200 e HT par jour"*, précise Vincent Sitz. Et si le restaurant affiche 30 à 35 couverts par jour pour un ticket moyen à 30 e, il peine un peu le soir. Des soirées jazz (les vendredis) à partir du 14 mai devraient dynamiser l'activité.

Entre l'achat du magasin et les travaux, Vincent Sitz a investi 439 000 e. Il compte ouvrir un second Ragueneau *"uniquement snack"* d'ici la fin de l'année à Paris.

L. Anastassion



Deux facettes pour un profil

Sorti major de sa promotion de l'ESCF (Ferrandi) en 1995, Vincent Sitz est entré dans le métier à 15 ans. En fin de troisième, il s'inscrit à l'école hôtelière de la rue Médéric pour préparer un BTH. Et passer finalement le CAP et le BEP en candidat libre. Pour terminer par un BTS. Vient ensuite le parcours gastronomique : le Bristol, le Lutetia, Taillevent, le Coq Héron. Changement de casquette au Café de la Paix, où Vincent Sitz devient assistant directeur de la restauration. A la Table des Blots (Vallée de Chevreuse), il prend les fonctions de chef de cuisine. Il s'en va pour le poste de responsable des cuisines du Bermuda Onion et du Zebra Square avant d'assumer les mêmes fonctions pour 3 autres établissements appartenant au financier Benjamin de Marigny : Tanja, Maison Blanche, Maison Rouge et Déli's Café.

Ragueneau - 202, rue Saint-Honoré - 75001 Paris Tél. : 01 42 60 29 20 -

Fax : 01 42 60 29 70

LA CARTE, EXTRAITS...

* Restauration rapide

Tartine jambon torchon : 5,50 e

Tartine poulet oriental : 5,80 e

Tartine de thon : 5,80 e

Tarte salée au chèvre chaud menthe et amandes : 5,70 e

Salade Caesar au poulet : 5,60 e

Tarte aux fruits rouges : 4,70 e

Fromage blanc et son coulis : 2,30 e

* Restaurant

Œuf poché à l'estragon, fine tarte de légumes du moment : 8,90 e

Dorade grillée au beurre rouge, mousseline de céleri : 16,40 e

Banane en coque caramélisée et sa brioche façon pain perdu : 9,50 e



Le restaurant affiche 30 à 35 couverts par jour pour un ticket moyen à 30 e.

En chiffres

Capacité

104 couverts + 22 en terrasse

Ticket moyen

8 e (snack), 30 e (restau)

Salariés

6 personnes dont 2 demi-temps + 1 plongeur

CA objectif

600 000 e HT

Investissements

215 000 e

Travaux

224 000 e



La vente à emporter représente entre 20 et 25 % des ventes de la partie restauration rapide.