



**on**  
**MATSURI**®

**THE  
ORIGINAL  
SUSHI  
BAR**



# MATSURI

1

## L'HISTOIRE

1. 1980'S
2. L'EXPÉRIENCE CLIENT
3. LES IMPLANTATIONS

p5  
p6  
p7

2

## LE NOUVEAU CONCEPT

1. UN STYLE FUN & ÉLÉGANT
2. UNE CARTE MODERNISÉE
3. LE CONCEPT KAÏTEN
4. LE MATSU CAFÉ
5. LA GAMING ZONE
6. LA DIRECTION ARTISTIQUE

p9  
p16  
p21  
p22  
p24  
p26

3

## MATSURI EN CHIFFRES

1. UN MODÈLE HYBRIDE
2. LE MODÈLE EN CENTRE-VILLE
3. LE MODÈLE EN PÉRIPHÉRIE

p41  
p42  
p44

# L'HISTOIRE

1

## 1. 1980'S

Crée en 1986 par Kazuko Sato, Matsuri est aujourd'hui un acteur majeur de la restauration assise japonaise en France.

Avec son modèle unique de "Kaiten" (comptoir tournant) très populaire au Japon, Matsuri offre une restauration assise de qualité appuyée sur un modèle "fast casual".

Matsuri ce sont des sushis frais et créatifs : des classiques nigiri, californie, maki, sashimi, aux signatures "new style" tels que taco nori, crispy hand roll, funky californie ou nori sushi en passant par une large offre

chaude tel que brochettes "yakitori" originales, poulet karaage, gyoza vapeurs, maki frits...

Matsuri c'est aussi des cocktails signature, des desserts authentiques japonais de grande qualité, une équipe sympathique et souriante, une playlist soignée, le tout dans un cadre agréable et festif.



**ADRIEN  
DE SCHOMPRÉ**

**CÉLESTE  
VELARDE**

**SÉBASTIEN  
BLANCHET**

Adrien de Schompré, amoureux de la culture japonaise et expert de la restauration (cofondateur de Sushi Shop, revendu en 2018 au groupe Amrest) rachète cette "belle endormie" fin 2023.

Accompagné de Céleste Velarde (ex. DA Big Mamma) et Sébastien Blanchet (ex. PWC) ils redéfinissent ensemble le concept dans ses moindres détails afin de rajeunir la marque en créant un concept architectural fort sur place ainsi qu'une offre plus moderne et créative.

Avec ce nouveau concept, le trio a pour ambition d'en faire la 1<sup>re</sup> enseigne en France de restauration assise japonaise "fast casual-dining".

**“**  
La promesse de Matsuri est d'offrir une carte de qualité à un prix très abordable et ce dans un cadre agréable, frais et moderne. Le nouveau concept Matsuri propose une expérience client aussi efficace que sexy afin de répondre aux attentes d'une clientèle large (6-60 ans) corporate comme familiale, entre amis, collègues ou amoureux.  
**”**

Adrien De Schompré



## 2. UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

### LE COMPTOIR TOURNANT QUI REND LE SUSHI LUDIQUE, FESTIF ET ACCESSIBLE

Sur place, le service est rapide et ludique : les assiettes défilent devant les clients et la couleur de l'assiette détermine le prix du produit. On s'installe au comptoir et on choisit les plats qui défilent au gré de ses envies, on complète son repas en commandant ses boissons et plats "chauds minute" via un QR code placé devant soi.



> On gère son temps comme on le souhaite : seul ou en groupe, en famille, entre amis ou encore en amoureux. **Matsuri répond à tous les moments et types de consommation** en semaine comme en week-end, au déjeuner comme en soirée...

### VENTE À EMPORTER & LIVRÉE

L'offre est également disponible en vente à emporter et en restauration livrée en direct ou via les plateformes et un nouveau programme de fidélité très propre à l'enseigne a été déployé fin 2024.

樂

## 3. LES IMPLANTATIONS

### AUJOURD'HUI

#### > PARIS - 9 RESTAURANTS

Bac | Boétie | Courcelles | La Défense | Marbeuf | Neuilly | Passy | Victo Hugo | Vincennes

#### > LYON - 3 RESTAURANTS

Part-Dieu | Presqu'île | Vaise

#### > BORDEAUX - 1 RESTAURANT

Sainte-Catherine

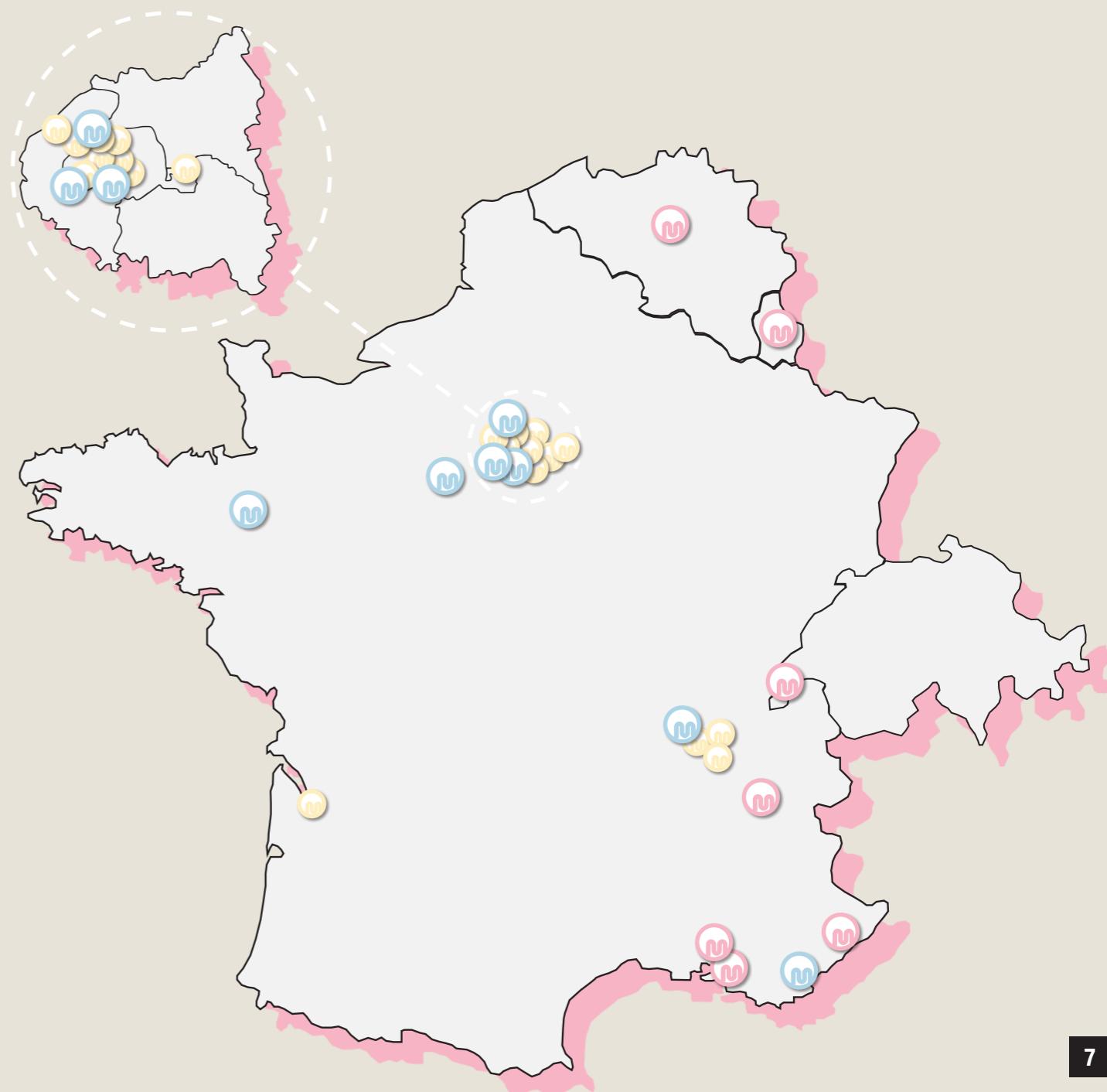
### FUTURES OUVERTURES

#### > Q1 2026 - 7 OUVERTURES

Luxembourg | Grenoble | Marseille | Nice | Plan de Campagne | Bruxelles | Genève

#### > H2 2026 - 7 OUVERTURES

Boulogne | Levallois | Paris 15e | Cannes | Rennes | Lyon 4e | Versailles



## LE NOUVEAU CONCEPT

2



### 1. UN STYLE FUN & ÉLÉGANT

#### UN NOUVEL UNIVERS POUR LES RESTAURANTS MATSURI

Design, coloré et fun, **chaque Matsuri a sa propre identité**. Ainsi, quand on entre chez Matsuri, on retrouve un fil conducteur qui incarne cette nouvelle identité forte mais chaque restaurant est différent, a sa propre âme et s'adapte à son espace, son quartier et ses spécificités.

**Nos clients peuvent s'approprier leur restaurant de quartier mais aussi découvrir les autres unités pour une expérience différente.**

On retrouve le bois, dominante du classicisme japonais; l'inox et le plexiglas pour la modernité; les miroirs et jeux de lumières pour le côté ludique.

La couleur est également au cœur du concept et apporte de la vibration, de la fraîcheur et de la gaieté.

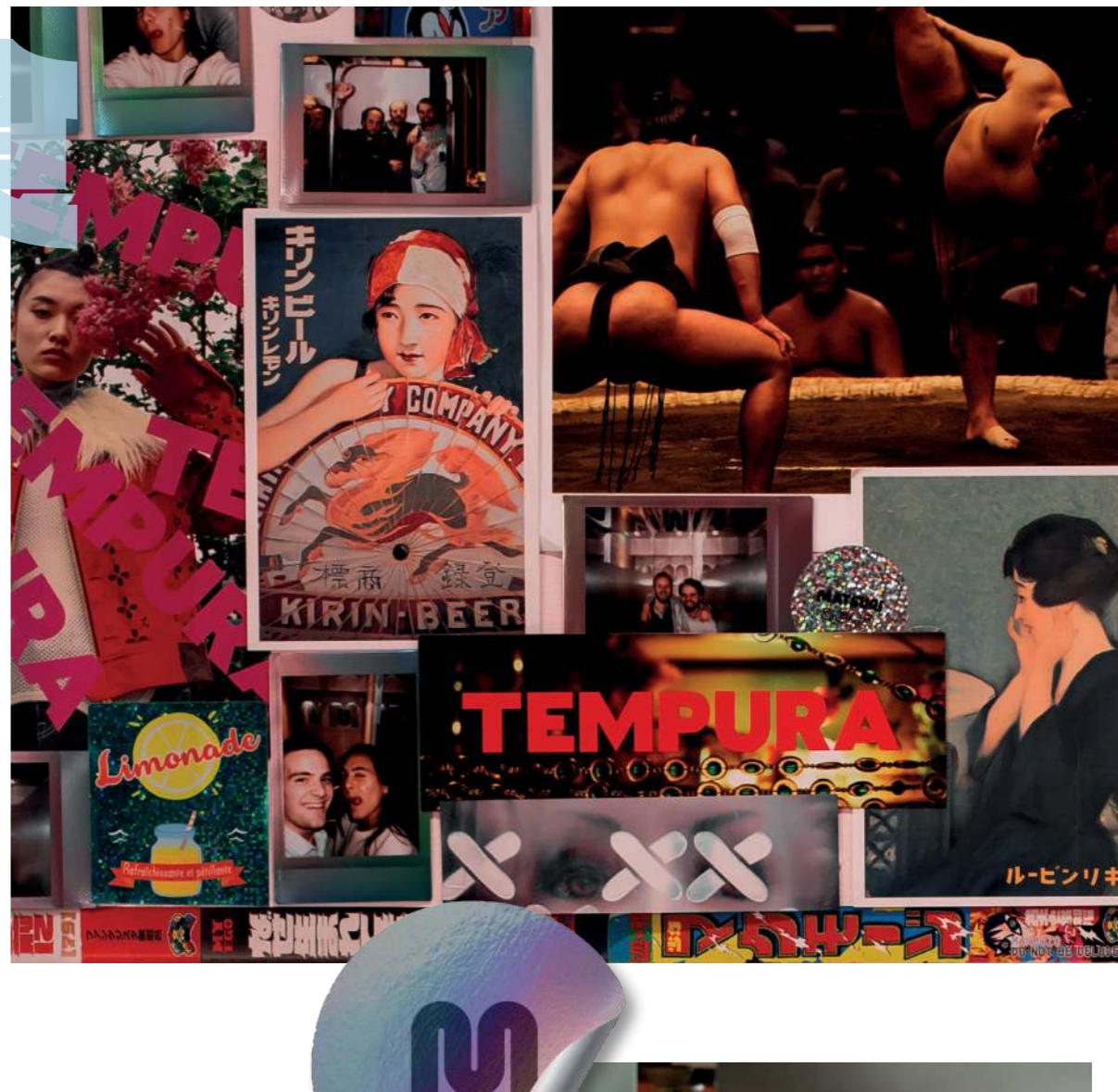




# 日本食

“  
Fini les concepts plaqués, attendus et standardisés; nos clients souhaitent une expérience aussi authentique dans l'assiette qu'unie dans l'ambiance et le décor.  
”

Adrien De Schompré



“  
La rencontre entre les lignes épurées et les jeux de lumières colorées crée une atmosphère unique et chaleureuse, offrant aux convives une expérience immersive rappelant la pop culture japonaise.  
”

Céleste Velarde





## UN CONCEPT UNIQUE

**Capex Light & ROI 2 x plus rapide**

- Un chassis unique sans extraction
- Un Capex divisé par 2
- Une superficie entre 150 et 300m<sup>2</sup>
- Un investissement de €650k\*

« clé en main »

(\*selon rachat ou non d'un droit au bail)



“  
Le concept Matsuri ne nécessite pas de rachat de fonds de commerce, ce qui en fait un modèle de restauration assise exceptionnel. Avec €650K de Capex on peut développer un restaurant avec un CA moyen de 1,8 à 2,4M€.  
”

Sébastien Blanchet



> Signalétique extérieure





美  
味  
U  
S

## 2. UNE CARTE MODERNISÉE

Notre crédo : une qualité irréprochable dans le respect des techniques japonaises pour un prix très abordable.  
(18 à 25€ / pax selon le modèle)

Une cuisine généreuse et "fraîche"; authentique et moderne.

Matsuri c'est une approche "Nippo-Californienne": **le croisement de deux cultures, l'Orient et l'Occident, le Japon et la Californie.**

La Californie reste depuis des décennies le creuset de l'innovation et de la créativité en matière de nouilles (soba, ramen, udon) que de sushi, maki, california. Quoi de plus cohérent et

riche que de s'appuyer sur ces deux cultures américaine et japonaise qui depuis l'après-guerre se répondent, en matière de culture, d'architecture et de gastronomie ?

Matsuri est la traduction européenne de cette double culture, de cette profonde attraction et respect mutuel.



美  
味  
U  
ニ

### 2.1 MODÈLE EN CENTRE-VILLE

#### MATSURI, THE ORIGINAL SUSHI BAR

En centre ville, Matsuri propose un parfait équilibre entre les grands classiques qui séduisent les amateurs de cuisine japonaise traditionnelle : sushi, maki, gyoza, sashimi...; les recettes signatures aux influences californiennes : california rolls, brochettes "yakitori"; les créations uniques : nori sushi, crunchy handrolls, taco nori, funky california...

Matsuri vous fait également découvrir **une carte de cocktails signatures** qui sublime des ingrédients identitaires nippons tels que le yuzu, sake etc... Le soir, l'enseigne se transforme en concept unique de "Sushi & Cocktails", dans un cadre chaleureux et festif, disponible sur place, à emporter et en livraison.





## 2.2 MODÈLE EN PÉRIPHÉRIE

### HOUSE OF MATSURI, BEST OF JAPAN

En périphérie, on retrouve le meilleur au Japon : de sa cuisine de rue imbattable tels que tacos, sando, onigiri ou handrolls à ses plats chauds d'anthologie tels que udon, ramen, wonton, karaage, brochettes ou katsu, en passant par ses pâtisseries, son thé matcha et bien sûr ses sushi !





### 3. LE CONCEPT KAITEN

#### UNE DIFFÉRENCIATION STRATÉGIQUE ET UNE OPTIMISATION ÉCONOMIQUE

##### 1. Un concept novateur et hybride :

- Comptoir tournant : expérience ludique et interactive
- Rendre la restauration sur place attrayante et conviviale plutôt que simplement fonctionnelle
- Concept **combinant la qualité d'un restaurant traditionnel avec l'efficacité d'un modèle fast casual**
- Expérience client forte et qualité de produit premium à un prix abordable

##### 2. Un modèle de production optimisé :

- Une productivité accrue avec une pré-production à 80%
- **Absence de rush** pendant les services
- Contrôle du mix produit (*taux de prise de Kaiten à 90%*)  
-> **Résultats**
- Efficacité opérationnelle accrue (*labor cost*)
- Réduction des coûts (*food cost*)
- Produits frais de qualité préparés sur place

##### 3. Un modèle rentable :

- Sur place : **60% de l'activité**
- À emporter : **15% de l'activité**
- Livraison : **<25% de l'activité** = réduction des coûts logistiques et de service (*plateformes comme Uber*)
- Rentabilité supérieure grâce à l'optimisation des opérations (*prime cost : 55%*)



MR  
KAITEN





## 4. LE MATSU CAFÉ

### LE COFFEE CORNER JAPONAIS LE PLUS SEXY & GOURMAND DE FRANCE

Une envie de pâtisserie japonaise ? Certains restaurant disposent d'un corner de café et pâtisseries japonaises ! Et comme l'enseigne aime bien faire les choses, les meilleures adresses du quartier Saint-Anne parisien sont au rendez-vous. Ainsi, on retrouve le cheesecake japonais et le fluffy chiffon cake au thé vert de Takumi, les merveilleux yuki et autres pâtisseries de saison de Yamazaki. Sans oublier Exquis Mochi pour ses mochi cream & mochi glacés, à déguster avec une soft serve ice cream, ou un matcha latte en terrasse.

榮  
幸

### VENTE À EMPORTER ET/OU SUR PLACE

L'offre matsu café est **disponible aussi bien en vente à emporter que sur place** et certaines pâtisseries seront bientôt disponibles en livraison.



> On gère son temps comme on le souhaite : seul ou en groupe, en famille, entre amis ou encore en amoureux. **Matsuri répond à tous les moments et type de consommation** en semaine comme en week-end, au déjeuner comme en soirée...



## 5. LA GAMING ZONE

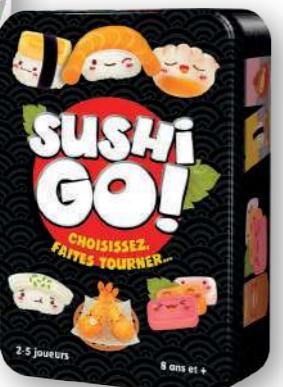
**"MATSURI C'EST BON LA VIE,  
POUR LES GRANDS ET LES PETITS"**

Ce slogan c'est Matsuri qui aurait pu l'écrire (merci Haribo) car rien de tel qu'une Matsu House pour mettre tout le monde d'accord.

En effet, chaque house possédera sa propre aire de jeux faisant de chaque site **un lieu de destination pour les enfants et un lieu de détente pour les parents** qui pourront ainsi siroter un cocktail et vaquer à leurs occupations tout en contemplant de loin leurs enfants s'amuser aux arcades.



> Jeux de société



> Jouets en bois



> Bornes d'arcade



# 6. UNE DIRECTION ARTISTIQUE FUN & COLORÉE, CLIN D'ŒIL AU JAPON ET À LA CALIFORNIE

## FROM TOKYO TO L.A.

Comme la carte, le packaging de Matsuri a été entièrement repensé en 2024 et illustre désormais **le pont entre Californie et Japon** qui sont au cœur du nouveau concept.



> Boîtes pour les livraisons et ventes à emporter

> Packagings sauces soja



> 7 assiettes, chaque couleur indique un prix



> Ambiance intérieure



> Menu comptoir

THE ORIGINAL SUSHI BAR

日本食

MATSURI

CALIFORNIA

3 PIÈCES

Crispy crevette panée, avocat, mayo

4,50

4 PIÈCES

Concombre, fromage frais aux herbes

3,50

Saumon, avocat, sésame

4,50

Crispy poulet pané, cheese, oignons frits

4,50

Pate douce, cheese, menthe

4,50

"Comme une salade César"

4,50

Saumon spicy

5,00

Funky california tartare de saumon,

5,50

sauce goma yuzu

Thon, tarama truffe, concombre, ciboulette

5,50

Tartare de thon cru, thon cuit, avocat,

6,50

œufs de truite

DRAGON ROLL

4 PIÈCES

Dragon avocat, carotte tobajan,

5,00

concombre, chou-fleur mimosa

Dragon avocat, snowcrab

5,50

Dragon saumon teriyaki, avocat, masago

5,50

carotte tobajan

Dragon anguille, sauce teriyaki,

6,50

bonite séchée

SALMON ROLL

4 PIÈCES

Salmon & cheese roll

5,50

Salmon & herbs cheese roll

5,50

Smoked salmon & cheese roll

5,50

MAKI & MAKI FRITS

4 PIÈCES

Concombre, cheese

3,50

Saumon

4,50

Saumon spicy

4,50

Tarama truffe, masago

4,50

Thon spicy

5,00

Cheese, œufs de truite

7,50

Maki frit cheese

3,50

Maki frit saumon spicy, avocat

5,00

Maki frit thon cuit, tarama truffe,

6,50

œufs de truite

5,50

Maki frit tataki, concombre, shiso,

5,50

masago

SPRING ROLL

4 PIÈCES

Cheese, avocat

4,50

"Comme un nem veggie"

4,50

Saumon, avocat

5,00

Thon cuit, riz soufflé

5,00

Thon tataki, épinards, goma

5,50

Saumon tataki, concombre, shiso,

5,50

masago

MAKI & MAKI FRITS

4 PIÈCES

Concombre, cheese

3,50

Saumon

4,50

Saumon spicy

4,50

Tarama truffe, masago

4,50

Thon spicy

5,00

Cheese, œufs de truite

7,50

Maki frit cheese

3,50

Maki frit saumon spicy, avocat

5,00

Maki frit thon cuit, tarama truffe,

6,50

œufs de truite

5,50

Maki frit tataki, concombre, shiso,

5,50

masago

SASHIZZA

1 PIÈCE

galette de gyoza croustillante

6,50

Tartare de saumon, tarama wasabi

6,50

Avocat, snowcrab, œufs de truite

6,50

Avocat, salade d'herbes

6,50

Tartare de thon, tarama truffe

7,50

Tartare de sérieole japonaise, tarama

7,50

wasabi, concombre, edamame

CRUNCHY HAND ROLLS

1 PIÈCE

à base de riz vinaigré

4,50

Thon cuit, riz soufflé, concombre

4,50

Avocat, concombre, poivron rouge

4,50

Crevette panée, avocat

5,50

Saumon, goma yuzu

5,50

Saumon, concombre, mayo spicy

6,50

Thon, concombre, mayo spicy

6,50

Saumon, wasabi, œufs de truite

6,50

Omelette japonaise, anguille, teriyaki

6,50

Sérieole japonaise, tarama wasabi, ponzo

6,50

MATSURI'S SANDO

Club Sando!

新し物 NEW

Super cheddar tuna melt sando

13,50

Crispy chicken sando

13,50

Avocado & snowcrab sando

13,50

Sexy veggie sando

13,50

Plat chaud

Plat froid

WINTER SPECIALS

RAMEN

base de nouilles udon ou ramen au

choix, fleur de lotus, œuf coulant au soja,

omelette japonaise, algues wakame, naruto,

champignons shiitake, nori

> servi dans un bouillon chaud

Tempura de brocoli, patate douce,

betterave et carotte (sans naruto)

13,50

Les crevettes panées

13,50

L "chashu" rôti à la japonaise

13,50

Tempura de brocoli, patate douce,

betterave et carotte

Crispy poulet karaage

&lt;p



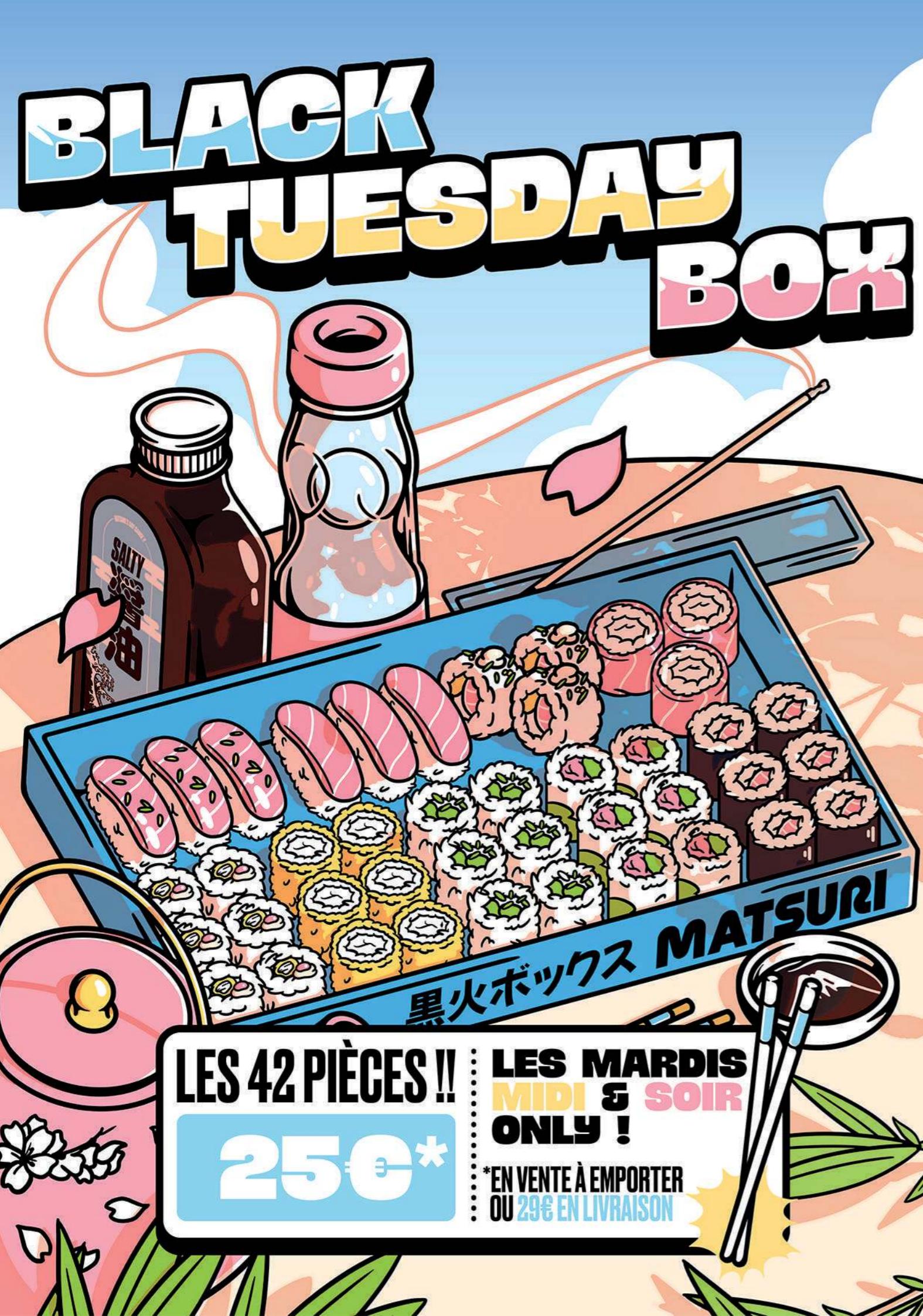
30



31

# MATSURI

> Communications Instagram  
20K followers

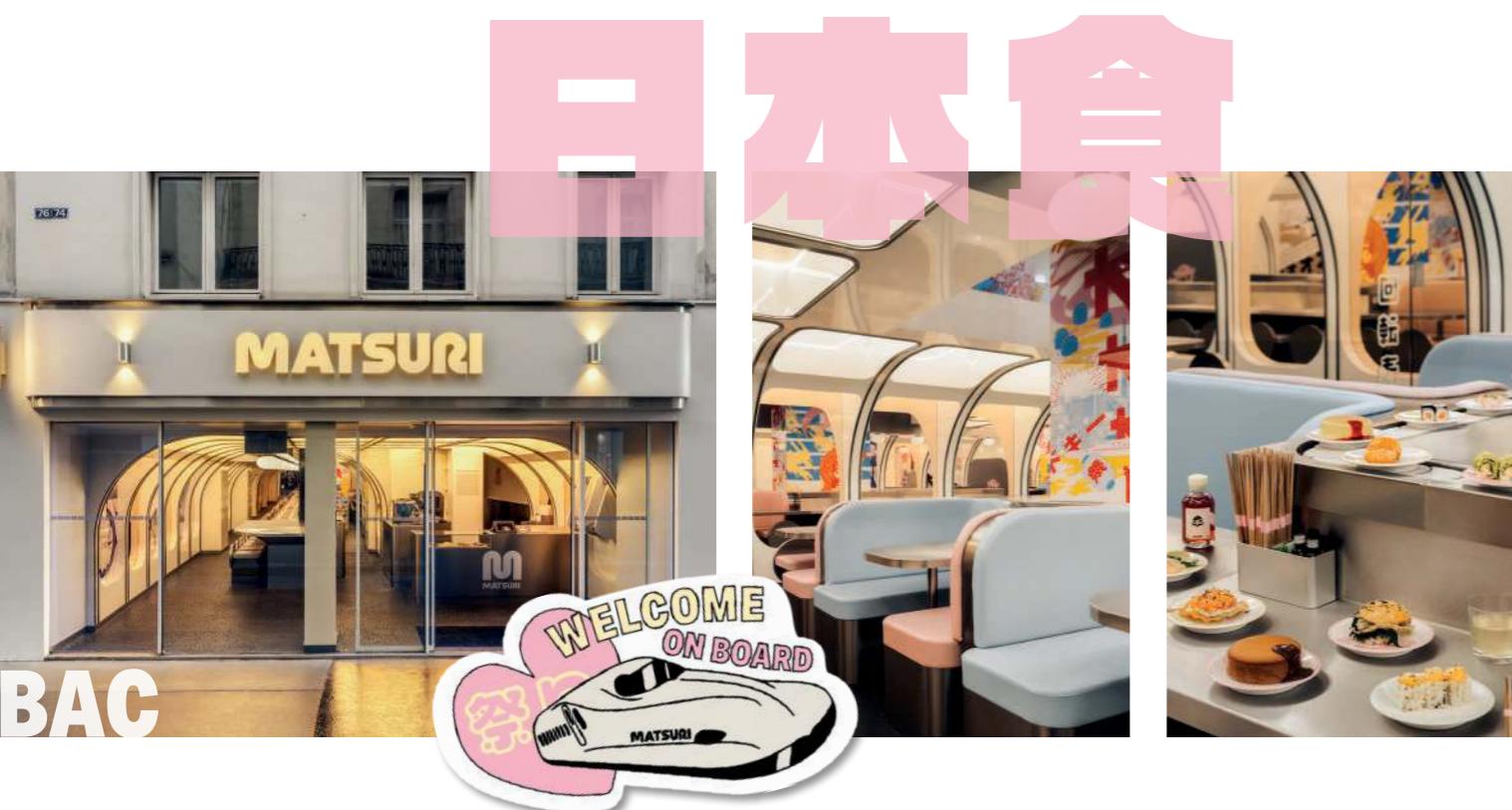


## DES OFFRES ALL DAY & ALL WEEK

Les bons plans Matsuri, disponibles chaque jour de la semaine et pour tous les gourmands. Étudiants, entreprises ou familles, chacun profite d'avantages adaptés sur place et à emporter.

## 12 RESTAURANTS MÉTAMORPHOSÉS

En 2025, 12 restaurants Matsuri ont adoptés la nouvelle direction artistique. On retrouve ce fil conducteur coloré, vibrant et ludique, tout en veillant à ce que **chaque établissement conserve son caractère distinct, son esprit propre** et s'adapte à son environnement, son quartier et ses spécificités. **Cette métamorphose continue en 2026.**



BAC



BOÉTIE

LA DÉFENSE



MARBEUF



NEUILLY





PASSY



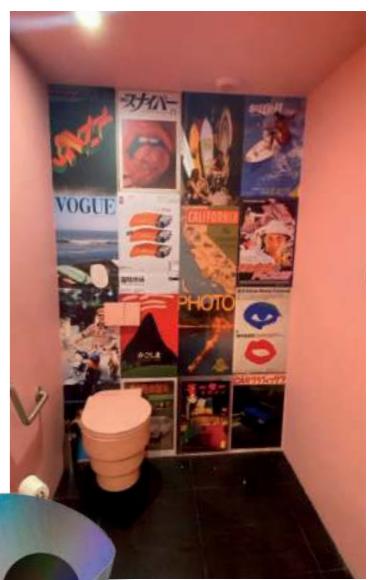
PRESQU'ILE



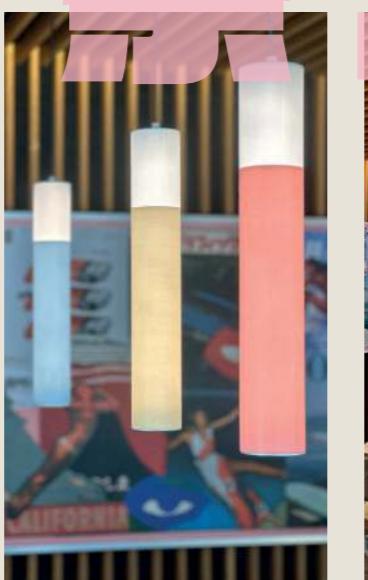
VICTOR HUGO



VAISE



PART-DIEU



STE CATHERINE



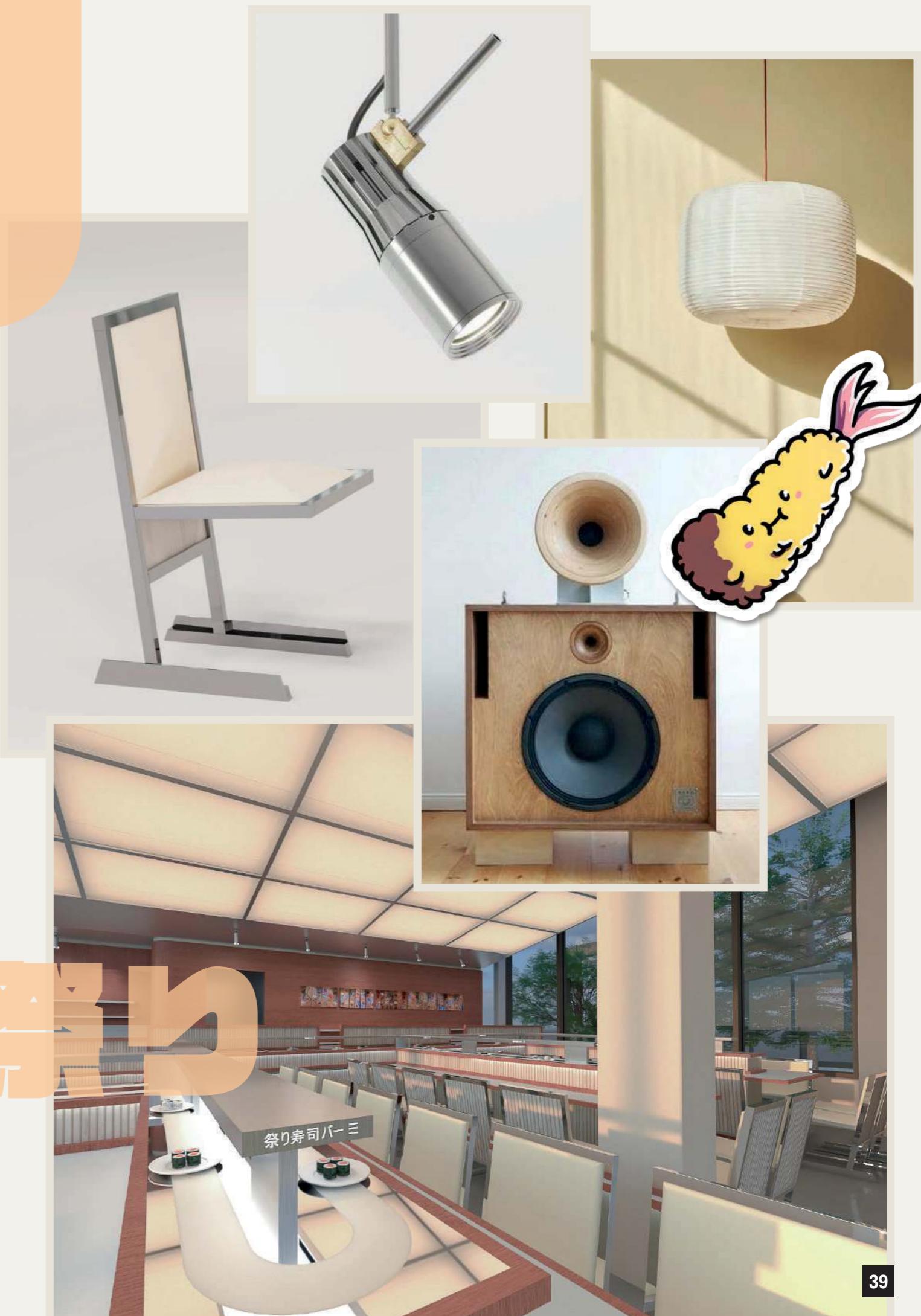
# UNE PREMIÈRE OUVERTURE EN PROPRE!

Après 12 rénovations de restaurants existants, Matsuri est fier d'inaugurer en décembre 2025 **sa toute première ouverture en propre depuis la reprise**. Ce nouveau restaurant a ouvert ses portes à Courcelles, dans le 17<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.



00

COURCELLES



# 3 MATSURI EN CHIFFRES



## 1. UN MODÈLE HYBRIDE

### À CHAQUE SURFACE SON MODÈLE

En centre-ville : **Matsuri, The Original Sushi Bar**

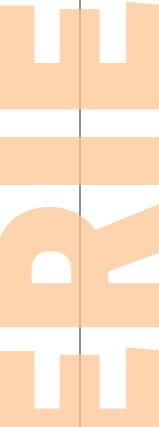
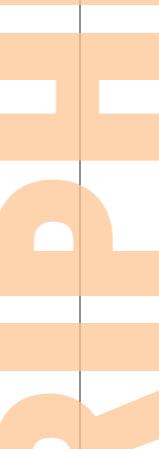
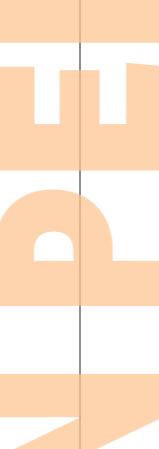
- format compact s'adaptant dans 150m<sup>2</sup>
- aucune extraction nécessaire en cuisine
- menu essentiellement composé de sushi

En périphérie de ville : **House of Matsuri, Best of Japan**

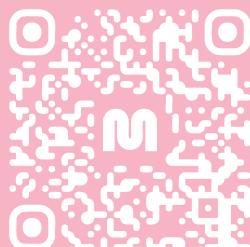
- format 2x plus grand s'adaptant dans 300m<sup>2</sup>
- extraction nécessaire en cuisine
- offre de street food, différents types de nouilles, pâtisseries, thé matcha, sushi et une grande zone de jeux pour les enfants !



<b>LES RESTAURANTS MATSURI</b>	<b>CŒUR DE CIBLE</b>	<b>SURFACE MOYENNE</b>	<b>TYPE</b>
Restauration sur place <b>60%</b>	Vente à emporter <b>15%</b>	Livraison <b>25%</b>	Enfants 20-40 ans 45 ans et +
<b>PANIER MOYEN</b>	<b>LE KAÏTEN</b> un outil redoutable pour la productivité (cuisine & salle)	<b>CHIFFRE D'AFFAIRE</b>	<b>DÉPENSES D'INVESTISSEMENT</b>
le midi <b>24€</b> T.T.C.	le soir <b>32€</b> T.T.C.	Food Cost <b>≤25%</b>	Staff Cost <b>≤30%</b>
<b>UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX «IMBATTABLE»</b>	<b>SERVICE 7 JOURS/7</b>		
Des produits frais, réalisés sur place et à la commande	midi et soir ou en continu selon implantation		
<b>MOMENTS DE CONSOMMATION</b>			
<b>BUSINESS</b> Rapide	<b>EN FAMILLE</b> Ludique	<b>ENTRE AMIS</b> Convivial	<b>EN SOLO</b> Efficace
<b>DROIT D'ENTRÉE</b> <b>34 K€ H.T.</b> hors formation initiale de 8 semaines d'une valeur de 6 K€	<b>LES ROYALTIES</b> <b>7%</b> du CA H.T.	<b>LE MARKETING</b> <b>2%</b> du CA H.T.	<b>LA DURÉE</b> <b>10 ANS</b> (2x5 ans)

<b>UN POSITIONNEMENT PREMIUM</b>	<b>CŒUR DE CIBLE</b>	<b>SURFACE MOYENNE</b>	<b>TYPE</b>
Avec un panier moyen sur place relativement élevé	le midi <b>18€</b> T.T.C. le soir <b>26€</b> T.T.C.	Enfants 20-40 ans 45 ans et +	 <b>250 à 300 M<sup>2</sup></b> <u>AVEC EXTRACTION</u>
<b>LES RESTAURANTS MATSURI</b>	<b>LE KAÏTEN</b> un outil redoutable pour la productivité (cuisine & salle)	<b>CHIFFRE D'AFFAIRE</b>	<b>DÉPENSES D'INVESTISSEMENT</b>
Sur place <b>85%</b>	À emporter <b>15%</b>	Food Cost <b>≤25%</b> Staff Cost <b>≤30%</b>	 <b>DE 1,8 À 2,8</b> M€ H.T./an
<b>UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX "IMBATTABLE"</b>	<b>SERVICE 7 JOURS/7</b> en continu	<b>DROIT D'ENTRÉE</b> <b>34</b> K€ H.T. hors formation initiale de 8 semaines d'une valeur de 6 K€	 <b>800</b> K€ <small>*Hors droit au bail</small>
<b>MOMENTS DE CONSOMMATION</b>	<b>EN SOLO</b> Efficace	<b>LES ROYALTIES</b> <b>7%</b> du CA H.T.	<b>LE MARKETING</b> <b>2%</b> du CA H.T.
<b>BUSINESS</b> Rapide	<b>EN FAMILLE</b> Ludique	<b>LA DURÉE</b> <b>10</b> ANS (2x5 ans)	<b>LA DURÉE</b> <b>10</b> ANS (2x5 ans)
<b>ENTRE AMIS</b> Convivial			
<b>EN SOLO</b> Efficace			

**ENSEMBLE,  
RÉINVENTONS  
LES RESTAURANTS  
MATSURI  
DE DEMAIN**



@matsuriofficiel

contact : franchise@matsuri.fr