



THE
ORIGINAL
SUSHI
BAR



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

1

L'HISTOIRE

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, california, maki, sashimi, aux signatures "new style" tels que taco nori, crispy hand roll, funky california 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^{ère} 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. **Maturi répond à tous les moments et type 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.

3. LES IMPLANTATIONS

AUJOURD'HUI

> PARIS - 9 RESTAURANTS

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

> LYON - 3 RESTAURANTS

Part-Dieu | Presqu'île | Vaise

> BORDEAUX - 1 RESTAURANT

Sainte-Catherine

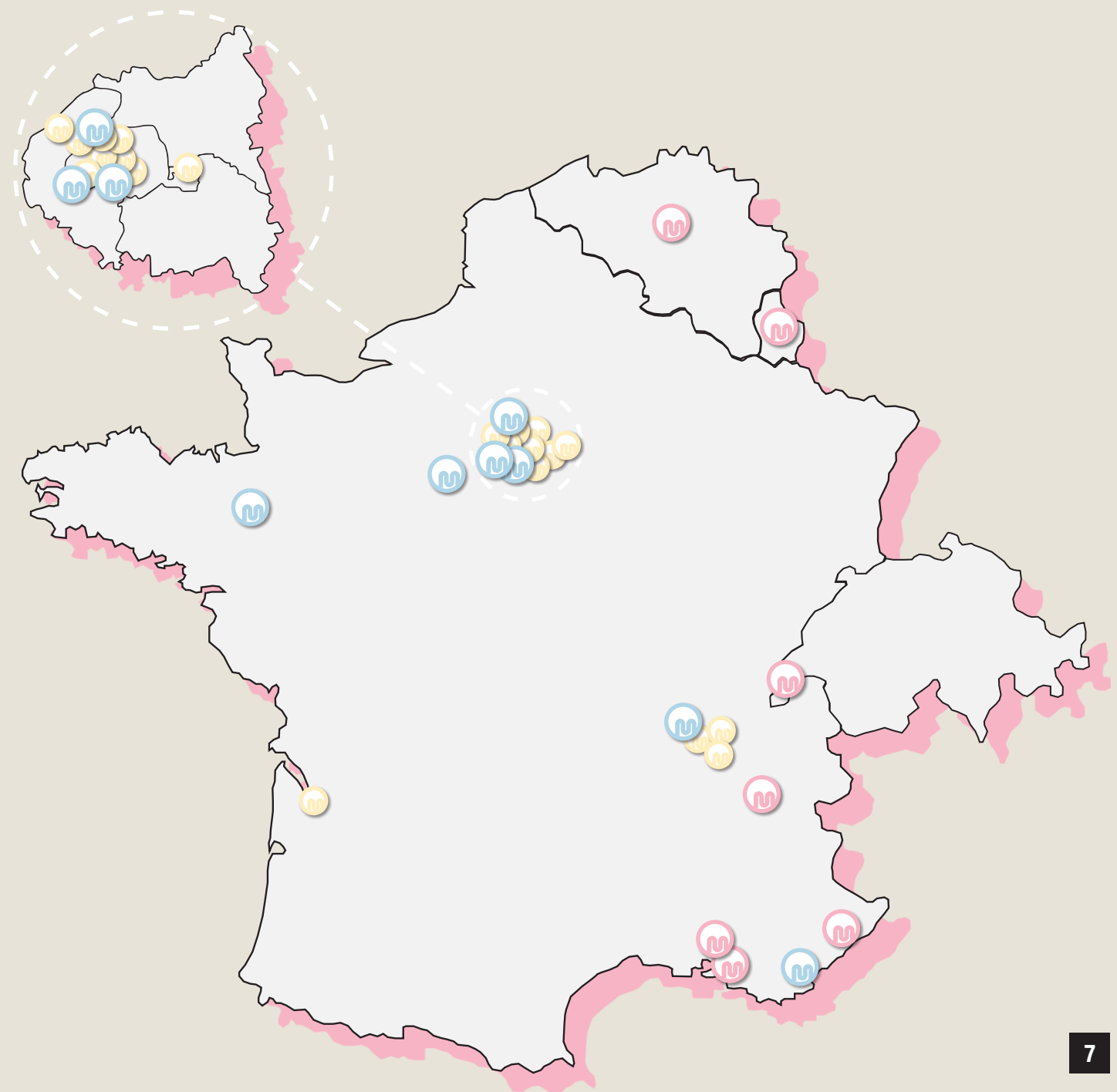
FUTURES OUVERTURES

> 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



2

LE NOUVEAU CONCEPT



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.





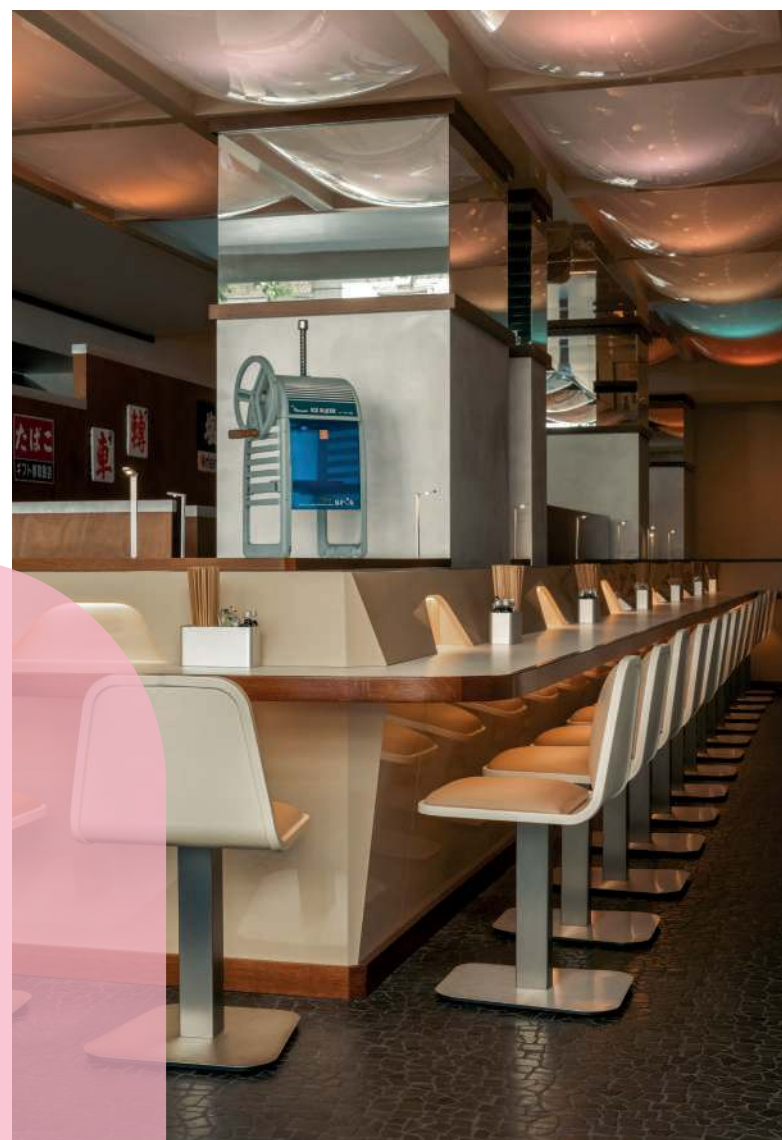
日本食

“

Fini les concepts plaqués, attendus et standardisés; nos clients souhaitent une expérience aussi authentique dans l'assiette qu'unique 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 300m²
- 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



日本食

MATSURI
オリジナルの寿司バー



美味し

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, californiana. 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.

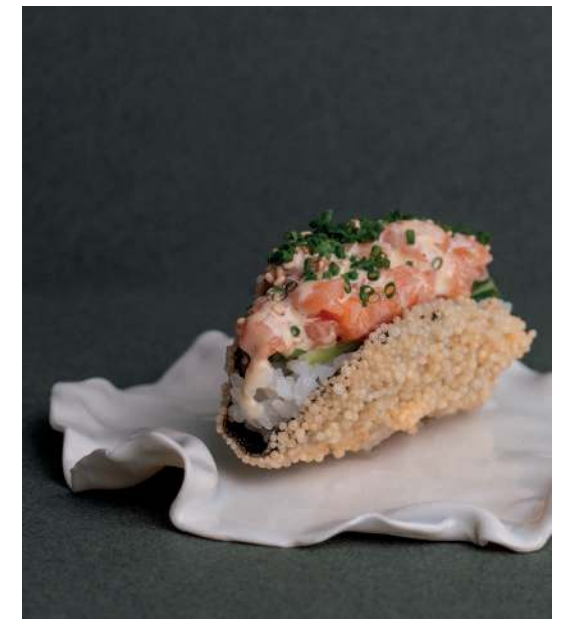
美味

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 californiana...

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.



日本食



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%*)



東京



4. LE MATSU CAFÉ

LE COFFEE CORNER JAPONAIS LE PLUS SEXY & GOURMAND DE FRANCE

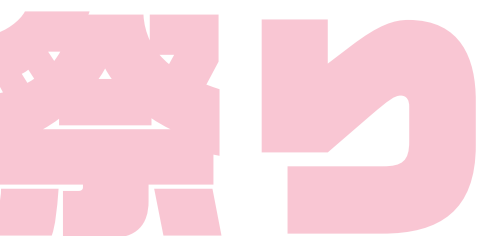
Une envie de pâtisserie japonaise ? Certains restaurant disposent d'un corner de café et pâtisseries japonaises ! Et comme l'enseigne aime bien faire les choses, les meilleures adresses du quartier Saint-Anne parisien sont au rendez-vous. Ainsi, on retrouve le cheesecake japonais et le fluffy chiffon 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.



> 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...

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.



5. LA GAMING ZONE

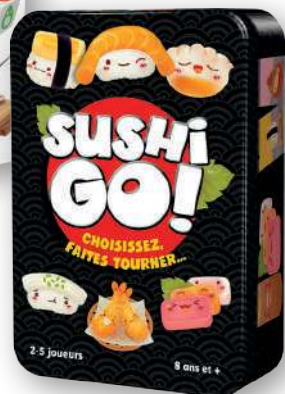
“MATSURI C'EST BON LA VIE, POUR LES GRANDS ET LES PETITS”

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

日本食



> Packagings sauces soja

> Nos Matsuri's Sando

> Sac kraft

> Notre Sumo Box

巻

> 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

Patate douce, cheese, menthe 4,50

"Comme une salade César" 4,50

Saumon spicy 5,00

Funky california tartare de saumon, sauce goma yuzu 5,50

Thon, tarama truffe, concombre, ciboulette 5,50

Tartare de thon cru, thon cuit, avocat, œufs de truite 6,50

SUSHI & CRISPY SUSHI

2 PIÈCES

Saumon 4,50

Tamago (omelette japonaise) 4,50

Saumon, avocat, œufs de truite 5,00

Saumon snacké, sauce teriyaki 5,50

Anguille grillée 5,50

Smoky salmon, cheese 5,00

Thon, pointe de wasabi 5,00

Sériole japonaise, shiso, goma 5,50

St Jacques, thé matcha 6,50

Crispy avocat 3,50

Crispy snowcrab, avocat, œufs de truite 4,50

Crispy saumon spicy 5,50

Crispy thon spicy 5,50

Crispy saumon, mayo flambée 5,50

Crispy œufs de truite, tarama wasabi 6,50

DRAGON ROLL

4 PIÈCES

Dragon avocat, carotte tobadian, concombre, chou-fleur mimosa 5,00

Dragon avocat, snowcrab 5,50

Dragon saumon teriyaki, avocat, masago 5,50

Dragon avocat, crevette panée, carotte tobadian 5,50

Dragon anguille, sauce teriyaki, bonite séchée 6,50

SALMON ROLL

4 PIÈCES

Salmon & cheese roll 5,50

Salmon & herbs cheese roll 5,50

Smoked salmon & cheese roll 5,50

SASHIZZA

1 PIÈCE

galette de gyoza croustillante

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 sériole japonaise, tarama wasabi, concombre, edamame 7,50

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, œufs de truite 5,50

Maki frit tartare de saumon spicy 5,50

CRUNCHY HAND ROLLS

1 PIÈCE

à base de riz vinaigré

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

Sériole japonaise, tarama wasabi, ponzu 6,50

MATSURI'S SANDO

NEW

Super cheddar tuna melt sando 13,50

Crispy chicken sando 13,50

Avocado & snowcrab sando 13,50

Sexy veggie sando 13,50

Club Sando!

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

Le "chashu" rôti à la japonaise 13,50

HOT BENTO

base de riz blanc, fleur de lotus, omelette japonaise, algues wakame, nori

> servi avec un bouillon chaud à verser ou non sur son bento!

Tempura de brocoli, patate douce, betterave et carotte 13,50

Crispy poulet karaage 13,50

Trio de sashimi : saumon, sériole & thon 13,50

DOZA

2 PIÈCES

légumes 5,00

poulet légumes 5,50

crevettes 6,50

boeuf wagyu 6,50

IRASHI

à base de riz vinaigré

on tataki, sauce goma yuzu 6,50

saumon thon 7,50

lle, bonite séchée, teriyaki 9,00

le riz vinaigré, shiso, omelette aise, fleur de lotus, concombres, wakame, œufs de truite 6,50

on avocat 7,50

saumon, thon & sériole japonaise 7,50

BROCHETTES

2 PIÈCES

Boulettes de poulet, teriyaki 5,50

Noix de poulet, teriyaki 5,50

Noix de poulet, spicy teriyaki 5,50

Crevettes panées, mayo spicy 5,50

Boeuf mariné, fromage fondu 6,50

Saumon, poireau, oignons frits 6,50

Maxi croqueta gambas, mayo sweet chili, teriyaki 6,50

Poulpe frit, spicy rock shrimp tempura 7,50

CRUNCHY ONIGIRI

1 PIÈCE

à base de riz blanc

Tartare de saumon spicy, furikake 5,50

Tartare de thon, thon cuit, œufs de truite, furikake 6,50

SIDES

THE ORIGINAL SALADE DE CHOU 3,50

THE ORIGINAL MISO SOUP 3,50

THE ORIGINAL EDAMAME 4,50

THE ORIGINAL MATSU SALAD : carottes spicy, tofu, wakame, edamame 4,50

Riz nature 3,50

Riz vinaigré 3,50

Salade concombre ponzu 3,50

Carottes râpées spicy tobadian 3,50

Salade d'algues wakame, sauce goma 5,00

Frites de patates douces, mayo spicy 5,50

Rock shrimp spicy tempura 5,50

Crispy poulet karaage 5,50

Pousses d'épinards, avocat, snowcrab 6,50

4,50€ 5,00€ 5,50€ 6,50€ 7,50€ 9,00€

Vegetarien Sans gluten Sans riz Halal

ALLERGÈNES : les tableaux des allergènes sont disponibles dans nos établissements et sur notre site internet.

GUSTON : nous ne sommes pas un restaurant japonais. Les ingrédients de nos plats sont de qualité et nous sommes fiers de vous les proposer.

POUR EN SAVOIR PLUS : Suivez-nous sur Instagram @matsuri_sando ou Facebook Matsuri's Sando.

Les plats à l'extérieur sont disponibles en option. Les plats à l'intérieur sont disponibles en option.

Les plats à l'extérieur sont disponibles en option. Les plats à l'intérieur sont disponibles en option.



> Casquette

> Vinyl



> Tabliers



> T-shirt



> Communications Instagram
20K followers



> Stickers

祭り

BLACK TUESDAY BOX



LES 42 PIÈCES !!

25€*

LES MARDIS
MIDI & SOIR
ONLY !

* EN VENTE À EMPORTER
OU 29€ EN LIVRAISON

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.

日本食



BAC



LA DÉFENSE



MARBEUF



BOÉTIE



NEUILLY



日本食



PASSY



VICTOR HUGO



PART-DIEU



日本食



PRESQU'ÎLE



VAISE

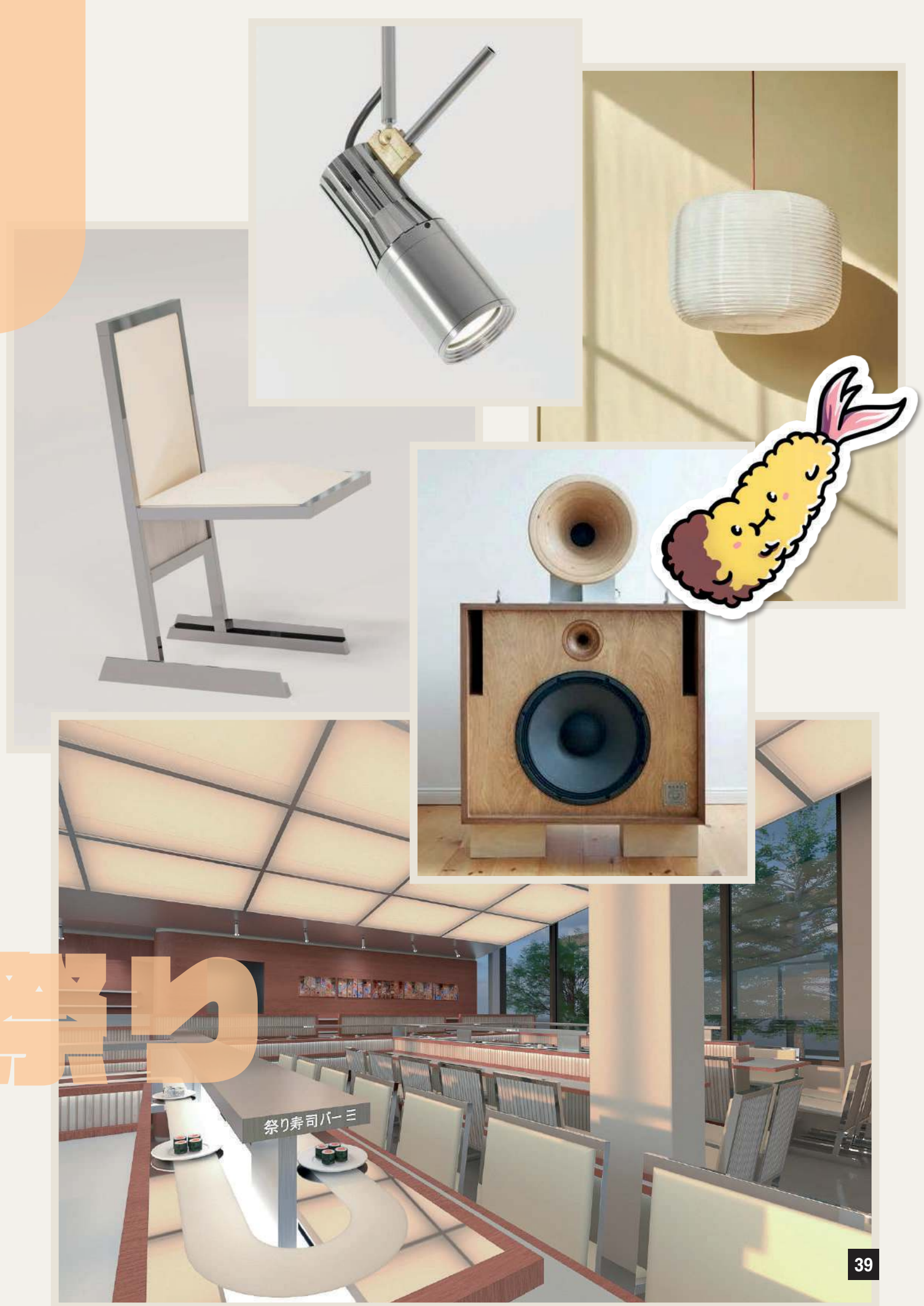


STE CATHERINE



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^{ème} arrondissement de Paris.



3

MATSURI EN CHIFFRES



1. UN MODÈLE HYBRIDE

À CHAQUE SURFACE SON MODÈLE

En centre-ville : [Matsuri, The Original Sushi Bar](#)

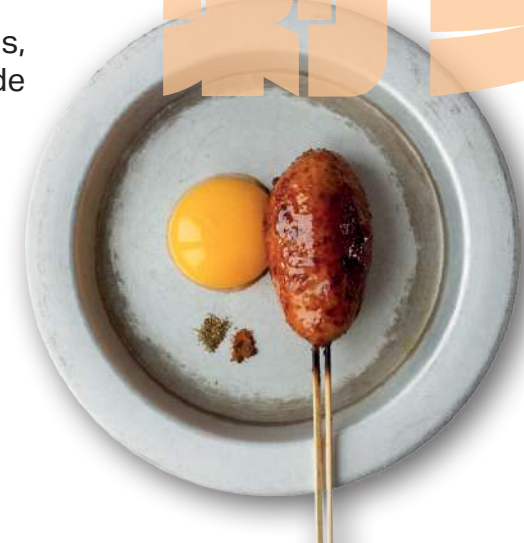
- format compact s'adaptant dans 150m²
- **aucune extraction nécessaire en cuisine**
- menu essentiellement composé de sushi

En périphérie de ville : [House of Matsuri, Best of Japan](#)

- format 2x plus grand s'adaptant dans 300m²
- 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 !



刺身



LES RESTAURANTS MATSURI			CŒUR DE CIBLE	
Restauration sur place	Vente à emporter	Livraison	Enfants 20-40 ans 45 ans et +	
60%	15%	25%		

PANIER MOYEN		LE KAÏTEN un outil redoutable pour la productivité (cuisine & salle)	
le midi	le soir	Food Cost	Staff Cost
24€ T.T.C.	32€ T.T.C.	≤ 25%	≤ 30%

UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX “IMBATTABLE”		SERVICE 7 JOURS/7	
Des produits frais, réalisés sur place et à la commande		midi et soir ou en continu selon implantation	

MOMENTS DE CONSOMMATION			
BUSINESS Rapide	EN FAMILLE Ludique	ENTRE AMIS Convivial	EN SOLO Efficace

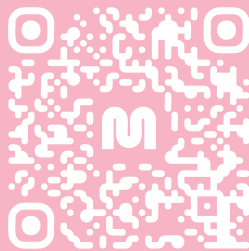
SURFACE MOYENNE		TYPE	
150 À 200 M ² SANS EXTRACTION		• Centre ville	
CHIFFRE D'AFFAIRE		DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	
DE 2,0 À 3,0 M€ H.T./an		650* K€ <ul style="list-style-type: none"> • 200 K€ = concept restaurant mobilier • 150 K€ = équipement (gros & petit matériel) • 200 K€ = gros œuvre • 40 K€ = droit d'entrée formation initiale incl. • 60 K€ = divers 	
		*Hors droit au bail	
DROIT D'ENTRÉE	LES ROYALTIES	LE MARKETING	LA DURÉE
34 K€ H.T. hors formation initiale de 8 semaines d'une valeur de 6 K€	7% du CA H.T.	2% du CA H.T.	10 ANS (2x5 ans)

UN POSITIONNEMENT PREMIUM		CŒUR DE CIBLE	
Avec un panier moyen sur place relativement élevé	le midi 18€ T.T.C.	le soir 26€ T.T.C.	Enfants 20-40 ans 45 ans et +
LES RESTAURANTS MATSURI		LE KAÏTEN un outil redoutable pour la productivité (cuisine & salle)	
Sur place 85%	À emporter 15%	Food Cost ≤25%	Staff Cost ≤30%
UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX “ IMBATTABLE ”		SERVICE 7 JOURS/7	
Des produits frais, réalisés sur place et à la commande		en continu	
MOMENTS DE CONSOMMATION			
BUSINESS Rapide	EN FAMILLE Ludique	ENTRE AMIS Convivial	EN SOLO Efficace

SURFACE MOYENNE		TYPE	
250 À 300 M ² AVEC EXTRACTION		<ul style="list-style-type: none"> • Centre commercial • Zone d'activité • Retail Park 	
CHIFFRE D'AFFAIRE		DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	
DE 1,8 À 2,8 M€ H.T./an		800 * K€ <ul style="list-style-type: none"> • 260 K€ = concept restaurant mobilier • 150 K€ = équipement (gros & petit matériel) • 250 K€ = gros œuvre • 40 K€ = droit d'entrée formation initiale incl. • 100 K€ = divers 	
		*Hors droit au bail	
DROIT D'ENTRÉE	LES ROYALTIES	LE MARKETING	LA DURÉE
34 K€ H.T. hors formation initiale de 8 semaines d'une valeur de 6 K€	7% du CA H.T.	2% du CA H.T.	10 ANS (2x5 ans)

LE
 CŒUR
 DE
 CIBLE
 LE
 KAÏTEN
 un outil redoutable pour
 la productivité (cuisine & salle)
 LES
 RESTAURANTS
 MATSURI
 Sur place
 85%
 À emporter
 15%
 Food Cost
 ≤25%
 Staff Cost
 ≤30%
 UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX
 "IMBATTABLE"
 Des produits frais, réalisés sur place
 et à la commande
 SERVICE
 7 JOURS/7
 en continu
 MOMENTS DE CONSOMMATION
 BUSINESS
 Rapide
 EN FAMILLE
 Ludique
 ENTRE AMIS
 Convivial
 EN SOLO
 Efficace

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



 @matsuriofficiel

contact : franchise@matsuri.fr