



Mc Donald's se développe dans les Mauges

Le groupe Moriceau veut ouvrir son cinquième restaurant à Beaupréau à la fin de l'année.

PAGE 5

« Un nouveau Mc Donald's en 2017 »

Pierre-Yves Moriceau, propriétaire de quatre Mc Donald's dans le Choletais, fait le point et évoque les projets du groupe familial.

Recueilli par Freddy REIGNER
freddy.reigner@courrier-ouest.com

Vous fêtez ce week-end les dix ans du Mc Donald's de Saint-André-de-la-Marche, un des quatre restaurants du groupe Moriceau avec ceux de Cholet sud, Cholet nord et Chemillé. Comment se porte votre entreprise ?

Pierre-Yves Moriceau : « Le groupe vit bien, très bien même. On sort d'une belle année avec une progression de l'ordre de 5 %. On atteint un chiffre d'affaires de 14 millions d'euros. On a 250 salariés sur nos quatre sites. Ce n'est pas rien... »

L'arrivée de Burger King vous a-t-elle affecté ?

« Bien sûr, on en a senti les effets lors du mois d'ouverture. Le client est curieux, c'est normal. Mais l'impact a été moins fort que je ne le pensais. Après, la concurrence, c'est quelque chose de sain. Ça nous remet en cause, ça nous pousse à nous poser les bonnes questions, notamment sur notre positionnement. »

Le positionnement du Mc Donald's a changé depuis que votre père, Alain, a monté le premier restaurant à Cholet en 1993...

« Oui et non... Il y a quelque chose qui ne bouge pas, c'est notre positionnement. On reste toujours le restaurant de la famille. Ceux qui nous ont découverts à 20 ans ont grandi, mais reviennent, et cette fois, avec des enfants. On n'a plus de cible. »

Avec le temps, est-ce qu'il y a des pratiques qui ne peuvent plus se faire ?

« Proposer une carte avec quatre hamburgers, ça, ce n'est plus possible ! Des concurrents le font encore, mais chez nous, on a pris le parti d'élargir notre gamme. Le but est toujours le même : toucher le maximum de gens. Par exemple, la nouvelle cuisine de notre restaurant de Cholet nord préfigure de ce qu'on veut faire à l'avenir. On veut un service à la carte avec des produits plus personnalisés, plus haut de gamme. À Cholet nord, vous ne voyez plus de présentoirs avec des

rangées entières de hamburgers et dix Big Mac cuisinés d'un coup. On fait désormais du sandwich à la commande. Dans le process, c'est presque un autre métier. »

Mc Donald's voudrait donc revenir à plus de normalité ?

« Disons qu'on n'est plus dans la culture exogène, américaine. Ce qui est marrant, c'est qu'on a débuté en chamboulant les codes : on a appris aux clients à faire la queue, à payer avant, à manger avec les doigts et à jeter les débris dans les poubelles. Tout ce qui ne se fait pas dans un restaurant traditionnel. Mais aujourd'hui, on a des restos qui font 100 % de service à table. On évolue, car tout le monde, aujourd'hui, fait des hamburgers. Les grandes surfaces sont presque nos plus gros concurrents. Le contexte n'est plus le même. On doit donc offrir autre chose : plus de qualité et de service. »

Est-ce que vos quatre restaurants présentent des particularités fortes ?

« Oui, on va retrouver dans chacun d'entre-eux des habitudes différentes. À Cholet sud, on est dans une zone pavillonnaire, le public est donc très familial. À Cholet nord, on est plus sur une clientèle d'affaire, de passage avec une offre plus personnalisée, plus haut de gamme, à l'image de la gamme signature. On y retrouve aussi un salade bar, un Mc Coffee et trois hamburgers de plus. On est sur une autre clientèle. »

À Chemillé et à Saint-André-de-la-Marche, on est sur un territoire plus rural...

« Oui. Ce qui est rigolo, c'est qu'on entend toujours parler, lors des grandes réunions nationales, du restaurant de Saint-André-de-la-Marche. À chaque fois, mes collègues me disent : « Mais c'est où ? » (rires). En fait, le restaurant de Saint-André a une particularité forte, c'est son nombre de commandes en ligne. Ces commandes-là représentent 4 % du chiffre d'affaires du restaurant, c'est énorme. Au niveau national, la moyenne est de 1 %. Pourquoi ? Car on est sur une zone rurale, les gens font pas mal de kilomètres pour



Cholet, hier après-midi. À 46 ans, Pierre-Yves Moriceau dirige trois restaurants Mc Donald's : deux à Cholet, un à Saint-André-de-la-Marche. Son père, Alain, qui a créé le premier Mc Do à Cholet, en 1993, dirige celui de Chemillé.

venir. Pour ne rien oublier et éviter de noter sur un petit bout de papier, ils commandent avant sur leur smartphone... »

Le drive est-il toujours en progression ?

« Aujourd'hui, il y a un rééquilibrage. Entre le service en salle et le drive, on est sur 50-50. Mais je pense que le drive va reprendre encore des parts. Car la société va dans ce sens. Les gens sont en recherche de cocooning, de sécurité. Ils préfèrent manger chez eux. »

Avez-vous des projets d'ouverture de nouveau restaurant ?

« Oui, et c'est bien engagé... On espère ouvrir un restaurant fin 2017 à Beaupréau. Le permis de construire a été déposé par Mc Donald's France.

C'est un gros investissement. On l'attendait depuis longtemps. Cela va impacter le restaurant de Saint-André

de la Marche, mais avec ce nouveau point de vente, on boucle le secteur et le marché. »

A SAVOIR

Au chevet des enfants malades

Pierre-Yves Moriceau a été élu, en juillet dernier, président de la maison Ronald Mc Donald, à Nantes. Cette structure, située juste à côté du CHU, offre 20 chambres pour les familles d'enfants malades. « Cette année, nous avons accueilli 400 familles, dont plusieurs de Cholet. Pour moi, c'est un honneur, une fierté de présider un tel établissement. J'y passe du temps, une à

deux journées par semaine. Mais quand on voit ce que vivent certaines familles, on relativise énormément... C'est une expérience si enrichissante. » La maison Ronald Mc Donald de Nantes salarie sept personnes et dispose d'un budget de 300 000 €. Un budget alimenté à 100 % par de l'auto-financement. Pour les familles d'enfants malades, la nuit est facturée 10 €.

Le Courrier de l'Ouest – Vendredi 20 janvier 2017