

Les saveurs authentiques de la cuisine française se propagent à Hong Kong

La Rotisserie, avec son plat signature de plus en plus populaire, le poulet rôti, cherche à diversifier son activité afin de poursuivre son expansion

Spécialiste du poulet rôti, La Rotisserie a été fondée par trois entrepreneurs français qui ont souhaité partager leur recette secrète avec la ville de Hong Kong. « En France, on peut trouver du poulet rôti partout. », déclare Jérôme Carlier, Fondateur et Managing Director, « les vendeurs de poulet rôti les plus réputés sont souvent dans les petits villages, par exemple sur les marchés du dimanche. Cela fait partie de la culture française. »

Notre concept consiste à amener ce plat typique de la Cuisine française à Hong Kong, et de le cuisiner selon la recette traditionnelle avec laquelle nous avons grandi. Nous pensons que ce type de cuisine française authentique, simple mais bonne, est facile à apporter dans la culture chinoise, où le poulet occupe une place essentielle à la table, », ajoute-t-il.

Après l'ouverture de sa première boutique La Rotisserie en 2012 à Sheung Wan, le succès rencontré a dépassé les attentes. « Nous nous sommes rendus compte qu'il fallait agir rapidement avant qu'il y ait trop de magasins similaires sur le marché. Nous avons donc commencé à chercher de nouveaux emplacements, », déclare Carlier. Dans l'année qui a suivi, La Rotisserie a ouvert ses deuxième et troisième boutiques à Sai Ying Pun et Wanchai.

Cette année, l'entreprise a ouvert sa quatrième boutique à Quarry Bay, un quartier d'affaires et résidentiel peuplé. Cette



boutique phare se démarque des autres points de vente de plats à emporter de la marque. C'est la plus grande de la chaîne, avec 59 places assises, des tables de pique-nique en bois, une terrasse extérieure et un food truck très tendance, installé à l'intérieur de la boutique. La seule chose qui reste inchangée est cette savoureuse et appétissante odeur de poulet rôti.

« Le secteur de la restauration de Hong Kong bouge beaucoup. Il a évolué rapidement et fortement ces dix dernières années, », déclare Carlier, « le marché peut accueillir toute une gamme de nouveaux concepts et offre par conséquent de nombreuses opportunités. »

Toujours dans cette démarche de progression, La Rotisserie prévoit de renforcer son activité et cherche activement différents partenaires qui lui permettraient de se diversifier pour par exemple proposer un service traiteur, ouvrir des magasins franchisés à Kowloon et dans les Nouveaux Territoires, et percer dans le marché de la distribution.

Avec la récente ouverture de son entrepôt d'environ 835 m² avec une cuisine centrale à Tsuen Wan, Carlier déclare que l'équipe cherche désormais à augmenter son volume de production pour accompagner son plan de croissance continue. « Nous prévoyons de développer notre activité au-delà de Hong Kong, mais nous souhaitons le faire progressivement, », déclare Carlier. « Nous voulons tout d'abord bâtir quelque chose de solide et voir de quoi nous sommes capables, afin de savoir comment exceller de la meilleure des façons. Lorsqu'une opportunité se présentera, nous pourrons la saisir immédiatement. »

La Rotisserie a été mise en relation avec InvestHK via la Chambre de Commerce Française de Hong Kong. Selon Carlier, l'agence gouvernementale propose un grand réseau local permettant de développer son activité. « Il faut absolument entrer en contact avec InvestHK lorsque l'on souhaite élargir son réseau local de contacts, », conclut-il.



« Le secteur de la restauration de Hong Kong bouge beaucoup. Il a évolué rapidement et fortement ces dix dernières années. Le marché peut accueillir toute une gamme de nouveaux concepts et offre par conséquent de nombreuses opportunités. »

Jérôme Carlier
Fondateur et Managing Director, La Rotisserie

larotisserie.com.hk