



*Au cœur de la Cuisine Française*

Communiqué de presse  
1<sup>ER</sup> juillet 2009

## **Y'a de la joie ! Bonjour, bonjour la TVA !**

### **NOUVELLE TVA, NOUVELLE CARTE ETE, NOUVELLE FORMULE...**

**Bistrot du Boucher s'engage à 100% sur le contrat d'avenir  
et joue le jeu de la transparence avec ses clients !**

Le 28 avril 2009, Hervé Novelli, secrétaire d'Etat au commerce, a annoncé une baisse de la TVA sur le service de la restauration à table.

Le gouvernement et le patronat de la restauration ont en effet conclu un « contrat d'avenir », qui prendra effet dès le début de l'été et qui permettra non seulement à la restauration de s'ouvrir à plus de modernité mais surtout de relancer ce secteur en crise.

La TVA applicable à la restauration baisse donc, dès aujourd'hui, de 19,6 % à 5,5 % (hors alcool)... et le réseau Bistrot du Boucher, qui avait accueilli cette nouvelle avec joie, s'engage à répercuter cette baisse sur sa carte d'été, mise en place dans l'ensemble du réseau dès le 1<sup>er</sup> juillet 2009...

...Même si Bistrot du Boucher n'a pas attendu le mois de juillet pour baisser ses prix...

En effet, depuis le 25 mai, deux Bistrots du Boucher (Melun et Amiens) jouent le jeu de la nouvelle TVA et affichent leurs anciens prix, barrés, juxtaposés aux nouveaux prix.

Ces deux précurseurs sont donc rejoints dès aujourd'hui par le reste du réseau Bistrot du Boucher.

Pour accompagner la réforme de la TVA et que pour que les clients s'y retrouvent, une véritable campagne de communication nationale sous la thématique « **Y'a de la joie ! Bonjour, bonjour la TVA !** » a été mise en place.

Le logo Bistrot du Boucher a été relooké version smiley ainsi que l'ensemble des supports publicitaires afin de sensibiliser les clients aux nouveaux tarifs et à la nouvelle carte d'été.

Pour que l'information soit visible, des affiches « Stop Trottoir », ont été mises en place depuis une semaine... Elles annoncent la mise en ligne dès le 1<sup>er</sup>

juillet de l'intégralité des menus du réseau, sur le site Internet : [www.bistrotduboucher.fr](http://www.bistrotduboucher.fr).

Enfin, les restaurateurs indépendants du réseau Bistrot du Boucher diffuseront largement, en boîte aux lettres, un dépliant publicitaire reprenant l'intégralité de leur menu qui affiche anciens prix barrés et nouveaux prix (en rouge) ainsi que la mise en avant des produits ayant subi une baisse tarifaire comme le café, l'eau minérale, les sodas et jus de fruits...

Dans certains bistrots, le café s'affiche même à 1,50 € !

Les Bistrots du Boucher ont donc pris le parti d'afficher les anciens prix barrés à côté des nouveaux prix afin de rendre plus concrète et plus claire cette baisse aux yeux des consommateurs.

À cette occasion, une carte plus estivale a été travaillée et certains bistrots ont créé tout spécialement une formule dédiée : le « Midi Bonheur ». Cette formule laisse libre choix aux clients de constituer leur repas, en fonction de leurs envies, parmi une sélection d'entrées, de plats et de desserts... Cette formule déjeuner affiche des prix séduisants pour une clientèle d'affaires et de proximité : les entrées sont à environ 3.50 €, selon l'établissement et sa région, les plats à 9 € et les desserts également à 3.50 €. La boisson au choix à 2.50 €.

Les restaurateurs Bistrot du Boucher ont donc choisi d'appliquer la baisse de la TVA et de s'engager auprès de leur clientèle pour qu'elle profite d'une réduction avantageuse et claire.

Enfin, les Bistrots du Boucher ayant tous des cartes complètement personnalisées... Les clients ont accès aux nouveaux menus sur le site du réseau à cette adresse : [www.bistrotduboucher.fr](http://www.bistrotduboucher.fr)

### **À propos de Bistrot du Boucher, au cœur de la cuisine française**

En 1988, le premier Bistrot du Boucher ouvre ses portes à Puteaux. Depuis, chaque année, ce sont plusieurs restaurateurs qui rejoignent l'enseigne.

Les Bistrots du Boucher rendent hommage aux viandes de premier choix essentiellement d'origine française et plus particulièrement régionale (limousine, salers, charolaise...) ainsi qu'aux recettes traditionnelles françaises : tous les produits sont mijotés sur place ! Le Bistrot du Boucher répond parfaitement à l'image des Bistrots au sens propre du terme : la convivialité, la simplicité, la générosité des saveurs, le respect des traditions et des prix sages.

**Pour tout complément d'informations ou une interview avec le dirigeant,**

**merci de contacter :**

**Contact Presse :**

**Agence COMDRP**

**Sylvie Fernandes**

18 rue Laffitte - 75009 Paris

Tél : 01 44 27 09 64 ou 06 75 00 74 86

e-mail : [sfernandes@comdrp.com](mailto:sfernandes@comdrp.com)