

## L'enseigne Oze prend son envol dans l'Hexagone

Oze food & bar, c'est à la fois une boutique avec vente à emporter, une cafétéria branchée, et le soir, un restaurant avec service à table. Un concept caméléon audacieux qui semble plaire, puisque de nouvelles implantations ouvrent, et qu'une version kiosque voit le jour.

C'est dans le nouveau pôle de commerces et de loisirs, pas encore achevé, qu'Oze teste depuis plusieurs mois son concept. Une enseigne originale, qui se déploie sur 360 m<sup>2</sup> après extension, et parie à la fois sur le bar, le snacking, la vente à emporter, et le soir, sur une restauration avec service à table. "Nous avons déjà doublé la surface d'Oze en saisissant une opportunité, et les résultats sont d'ores et déjà plus qu'encourageants. Ceci alors même que Montpellier-Odyseum n'est pas totalement achevé. En septembre 2009 s'ouvrira, à nos portes, en complément des cinémas, un Géant Casino avec une nouvelle galerie marchande où sont attendus 4 millions de visiteurs. Mais déjà, le pari d'offrir une prestation différente le midi et le soir avec service à table, des plats et des desserts élaborés, semble en passe d'être gagné", assure **Christophe Bretin**, l'un des fondateurs de l'enseigne avec **Fabrice Ferrer** et **Damien Amort**. À l'heure du déjeuner, Oze tourne avec un ticket moyen de 11 €, et le soir, l'addition arrive à 20-21 €. "Certes, le soir et en semaine, la fréquentation est très variable. Elle dépend des sorties de film, mais nous réalisons parfois des pointes jusqu'à 90-100 couverts", précise le manager.

### Smoothies et wok

Ce qui semble faire le succès d'Oze, c'est ce mélange des genres. Celui-ci se retrouve aussi bien au niveau du décor moderne, élégant -



Jus de fruits, smoothies, glaces, salades, sandwiches, mais aussi wok et desserts élaborés : Oze veut séduire à la fois les clients du midi et du soir en différenciant l'offre, l'ambiance et le service.

Une offre à la marque Oze.

qui parvient à changer d'atmosphère le soir, grâce à un éclairage subtil, un aménagement des tables et un service à l'assiette - qu'au niveau des produits - tous à la marque d'Oze, où l'on décline fruits et légumes en smoothies, glaces turbinées sur place, et où la traditionnelle offre soupes, salades, sandwiches est enrichie par un buffet wok. "Le client choisit

ses ingrédients parmi le buffet, et c'est cuit devant lui au wok en moins de 2 min", détaille **Christophe Bretin**. Avantage : la variété, mais aussi l'animation. "Nous allons retrouver cette formule dans nos prochains établissements avec la configuration prévue initialement de 180 à 200 m<sup>2</sup>. Mais, nouveauté, nous allons également lancer une nouvelle déclinaison d'Oze sous la forme de kiosques de 20 à 30 m<sup>2</sup>", annonce **Christophe Bretin**. Le premier restaurant Oze food & bar en région parisienne ouvrira au Centre Commercial Sqy Ouest à Saint-Quentin-en-Yvelines (78), et le kiosque dans le futur centre commercial Okabé au Kremlin-Bicêtre (94), qui sera inauguré au 1<sup>er</sup> trimestre 2010. Entre-temps, précise **Christophe Bretin**, Oze devrait ouvrir "plusieurs autres restaurants et kiosques dans le Sud". P.F.

### OZE

PLACE DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE  
ODYSSEUM 34  
34000 MONTPELLIER  
TÉL. : 04 67 73 83 35  
MY-OZE.COM

