



NOUVEAU RACINES

Pionniers et référents de la FOOD réunionnaise en France, nous tirons notre succès d'une histoire familiale profondément enracinée dans la ravine de Cabris. Avec 15 ans d'expérience dans la restauration, notre parcours est marqué par une transmission intergénérationnelle AU COEUR DES TRADITIONS PÉI.

Yannick et sa femme Vanessa ont fondé Le Dodo Blanc, un "Comptoir Réunionnais" conçu pour offrir au public un véritable voyage culinaire IMMERSIF. Le frère de Yannick, Florian, Chef de cuisine, et Marcel, le patriarche, perpétuent les secrets des recettes authentiques de l'île INTENSE.

Notre cuisine est bien plus qu'une cuisine ethnique, c'est une cuisine qui, à l'image de l'histoire de LA RÉUNION, rassemble les communautés.

Mélangez culture française, habitudes africaines, savoir-faire asiatique et saveurs indiennes : voici un menu unique au monde ! Plus que des restaurateurs, nous sommes les ambassadeurs de l'exotisme français !





4
SUCCESSALES

+10%
CROISSANCE
PAR AN

72%
SUR PLACE

27/30%
MASSE
SALARIALE

28%
À EMPORTER

400K/550K
CA CIBLE

À partir de la deuxième année

20%
EBE CIBLE

À partir de la deuxième année

150K
INVESTISSEMENT
CAPEX

25K
DROITS D'ENTRÉE

Formation comprise

50K
APPORT PERSONNEL

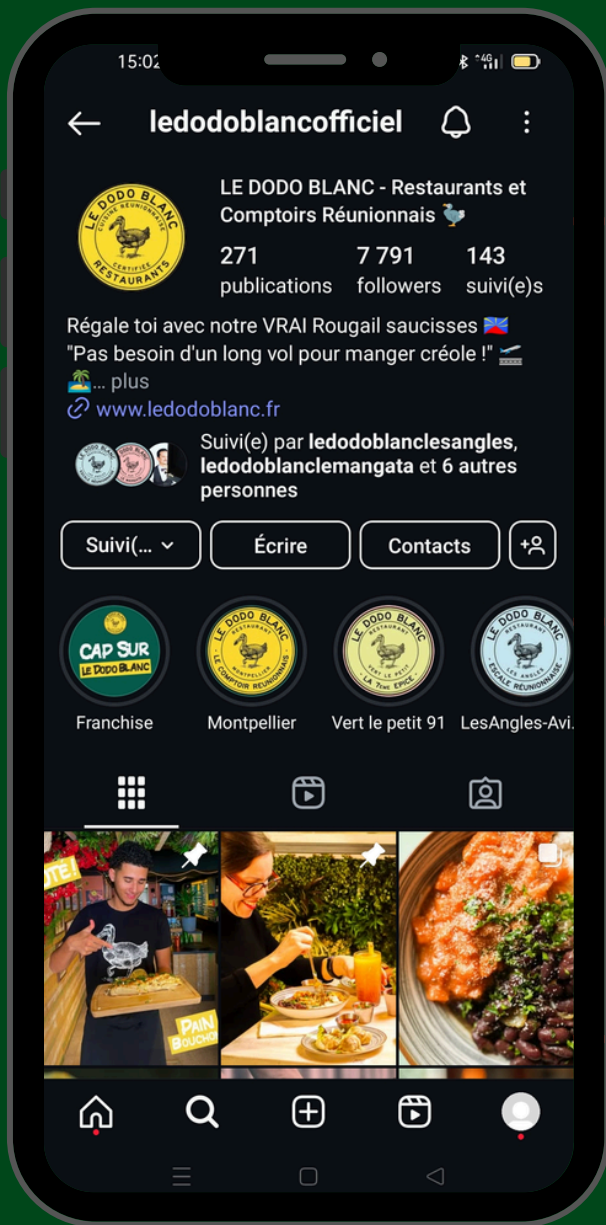
De l'investissement total

5%
REDEVANCE
ENSEIGNE

2%
REDEVANCE
COMMUNICATION

7 ANS
CONTRAT DE
FRANCHISE

LA E-RÉPUTATION LE DODO BLANC



INSTAGRAM

15K

FACEBOOK

6,3K

GOOGLE

4,6 ★

LA CIBLE DODO BLANC

CIBLES JEUNES ET ACTIFS (18-35 ans)

- Recherchent des expériences nouvelles et authentiques.
- Intéressés par des offres attractives et des lieux branchés.
- Actifs sur les réseaux sociaux modernes comme TikTok et Instagram.

CIBLES PLUS ÉTABLIES (35 ans et plus)

- Recherchent des moments de détente et de découverte culinaire.
- Attentifs à la qualité des services et au cadre convivial.
- Utilisent des réseaux plus traditionnels comme Facebook et LinkedIn.

NOS FORMATS DE RESTAURANTS

FLAGSHIP

>120/150M2 Min. 60 places assises en intérieur

Une offre complète, version restauration traditionnelle
Situé dans des emplacements 1bis ou 2 avec forts flux
Service en salle, vente à emporter et livraison

CASUAL

>60/80M2 30 places assises en intérieur

Une offre complète version Fast Good
Situé dans des emplacements 1bis ou 2 avec forts flux
Théâtralisation au comptoir
Service en salle, vente à emporter et livraison

KIOSQUE

>15/25M2 Pas de place attitrée

Une offre réduite
Vente à emporter ou au comptoir
Théâtralisation au comptoir
Dans des FOOD HALLS, FOOD MARKETS & FOOD TRUCKS



ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ POUR VOTRE RÉUSSITE !

AVANT PROJET

- Recherche de local centre ville / centre commercial / Food Court
- Recherche de financement auprès de nos banques partenaires
- Suivi travaux par un cabinet d'architecte et agenceur
- Formation avant ouverture
- Assistance à l'ouverture sur site

APRÈS PROJET

- Produits négociés, Laboratoire de production et système de commande simplifié
- Innovation continue : nouvelles recettes, nouvelle expérience client immersive
- Support Marketing et présence sur les réseaux sociaux
- Interlocuteur opérationnel unique et visites d'animation

CONTACT

YANNICK BARBIER

YANNICK@BARBIER-RESTAURATEURS.COM

