Mansogroup défie les difficultés du secteur avec AZUR, son 12e restaurant et un nouveau concept français au Kirchberg

BELVEDERE
GIN

À un moment où le secteur de la restauration fait face à des défis sans précédent — marqués par la baisse du pouvoir d'achat, l'inflation et la hausse des coûts — Mansogroup poursuit son développement. Le groupe luxembourgeois de l'hôtellerie-restauration ouvre aujourd'hui son 12? restaurant, Azur, à Kirchberg, réaffirmant ainsi sa résilience et sa vision stratégique à long terme. Alors que de nombreux acteurs du secteur ralentissent ou quittent le marché, Mansogroup avance, porté par une stratégie claire, des équipes solides, des emplacements centraux et des concepts culinaires différenciés. L'ouverture d'Azur permet de mieux comprendre les ressorts de ce succès durable — du leadership et de l'exécution à l'identité culinaire et à l'humain.

D'un takeover à une ouverture en sept jours Azur marque la transformation de l'ancien restaurant L'Avenue, une transition naturelle en parfaite adéquation avec la stratégie de Mansogroup, axée sur des emplacements centraux à forte valeur ajoutée, bien connus de la communauté d'affaires luxembourgeoise. Une fois l'accès aux locaux obtenu, l'exécution s'est faite rapidement. Azur a ouvert ses portes en seulement sept jours, un délai qui reflète une solide expérience de terrain et une grande maturité opérationnelle. Pour Yannis Xydias, Managing Director & Co-Owner de Mansogroup, la vitesse est devenue un véritable avantage concurrentiel : « La plupart des gens attendent la perfection. Nous avons choisi la vitesse. Dans un environnement incertain, l'exécution et l'alignement comptent plus que la perfection. Les clients viennent pour la cuisine et l'expérience — pas parce que chaque détail décoratif est déjà en place. »

L'emplacement reste un pilier fondamental de la stratégie de Mansogroup, avec un choix assumé pour des quartiers centraux à forte fréquentation, comme Kirchberg. « L'accessibilité et la pertinence par rapport au quartier sont essentielles, » souligne Yannis Xydias. « Nos restaurants doivent fonctionner à différents moments de la journée et répondre à des publics variés. » Avec des restaurants grecs, portugais, italiens et espagnols déjà présents dans son portefeuille, la cuisine française s'est naturellement imposée comme le chaînon manquant du paysage méditerranéen de Mansogroup. « Ajouter un concept français s'est imposé comme une évolution naturelle, » expliquet-il. « Nous sommes trop créatifs et trop passionnés pour reproduire indéfiniment le même concept. »

En cuisine, le Chef Christophe Deparday met son expérience acquise dans des restaurants étoilés Michelin au service de la direction culinaire d'Azur, solidement ancrée dans la tradition française. « Azur repose sur une cuisine française, avec un fort accent sur la cuisine mijotée, » explique-t-il. « Les cuissons lentes, les réductions et les préparations longues demandent du temps et de la précision, mais elles offrent une grande profondeur de saveurs. C'est une cuisine raffinée, mais généreuse et sincère. »

La partie sucrée est portée par Judith Macia, largement reconnue comme la « Reine des Cheesecakes ». Son expérience acquise dans des environnements hôteliers étoilés Michelin apporte une signature supplémentaire au concept.

Mansogroup a opté pour une stratégie de soft opening, permettant aux équipes d'ajuster et de faire évoluer l'expérience de manière organique. « C'est une approche plus durable pour construire le succès sur le long terme, » explique Yannis Xydias.

Tourné vers l'avenir, Mansogroup prévoit également de rebrander le restaurant JFK plus tard cette année, renforçant ainsi son engagement en faveur de la modernisation. « Notre approche consiste à évoluer plutôt qu'à reproduire, » explique Rémy Manso, Fondateur & Directeur. « La modernisation nous permet de créer des concepts
réellement adaptés à leur emplacement et à leur public. »

Azur incarne la vision à long terme de Mansogroup : une hospitalité créative, centrée sur l'expérience et l'émotion. Doté d'une grande terrasse en façade, le restaurant se prête également à l'accueil d'événements de groupe et d'événements d'entreprise, avec en complément deux heures de parking gratuit à Auchan. « Azur, c'est une cuisine française raffinée, proposée dans un cadre détendu et chaleureux, » conclut le Chef Deparday. « Un lieu où l'on se sent bien — et où la qualité parle d'elle-même. »