

Bouillon Batignolles : Come à Paris !



Faire bonne chair pour pas... cher : adresse bien connue des frontaliers lorrains, le Bouillon Batignolles teste sa formule au Luxembourg. Logé depuis novembre 2025 au sein du food court Come à la Maison, dans le quartier de Hollerich, le nouveau venu détonne avec ses tarifs compétitifs. De quoi aiguïser les appétits autant qu'une certaine curiosité locale. Le fondateur David Michel passe à table et dévoile les dessous de son concept.

Come à Paris : c'est ainsi qu'aurait presque pu se nommer le restaurant qui a remplacé, en novembre 2025, l'espace autrefois dédié à Come à la mer, l'offre «?poisson?» de la célèbre enseigne [Come à la Maison](#). Cette introduction consommée et le décor planté, un soupçon de précision s'impose : le nouveau venu au sein de ce food court d'une surface totale de 2.000 m2 rompt avec le branding historique des lieux ; il s'appelle [Bouillon Batignolles](#), une « marque » bien connue des frontaliers français.

Lancé à Metz fin 2022, cette **chaîne de restaurants** (également présente à Nancy et Thionville) puise son inspiration dans ces adresses bon marché, servant une cuisine simple et populaire, apparues à Paris à la fin du XIXe siècle. Redevenu très tendance dans l'Hexagone, ce concept essaime en province ces dernières années.



Décor soigné aux couleurs parisiennes... Ici, le contenant compte autant que le contenu (crédit : Bouillon Batignolles)

David Michel, un Messin aux mille vies devenu résident luxembourgeois en 2015, a eu le nez fin en exportant la formule hors des murs de la Ville lumière : « *Je suis le premier à avoir sorti les bouillons de la capitale* », revendique-t-il avant de s'attarder sur sa première ouverture à l'étranger. Dans la lignée de ses établissements français, l'entrepreneur a conservé les ingrédients de sa recette en multipliant les clins d'œil au Paris fantasmé d'*Amélie Poulain* : réplique de la Tour Eiffel, affiche de l'Olympia, panneaux de stations de métro, musique guinguette. Ici, le contenant compte autant que le contenu. Et dans l'assiette, place à une douce France empreinte de nostalgie : saucisse de Toulouse accompagnée de purée montée au beurre, cordon bleu de volaille, andouillette de Troyes, boudin noir, etc. Afin de s'adapter aux goûts locaux, la *Bouneschlupp* – plat traditionnel luxembourgeois – leste également le menu. Le râpé de pommes de terre (*Gromperekichelcher*), un incontournable du marché de Noël, devrait suivre au printemps : « *C'est ma manière de faire honneur à ce pays qui m'accueille* ».

Si la carte ressuscite des plats d'antan, c'est surtout la **politique tarifaire** qui surprend. Les prix, anormalement bas pour le Luxembourg, constituent l'ADN du concept. Socle de la réussite des Bouillons en France, cette cuisine pas chère trouvera-t-elle ses fidèles au Grand-Duché ? La question se pose, David Michel en est bien conscient : « *Une partie de la clientèle luxembourgeoise attache peu d'importance à dépenser 18 ou 35 euros pour un cordon bleu. Mais il y a aussi ceux qui en ont assez de dépenser 50 euros pour un simple déjeuner en semaine. Moi, je veux réunir tout le monde à ma table...* »

« Lorsque je passe commande à un producteur de foie gras dans le Sud-Ouest, on ne s'entend pas sur des centaines de kilos mais sur 2 tonnes... C'est ce qui me permet de le facturer 8,90 € à mon client »

[David Michel, fondateur de la chaîne de restaurants Bouillon Batignolles]

Aux sceptiques qui s'interrogeraient sur le **rapport qualité-prix** de ses produits, le restaurateur dévoile l'arrière-cuisine de son **modèle économique**. Lequel repose sur des **volumes de commandes massifs** pour tirer les prix vers le bas. Avec 250.000 couverts servis en 2025, le fondateur se sait en position de force pour négocier : « *Lorsque je passe commande à un producteur de foie gras dans le Sud-Ouest, on ne s'entend pas sur des centaines de kilos mais sur 2 tonnes... C'est ce qui me permet de le facturer 8,90 € à mon client.* »

Contrairement à la France, où le concept bénéficie déjà d'une forte notoriété, le Bouillon Batignolles version luxembourgeoise doit encore se faire un nom: « *Le jour de l'ouverture à Nancy, une file d'attente s'était formée devant l'établissement. Nous avons fait 250 couverts. Ici, même si les débuts sont très encourageants et les retours excellents, il faudra un peu plus de temps pour convaincre.* » L'espace de 200 m² au sein du *food court* fait office de test. Et si l'essai est transformé, l'**expansion** pourrait être rapide : « *Promoteurs immobiliers, gérants de centres commerciaux, restaurateurs... Depuis le début de l'année, j'ai déjà reçu une dizaine de prises de contact. ?* »

Le bouche-à-oreille semble déjà faire son œuvre.