

**EQUIP'HOTEL PARIS**  
 PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
 16-20 NOV. 2014

Un concentré d'idées pour vos projets en Hôtellerie - Restauration

**DEMANDEZ VOTRE BADGE GRATUIT**

Fin abonnement  
 31/03/2015



RECHERCHER

EN PDF



LES EVENEMENTS



Edito	Dossiers	Actualités	Reportages	Management	Vie syndicale	Fiches pratiques / Experts
-------	----------	------------	------------	------------	---------------	----------------------------

Accueil - Restaurant

Industrie Hôtelière - 674 - Octobre 2014



Les Trois Archers de la Table Ronde à Riverie (69)

## Les Trois Archers de la Table Ronde à Riverie (69) Un restaurant médiéval qui possède plusieurs cordes à son arc !

Dans les Monts du Lyonnais, Sophie et Hervé Coche ont racheté en octobre 2013, la Picoraille, située dans le village médiéval de Riverie. Devenue le restaurant Les Trois Archers de la Table Ronde, cette affaire a d'emblée bien fonctionné grâce à une clientèle rhônalpine et touristique.

Les époux Coche proposent une restauration traditionnelle de qualité et privilégient les produits des producteurs locaux, adhérents de la marque « Le Lyonnais Monts et Coteaux ».

En octobre 2013, Sophie et Hervé Coche ont racheté l'ancienne auberge de la Picoraille et après plusieurs mois de travaux d'envergure, ils ont ouvert en février 2014 le restaurant Les Trois Archers de la Table Ronde. « Le lieu avait abrité l'ancien hôpital-hospice de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem. Nous avons eu un coup de cœur pour le cadre magnifique. Nous avons choisi le thème des archers pour le décor de notre restaurant, en hommage à mon oncle, Jean-Marie Coche, qui fut le premier facteur d'arcs en France et aujourd'hui disparu », raconte Hervé Coche, fils de restaurateurs à Saint-Georges-de-Reneins dans le Beaujolais, qui a fait ses armes en cuisine au sein de l'affaire familiale, puis au Beau Rivage à Condrieu et au Cloître à Vienne.

Les époux Coche se sont lancés dans cette nouvelle affaire, car ils savaient qu'ils seraient épaulés par leur fille Camille, en cuisine, et qu'ils pourraient également compter sur le professionnalisme de B&D'CO Architecture Intérieur à Meys et de l'Atelier 3D Signalétique à Chazelles-sur-Lyon. Ces sociétés ont en effet décliné la thématique des archers, de façon originale, dans la salle de restaurant de 80 couverts, avec à l'étage une salle pour les groupes et un petit salon « Le boudoir de la Reine ».

### Clientèle départementale et touristique

« Entre l'achat de fonds et les travaux, nous avons investi 100 000 € et obtenu un prêt sur six ans de 50 000 €. Notre banque nous a fait confiance, compte tenu de la réussite de notre autre affaire Le Nezel Restaurant (NDLR : voir notre encadré) », souligne Hervé Coche. « L'activité des Trois Archers de la Table Ronde a d'emblée bien démarré parce que nous étions connus par l'autre restaurant. Nous constatons d'ailleurs que la synergie de clientèle entre les deux lieux est devenue réalité. Nous captions des clients du Rhône et notamment de Lyon, du proche département de la Loire, ainsi que des touristes. Cet été, nous avons ainsi accueilli des visiteurs d'autres régions de France et des Anglais, ravis de découvrir le village médiéval de Riverie, avec son chemin de Ronde offrant un panorama exceptionnel sur le Pilat, la vallée du Gier et le Mont Blanc ».

### Une forte activité en fin de semaine

Le restaurant connaît une forte activité du vendredi au dimanche ; les jours de fermeture étant le lundi et le mardi. « Nous enregistrons une moyenne de 35 à 40 couverts par jour. Le ticket moyen s'élève à 30 € », indiquent les époux Coche qui servent une restauration traditionnelle de qualité, en privilégiant les produits de producteurs locaux, adhérents de la marque « Le Lyonnais Monts et Coteaux ». Leurs noms figurent d'ailleurs sur la carte des mets. Par exemple, volailles d'Alain Dussurgey, légumes des Ets Guillaume Tisseur, fromages de chèvre de Gilles Bonnard, tous installés à Saint-Martin-en-Haut, safran bio de la ferme des Violettes à Saint-Maurice-sur-Dargoire, jus de fruits artisanaux de Bissardon à Saint-Paul-en-Jarez ou encore vins du Domaine du Clos à Taluyers. En semaine, au déjeuner, « Le M'archer » à 12 € (grignotages, plat du jour, fromage ou dessert) est bien apprécié, de même que les assiettes « ciblées » (paysanne, bouchère, grand large...) de 11 € à 17 €. Les menus « Le JM'archer » (28 €) et « Palais Gourmand » (34 €) se vendent bien également. Parmi les plats, on



### Des vins médiévaux et des prix abordables

Côté vins, la carte, élaborée avec l'aide d'un caviste de Saint-

## NEWSLETTER LECHEF.COM

Restez informé des dernières actualités !

Votre adresse email

S'inscrire

## NOS DERNIERS NUMÉROS



Numéro 674

Octobre 2014



Numéro 673

Août/Septembre 2014

Tous les magazines

## SÉLECTIONNEZ VOTRE MATÉRIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL



Cuisson



Distribution



Equipements bars et offices



Equipements techniques



Laverie



Manutention



Martin-en-Haut, comporte près de 50 références, à prix abordables (12 € à 49 €). Les vins de la Vallée du Rhône, de la Bourgogne et des Coteaux du Lyonnais sont majoritaires. Deux vins médiévaux sont aussi proposés : le Moretum des Pays d'Oc à la cerise douce et le Coulindrum, un vin blanc avec groseilles macérées, aux notes de framboise et miel. « *Les clients consacrent en moyenne 25 € par*

*bouteille. Certains ne regardent même pas les tarifs : ils nous font confiance. Bon nombre sont avides de conseils pour l'accord mets-vins* », affirment Sophie et Hervé Coche qui, pour fidéliser la clientèle, misent sur la qualité de l'accueil et du service. « *De plus, nous apportons toujours des notes d'humour sur la carte des mets, les sets de table personnalisés... et les clients nous le rendent bien sur le livre d'or !* »

Depuis l'ouverture, l'équipe de cet établissement est composée de deux cuisinières et d'un serveur, et l'objectif des époux Coche serait d'embaucher un autre serveur. Pour l'heure, ils affichent leur satisfaction dans la mesure où en l'espace de quatre mois, ils ont réalisé un chiffre d'affaires de 120 000 €, alors qu'ils se sont fixés un objectif de 250 000 € pour la première année d'exercice. Cette réussite repose sur un point essentiel : ce sont des bosseurs qui s'impliquent à fond dans tout ce qu'ils entreprennent.

### L'autre affaire : Le Nezel Restaurant

En 2001, les époux Coche ont repris Le Nezel Restaurant à Larajasse, situé à quelques kilomètres des Trois Archers de la Table Ronde. Il y a sept ans, ils avaient réalisé d'importants travaux. Cet été, ils ont réinvesti 20 000 € pour moderniser cette affaire de 80 couverts, avec véranda et salons à l'étage, et répondre aux normes en vigueur (notamment, pour les personnes handicapées). L'occasion pour eux de créer, avec la complicité de l'architecte d'intérieur Bertrand Langlet, un univers apaisant avec des tableaux sur le thème des produits du terroir. Midi et soir, les formules Planches (assiettes thématiques de 11 € à 19 €) se vendent bien. Trois menus gourmands sont également proposés de 23 € à 35 €. Le ticket moyen s'élève à 30 €. Le Nezel Restaurant est prisé d'une clientèle du Rhône et de la Loire. Il emploie un chef, un serveur et deux apprentis, et réalise un chiffre d'affaires annuel de 450 000 €.

Christel Reynaud

Partager



Préparation



Réfrigération

### SÉLECTIONNEZ VOTRE INSTALLATEUR DE CUISINE PROFESSIONNEL



### NOS MAGAZINES

Découvrez nos magazines et leurs sites web en cliquant sur les couvertures !



### DECOUVREZ NOS VIDEOS



L'atelier N°1 Tendances Snacking :



PressePro - Palmarès 2014



Interview d'Arnaud Lallement élu C



Arnaud Lallement élu Chef de l'A



Le film documentaire « Naturalit »



Monument Café T B.R.A. Con

### ACTUALITÉS

- La ville de Paris s'attaque aux locations de ...
- Révision des valeurs locatives des locaux pro...
- Les clauses de transfert de charges doivent ê...
- Simplification aux obligations des employeurs...
- Renouvellement d'un bail commercial

### REPORTAGES

- Comment tirer profit de l'originalité d'un te...
- L'aquanuttoyage
- Voyage à la rencontre des parfums et saveurs ...
- Ibis soigne son style
- Faire appel à un prestataire pour optimiser l...

### MANAGEMENT

- Comment définir les justes prix sur votre car...
- Offrez du bien-être à vos clients avec des cr...
- Nouvelle donne pour la formation professionne...
- Vers une accessibilité raisonnée
- Comment réussir votre chantier ?

### VIE PRO OU SYNDICALE

- Un an de travaux... qui portent déjà leurs frui...
- Les indépendants entrent enfin officiellement...
- LETTRE AU CFA
- La norme Afnor est arrivée
- Assemblée générale de l'Apiih à Pornichet

### FICHES PRATIQUES / EXPERTS

- Contrat de travail à temps partiel
- Réforme de la formation professionnelle : Les...
- Rénovation du régime des baux commerciaux loi...
- Le montant du loyer commercial révisé
- Les consommateurs mieux protégés

ABONNEZ-VOUS

Industrie  
Hôtelière

9, rue Labie  
75838 Paris cedex 17  
01 45 74 21 62

Mentions légales - Abonnez-vous - Publicité - Contact