



## FrogPubs in The Press

A selection of press cuttings from over the years

Marie-Claire magazine, 2004



**SO, SO BRITISH.** Franchisez la porte de ce pub et vous aurez traversé la Manche. L'illusion est parfaite: le vaste bar, les tables de bois et surtout les bières brassées au sous-sol qui ont cette saveur si particulière à l'Angleterre. Pour les nostalgiques de l'île, sans hésiter... [The Frog and Rosbif, 116, rue Saint-Denis, 01 42 36 34 73.](#)

Rolling Stone magazine, Nov. 2004

**Brunchez !**

**The Frog and Rosbif ★★★**



La simplicité a du bon, et même du très bon.

116, rue Saint-Denis - tél 01 42 36 34 73 - M<sup>e</sup> Etienne-Marcel.

Pourquoi faire compliqué ? Dans ce pub typiquement londonien et joliment aménagé, on brunche *english* ou *american* : ici, c'est œufs sur le plat, saucisses, bacon, *baked beans* et tomates pour les amoureux de la perfide Albion, ou œufs sur le plat, bacon, saucisses, pommes de terre au four et pancakes au sirop d'érable pour les nostalgiques du *golden dream* d'Outre-Atlantique. Le tout arrosé, à volonté, de café, de thé et de jus de fruits pressés. Des produits frais, une nourriture copieuse à l'exécution parfaite, des prix qui restent démocratiques et une mention toute particulière à la qualité de l'accueil : on aurait vraiment tort de boudier son plaisir.

Dimanche, de 12 h à 16 h - Deux formules à 13 e et 15 e.



EVELYNE GARAT

*Portes ouvertes*

## Pintes maison

**F**orte chaleur, vapeurs d'alcool et odeurs de houblon garanties, bienvenue dans les sous-sols d'un vrai pub : le Frog & Rosbif de la rue Saint-Denis (2<sup>e</sup>). Le premier-né des quatre établissements au concept identique. Ici, les clients commandent des bières pression faites maison. « C'est tellement meilleur. » Brunnes, blanches, blondes, rousses ou encore ambrées, il y a des pintes pour tous

les goûts. Et ça dure depuis 1993, quand Paul le Londonien et Thör l'Islandais ont décidé de se jeter dans les fûts. Les délicieux breuvages y sont concoctés artisanalement. Avec savoir et patience, car il en faut du temps : une semaine de préparation pour 1 000 litres de boisson. L'an passé, ils ont servi près de 400 000 litres de bière à l'accent... so british.

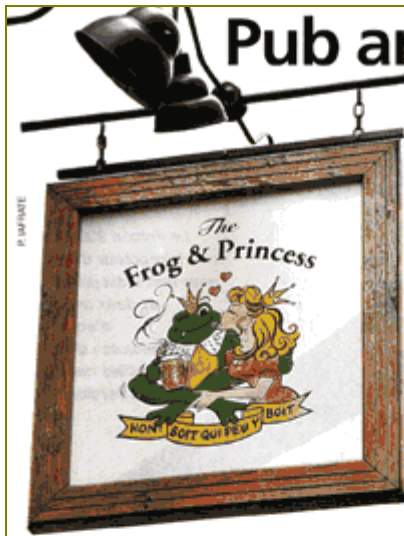
**THOMAS ADAMSKI**



**The Frog and Rosbif**

La chaîne de pubs anglaise a lâché sa nouvelle grenouille au milieu des chais : ce décor de pierres apparentes détournera-t-il le fidèle **Mick Jagger** du Frog de la rue Princesse (6<sup>e</sup>) ? En attendant, sirotez une bière au gingembre ou au lemon grass – cuvées maison, s'il vous plaît –, accompagnée d'une tartine au stilton !

Au n° 25. Tél. : 01 43 40 70 71.



## Pub anglais au Quartier latin

grande réputation européenne. Il leur fallait présenter un projet de création d'entreprise. Plutôt que de rester sur un plan théorique, ils ont choisi un sujet à la fois amusant et réalisable.

### Les vraies bières, vivantes comme les vins

« L'idée nous est venue d'un constat: on ne trouvait pas de vraies bières britanniques dans tous les endroits moroses qui se baptisent "pubs anglais". De plus, tous les cafés parisiens se ressemblent, à peu de chose près. Ensuite, les vraies bières sont vivantes, comme les vins, mais elles voyagent mal. Brasser nous-mêmes nos bières était donc une nécessité. »

Paul et Thor ont beaucoup travaillé pour clarifier leur idée, et leur projet, bien reçu, est devenu par la suite un *case study* à l'Insead et, pour eux, un vrai business.

Comment sont-ils passés de la théorie à la pratique ? D'abord ils se sont rendus en Angleterre pour effectuer un stage chez un brasseur. Ensuite, ils sont revenus à Paris pour peaufiner leurs chiffres.

« Nous sommes restés des jours

entiers dans des endroits comme le "Kitty O'Shea" (leader du marché de l'époque), au bout du bar devant une pinte, pour comptabiliser les boissons servies, le nombre de clients présents, combien de gens en service, les prix, les promotions. Non seulement par jour mais par période de la journée, par jour de la semaine, etc. Cela a duré plusieurs mois.

« Nous avons parlé avec des distributeurs, écouté les potins de l'industrie, compulsé les résultats financiers au greffe, pour les recouper avec nos observations.

« Ensuite il a fallu calculer les coûts, salaires, impôts, cotisations de Sécurité, construction et matériaux de bâtiment, équipement de brasserie, frais de fonctionnement, coûts financiers, etc. Et, bien sûr, les marges réelles qu'on peut espérer réaliser. »

Ils ont créé leur premier Frog (le Frog and Rosbif) dans le quartier des Halles, suivi quatre ans plus tard par le Frog and Princess, voisin de Chez Castel.

Cinq ans plus tard, leur projet d'études est devenu une véritable entreprise avec trente employés, trois établissements, et 15 millions de francs de chiffre d'affaires.

Richard Maxwell

Le pub ne ressemble en rien à l'idée qu'en France on se fait d'un pub. Du trottoir, on voit la longue salle avec son bar et ses tabourets, des tables et des bancs, le tout en chêne clair et surtout, près de la vitrine, étincelantes, quatre grandes cuves en Inox. Nous sommes au Frog and Princess, un pub où l'on brasse la bière anglaise sur place et qui offre aux Britanniques nostalgiques et aux Français hardis le goût des vraies bières qui sentent bon le houblon.

Comme en Angleterre, vous prenez votre pinte au bar, vous allez vous asseoir où vous voulez – pas de prix de terrasse, pas de service à table sauf pour les repas, car ici on peut également s'offrir les vrais plats des pubs d'Outre-Manche.

Derrière cette réussite, il y a deux hommes, Paul Chantler, un Anglais, et Thor Gudmundsson, un Islandais, qui se sont rencontrés à l'Insead, la célèbre école internationale des affaires de Fontainebleau. Tous deux avaient déjà travaillé, mais voulaient préparer un MBA dans cette école de

**Paul Chantler et Thor Gudmundsson se sont aperçus que la vraie concurrence pour leurs pubs, ce n'était pas les cafés ou les bars, mais tout ce qu'une personne jeune de son argent de ses loisirs : cinéma, vacances, vêtements, club... Pour eux, l'important était de créer autre chose. Ci-contre, le comptoir du « Frog and Princess ».**



« Honni soit qui peu y boit » : la devise

maison met d'emblée dans l'ambiance de ce pub anglais qui brasse ses propres bières. Blanche, brune ou rousse, les sujets de la reine expatriés, majoritaires en ce repaire, ne se contentent pas d'y goûter. Ils les apprécient, les savourent et en redemandent, épongeant parfois le trop bu avec les fameuses *baked potatoes*. Les jours de match de rugby, c'est la folie. Mais l'Ovalie est en demi-sommeil durant la période estivale. Terrasse agréable.

*Pierrick Jégu*



PHOTOS: J.-C. DUPIN POUR L'EXPRESS

**Au Frog and Rosbif, la bière est brassée maison et servie à l'anglaise !**

**The Frog and Rosbif**  
116, rue St-Denis (11<sup>e</sup>)  
► 01-42-36-34-73