

Le kebab heureux de Nabab

À 25 ans, Hakim Benotmane est à la tête d'un réseau de dix franchisés sous l'enseigne Nabab qu'il a créée en 2003 à Tours. Son concept : un kebab « occidentalisé » sur le modèle McDo. « *De nouvelles clientèles sont attirées par le kebab, mais elles attendent de la qualité, de la propreté, de rapidité,* explique le jeune chef d'entreprise. *Je mets un point d'honneur à garantir l'hygiène et la traçabilité. Une usine en Allemagne fournit une viande moins grasse que dans les kebabs classiques et la sauce blanche est composée de concombre et de yaourt. Un kebab est moins calorique qu'un McDo. Dans mon restaurant, 60 % de la clientèle est féminine.* » Nabab propose aussi des paninis, des burgers, des sandwichs classiques, des salades, des desserts. Hakim Benotmane entend accentuer la comparaison avec l'enseigne McDonald's en mettant en oeuvre le même schéma de fabrication et de vente pour

augmenter le débit et permettre au personnel au comptoir de ne pas avoir à assurer la préparation des kebabs. De son restaurant tourangeau habillé de rouge et de jaune, le créateur de Nabab ne manque certainement pas d'ambitions. Après Tours, Paris, Grenoble et Marseille,

il compte bien ouvrir de nombreux autres kebabs, dont des drive-in, en France et même au-delà : « *Je suis en contact avec des investisseurs britanniques qui pourraient apporter plus de 8 millions d'euros pour ouvrir une trentaine de points de vente en Europe.*



Hakim Benotmane s'est fortement inspiré de McDonald's pour son concept. Il vise un développement en France et au-delà.