


"Avec 7 euros, vous mangez pour deux !" : plébiscitée par certains, critiquée par d'autres... On vous explique la polémique autour de Master Poulet

▶ écouter (5min)



Le choix de franceinfo
 Rédaction de Franceinfo
 Du lundi au vendredi 6h-18h48, 8h33, 9h46 et 11h46

s'abonner

50

La ville de Saint-Ouen, en région parisienne, a créé la polémique en posant des blocs de béton devant la vitrine de l'enseigne Master Poulet, au nom de la lutte contre la malbouffe franciliennes, la multiplication des enseignes de poulet provoque un bras de fer avec des mc rivairens.

lire plus tard 394 commentaires

Marc Bertrand
Radio France

Publié le 27/04/2024 07:03
 Temps de lecture : 5min



Le restaurant de la chaîne Master Poulet de Boulogne-Billancourt (Hauts-de-Seine) attire de nombreux clients aux détriments des autres enseignes de fast food alentour. (MARC BERTRAND / FRANCEINFO / RADIO FRANCE)

La guerre du poulet est lancée et pas uniquement à Saint-Ouen. Le marché du poulet a augmenté de 25% en France ces cinq dernières années, porté par la "street food" qui colonise les villes. Du poulet peu cher, qui connaît un énorme succès, mais les files d'attente, l'ouverture tardive et l'odeur du poulet grillé agacent de plus en plus le voisinage. Une enseigne est devenue un symbole : Master Poulet, 10 000 tonnes de volaille écoulées en 2025, dans ses 50 boutiques pour la plupart en région parisienne. Après Asnières, Châtillon, ou encore Rueil-Malmaison, en région parisienne, Saint-Ouen tente par tous les moyens de les empêcher de s'installer, au nom de la lutte contre la malbouffe.

Local barricadé, banderoles occusitrices... Comment l'ouverture d'un restaurant Master Poulet à Saint-Ouen a tourné au combat de coqs avec la mairie à franceinfo

Pour comprendre pourquoi cette enseigne provoque autant de crispation, franceinfo s'est d'abord rendu devant l'un de ses restaurants, à Boulogne-Billancourt, dans les Hauts-de-Seine. La file d'attente s'étire sur vingt mètres sur le trottoir, sur la très fréquentée place Marcel Sembat. Il n'est pas encore 12h30, et déjà l'enseigne Master Poulet, avec son slogan "Le meilleur poulet grillé" écoule les pilons de poulet dorés par les épices à un rythme effréné. Mouzeki ouvre son sac encore fumant : "J'ai trois pilons, plus du riz pour 7 euros avec une boisson. Un menu à McDo, c'est 13 euros ! C'est la France à Macron, tout est cher", sourit-il.

"C'est que dalle pour manger à midi !"

Mouzeki, client de Master Poulet à Boulogne-Billancourt

à franceinfo

Le pilon de poulet épicé est à 1 euro, la barquette de pommes de terre, à 2,50 euros. "On est des travailleurs, on est mal payés. On cherche quoi ? Des choses pas chères. Quand vous voyez les différences aujourd'hui, un sandwich grec, c'est 10 euros. Et là, on mange bien, on remplit notre ventre. Avec 7 euros, vous mangez pour deux personnes", assure Alberto, son casque de chantier sous le bras.

Sur la place Marcel Sembat, il y a pourtant d'autres enseignes, McDo, KFC, Quick ou encore Five Guys "et ils les ont tuées", assure Alexandre, le patron du bistrot d'en face, presque admiratif. "Mais une chose est sûre, reprend-il, c'est que je ne mangerai jamais là-bas, parce qu'à ce prix-là, les gens ne se rendent pas compte d'où vient le poulet... Je fais attention à ce que je mets dans mon corps."

"Ca a dégradé Boulogne"

Chez Alexandre, le suprême de volaille française est à 17 euros. C'est peu dire que Master Poulet et ses prix n'attirent pas la sympathie des autres commerçants. "Il n'y a que du gras dans les vitrines, c'est une honte", selon Édith qui assure que le quartier est surnommé "la place de la malbouffe". "Les costumes cravats viennent moins dans le secteur, ils ne viennent plus, ils assimilent Marcel Sembat à la fast-food, à la jeunesse... Ça a dégradé Boulogne", soutient la commerçante.

Pourtant, les restaurants traditionnels avouent qu'ils n'ont pas perdu beaucoup de chiffre d'affaires depuis l'arrivée de Master Poulet. Ce qui dérange ? "Je pense que c'est l'odeur", avance Pascale Blas, vice-présidente de l'union des commerçants. Elle désigne les fenêtres au-dessus de Master Poulet : "L'appartement est à vendre. Ça vous étonne ? Ça sent le poulet. Il y a eu des plaintes de riverains pour les odeurs, les files d'attente. Le bruit que ça génère le soir. Si vous habitez là, vous ne pouvez plus ouvrir vos fenêtres !" La ville de Boulogne a tenté les contrôles d'hygiène, elle a même fait mesurer les odeurs du fast-food. Peine perdue, Master Poulet respecte toutes les normes et, d'après la loi, chaque commerce s'installe où il le veut.

"Je n'ai pas de problème personnel avec Master Poulet", mais...

À Saint-Ouen, dans le département voisin de Seine-Saint-Denis, le maire a décidé d'aller plus loin. Depuis l'ouverture de Master Poulet mi-avril, Karim Bouamrane a littéralement déclaré la guerre à l'enseigne. Le socialiste l'assume, il ne veut pas de Master Poulet, qu'il accuse d'avoir ouvert à la sortie du métro, pratiquement sous les fenêtres de la mairie, sans avoir obtenu l'ensemble des autorisations. Il est allé jusqu'à faire poser des blocs de béton devant la terrasse couverte du fast-food.

"Je n'ai pas de problème personnel avec Master Poulet, chacun mange ce qu'il veut, j'adore aussi le poulet, affirme l'élu. Le sujet, c'est qu'on a une multiplication, une prolifération des mêmes types de commerce qu'on appelle la "junk food", qui engendre des nuisances sonores, olfactives, des attroupements".

"Le fait qu'il y en ait trop, ça pose problème dans la diversité de nos commerces. Et l'objectif de notre municipalité justement, c'est de multiplier la diversité des commerces, du bon, du beau et la démocratisation de l'excellence."

Karim Bouamrane, maire de Saint-Ouen

à franceinfo

L'excellence est incarnée, à ses yeux, par Le Bouillon du coq par Thierry Marx et sa jolie façade couleur brique, symbole du nouveau centre-ville de Saint-Ouen, à deux pas du métro et des halles gourmandes. C'est pourtant juste en face, chez Master Poulet, qu'il y a une file d'attente. "J'y ai été juste pour leur donner de la force", confie Imène qui est venue acheter un poulet grillé pour les soutenir. Le bouillon, ça fait plus joli, c'est plus esthétique. On travaille à Saint Ouen, il en faut aussi pour tous les horizons. Pour 5 euros, tu manges, on ne peut pas tous aller dans les beaux restos."

"Le maire veut gentrifier sa ville"

La chaîne de street food a décidé de jouer la provocation, en accrochant une banderole sur sa boutique : "Nous sommes ouvriers... et nous n'augmenterons pas nos prix, n'en déplaise à Karim". Elle a été jusqu'à afficher un autre message : "Comment la mairie attribue-t-elle les locaux ? Master Poulet contre la corruption". La mairie a porté plainte en diffamation. Sur les réseaux sociaux, les internautes se délectent du feuilleton de la guerre du poulet.

Le restaurant Master Poulet de Saint-Ouen use de l'ironie sur sa devanture pour répondre au maire de la ville. (MARC BERTRAND / FRANCEINFO / RADIO FRANCE)

La direction de l'enseigne, d'habitude très discrète, a même décidé de prendre la parole. Nabil B. (il n'a pas souhaité que son nom de famille apparaisse) nous reçoit en douilaine sans manches à bord d'une péniche sur la Seine, dans les locaux où Master Poulet installe ses nouveaux bureaux. Il dénonce les "méthodes de cowboy" du maire de Saint-Ouen. "Je pense qu'il a voulu en faire un sujet politique. Il gentrifie sa ville, ça le gêne peut-être qu'on soit présent sur le meilleur emplacement de Saint-Ouen, estime l'adjoint du PDG. Parce qu'on nous a bien fait comprendre que si on était deux rues derrière, c'était 'Bienvenue Master Poulet'. Mais pas là, pas à cet endroit. Parce qu'on gentrifie les centres-villes et on préférerait peut-être avoir un commerce un petit peu plus noble. Sauf que le commerce ne vit pas. Qu'est-ce qui marche ? C'est un Master Poulet".

"Ce succès, on nous l'envie."

Nabil B., de la direction de Master Poulet

à franceinfo

Il répond également aux accusations de malbouffe : "Je m'inscris totalement en faux ! On fait du poulet rôti, on ne fait pas frire notre poulet. Notre viande vient principalement de Pologne et d'Espagne, c'est un excellent poulet européen". Selon l'Anff, l'interprofession française de la volaille de chair, 77% du poulet consommé dans la restauration en France en 2019 était importée. "On n'a pas de poulet ukrainien, ni brésilien. C'est juste qu'aujourd'hui, on fait de tels volumes qu'en France on est incapable de trouver un fournisseur qui nous fournisse suffisamment. C'est impossible", assure Nabil B. Master Poulet a obtenu, en justice, le retrait des blocs de béton. Mais le maire de Saint-Ouen a déjà répliqué et fait installer des pots de fleurs géants devant les vitrines du magasin.

394 commentaires partager

contenus sponsorisés

France Télévisions utilise votre adresse e-mail afin de vous adresser des newsletters. Pour exercer vos droits, contactez-nous.

Notre politique de confidentialité

toute l'actu dès 7h30

Votre adresse e-mail

s'inscrire

France Télévisions utilise votre adresse e-mail afin de vous adresser des newsletters. Pour exercer vos droits, contactez-nous.

Notre politique de confidentialité

le live direct tv direct radio

Retrouvez aussi La météo Les jeux

Politique de confidentialité CGU et mentions légales Gérer mes tracours Plan du site recherche Qui sommes nous ? Nous contacter

Accessibilité (partiellement conforme) Charte déontologique Charte du Live Assistant vocal Devenir annonceur Recrutement

Accueil / En direct radio / Le choix de franceinfo

← →

La Quotidienne Radio

Chaque jour, ne ratez rien des meilleurs rendez-vous matinaux de la radio

à tous les jours

s'inscrire à la newsletter

les mots-clés associés à cet article

Santé France Commerce Éco / Conso Alimentation Politique Société