



Entreprendre en franchise avec Mariette

chez Mariette

on est très attaché à notre métier de boulanger



LE PAIN c'est le souvenir du premier morceau sur lequel on s'est fait les dents, c'est le crouton grignoté sur le retour du marché avec mamy, c'est la toute première course faite tout seul pour acheter

«une baguette pas trop cuite s'il vous plaît Madame»

ET ON S'ATTACHE autant à faire retrouver le bon goût authentique de ces premiers souvenirs, qu'à vous faire découvrir toute la créativité dont fait preuve notre équipe de boulangers pâtisseries.

Pour MARIETTE, partage, générosité, convivialité, ne sont pas de vains mots, l'ensemble des produits et des offres en sont le reflet.

MARIETTE c'est la boulangerie pâtisserie familiale qui mixe parfaitement qualité de la tradition et modernité.

À l'origine, il y a un homme passionné !



Boris Calle,

ancien cavalier professionnel,

il se fait un nom sur les terrains de concours hippiques nationaux et internationaux jusqu'en 2005, où il décide de mettre fin à sa carrière.

Fort de son expérience de compétiteurs, curieux de tout, il s'octroie 18 mois de réflexion pour créer son propre concept.

Il voyage, apprend et fait des rencontres qui le mènent à la boulangerie.

Sa première boutique voit le jour en 2007 à Cesson-Sévigné.



La mission de Mariette

C'est de perpétuer
et valoriser le savoir-faire
du boulanger pâtissier
pour offrir au plus grand
nombre des produits
authentiques, savoureux,
respectueux et accessibles.

Le savoir-faire Mariette c'est :

des recettes originales et des produits innovants
pour répondre aux nouvelles tendances de consommation.

50 recettes
de pain tradition
et blancs, pains
ingrédients salés, pains
spéciaux, façonnés et
cuits tout au long
de la journée.



SIMPLE ET EFFICACE : UNE MISE EN OEUVRE INNOVANTE

Un process simple pour une mise en oeuvre facilitée avec un résultat identique à la méthode artisanale

Une gestion du quotidien optimisée

- Peu de temps de remise en oeuvre
- Pas de perte, pas de ruptures
- Mise en oeuvre simple
- Ne nécessite pas de personnel qualifié

Le savoir-faire Mariette c'est aussi une offre pour chaque moment de la journée :

Pour le petit déjeuner

- des viennoiseries 100% beurre frais
- une sélection de pains sains et savoureux



Pour la pause du midi

des recettes élaborées au rythme
des saisons par notre chef cuisinier :

- quiches
- salades
- wraps
- tacos
- pizzas
- ciabattas
- soupes chaudes et froides
- gratins et pâtes

**Et nos fameux sandwiches composés
avec nos savoureux pains !**

Au goûter

- un large choix de boissons chaudes et fraîches à emporter
- des pâtisseries fines, entremets, tartelettes, macarons...
- des pâtisseries boulangères, brioches, flans pâtissiers...
- des pâtisseries américaines, donuts, cookies...



A l'apéro !

- des pains salés gourmands au chorizo, au fromage ou encore aux olives...

Et pour (se) faire plaisir !



Comment ne pas craquer !

**Une collection de pâtisseries
toutes en délicatesse :**

- des entremets individuels ou à partager
- des pâtisseries boulangères, Paris-Brest, éclairs...

Au fil des Saisons et des événements calendaires

Le chef pâtissier Mariette élabore des créations
toutes aussi belles que bonnes !



Chez Mariette on s'engage !



Sur la Qualité

- La qualité de la tradition au quotidien pour tous



- des produits réalisés sur place tout au long de la journée
- des sandwiches gourmands élaborés avec nos pains spéciaux

Sur la proximité

- une valorisation des circuits courts
- une relation durable avec nos fournisseurs locaux

Sur la l'accessibilité

- des offres promotionnelles sur les pains, la viennoiserie et la gamme américaine



Sur la sécurité

- des audits internes et externes en terme de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- mise en place d'e-pack hygiène, numéro 1 en terme d'HACCP

Et en plus !

- du pain chaud à toute heure
- des offres «anti-gaspi» : offres spécifiques de fin de journée
- une offre véggie
- une offre bio



LE BIO

C'EST LA GARANTIE :

- De matières premières cultivées sans engrais ni pesticides chimiques de synthèse
- D'une agriculture bio, qui préserve plus les eaux, les sols, et la biodiversité de nos campagnes, que l'agriculture conventionnelle.
- De produits contrôlés et certifiés

Mariette c'est ...

La proximité

La qualité

L'accessibilité

L'optimisme



Le dynamisme

La générosité



Chez Mariette
3=4
sur • les pains
• la viennoiserie
• la gamme américaine

Chez Mariette

LE PAIN c'est une farine 100% française,
un levain à l'ancienne,
la main experte de nos boulangers,
un peu de patience et
beaucoup d'amour !

chez Mariette
On vous offre
la coupe du pain

Dans la boutique Mariette

Les boutiques MARIETTE s'inscrivent dans une vie de quartier, on y vient acheter son pain, mais aussi pour partager un moment de convivialité.

Pour l'enseigne Mariette l'ambiance contemporaine est minimaliste, se limitant aux codes couleurs de la marque, bleu et blanc.

Des lignes sobres pour le mobilier, parfois un bardage de chêne clair et des matériaux bruts conservés, propres à chaque boutique.

La liberté est donnée à toutes les associations de matières, à une nouvelle forme d'espace de vente inscrite dans sa topographie et son époque.

on ❤️ la convivialité !

La générosité

L'optimisme

Le dynamisme



Nos implantations groupe

- Succursales
- Franchises
- Projets en cours
- (18 boutiques en ouverture prochaine)



LES CHIFFRES CLÉS

ANNÉE DE
CRÉATION
2021
Une première boutique
implantée sur
Clermont-Ferrand

TICKET
MOYEN / UNITÉ
entre 4,50€
et 6,30€

2022
LANCEMENT DE LA
FRANCHISE

CA
MOYEN / UNITÉ
750K€
en année 3

MIX PRODUIT

Pains	31%
Viennoiseries	15%
Pâtisseries	16%
Offre «salée»	29%
Autre	9%

6500 m²
C'est la surface
du laboratoire
de production

500
CLIENTS / JOUR
EN MOYENNE
PAR BOUTIQUE

NOS EMPLACEMENTS TYPES PRIVILÉGIENT L'ACCESSIBILITÉ ET LA VISIBILITÉ

EN CENTRE VILLE :

- Emplacement N°1
- Zone de chalandise de 50 000 habitants minimum
- Vente à emporter et sur place
- Surface de 150 m² dont 70 à 80 m² minimum en rdc
- Réserve possible en étage ou en sous-sol
- Façade de 6m minimum
- Idéalement en angle de rue

EN CENTRE COMMERCIAL :

- Emplacement N°1
- Fréquentation de plus de 5 millions de visiteurs
- Vente à emporter ou vente en salle
- Cellule de 75 à 150m²

EN PÉRIPHÉRIE DE VILLE :

- De plus de 50 000 habitants minimum
- Local d'une surface de 200 à 250m² dont 100m² minimum en rdc
- Accès avec un «tourner à gauche»
- Idéalement accès direct rond point
- Axe passant :
 - » 30 000 véhicule/jour
 - » 10 000 actifs à 500m PARIS/IDF et 1km en province
 - » 15 000 habitants à 500m PARIS/IDF et 1km en province

chez Mariette

on recrute, on informe et on fidélise !

NOS OUTILS MARKETING :

- Des opérations de recrutement via des distributions de flyers en boîtes aux lettres
- Des kits de communication pour chaque lancement de produit
- Des animations pour les ouvertures boutiques
- Des partenariats avec des associations locales ou nationales
- Des jeux...

Des avantages !



DES RÉDUCTIONS IMMÉDIATES

DES AVANT PREMIÈRES

DES OFFRES PRIVILÈGES

UN KIT DE BIENVENUE

Pour tout premier achat, une carte de fidélité est proposée.

- » Côté client, elle permet de cumuler des euros lors de chaque passage en caisse pour régler les achats suivants
- » Côté enseigne, elle permet de qualifier la base client et d'exploiter les données suivant nos besoins.

Un chouette instagram



Des plv & des flyers



L'animation des fiches Google



Des partenariats



Des jeux



Et pour les autres boutiques :

- 1 newsletter mensuelle
- 1 site internet en cours avec un shop / boutique
- 1 infomag pour chaque évènement produit
- l'animation des fiches Google pour chaque établissement

Se lancer avec Mariette



Les étapes et les modalités

1. Envoi de votre candidature
2. Échange téléphonique et étude de votre projet
3. Rencontre et stage découverte en Boutique
4. Validation de la candidature et signature du DIP
5. Choix de l'emplacement et autorisations administratives
6. Accompagnement au montage du projet (business plan, financement...)
7. Signature du contrat de franchise
8. Mise en place du rétroplanning de lancement d'activité (travaux, formation...)

Chez Mariette

on vous accompagne avec grand plaisir !

Le développement

Nos équipes vous conseillent dès le lancement de votre projet, dans vos démarches administratives, pour élaborer votre plan de financement, dans la recherche de votre local commercial et dans le développement de votre réseau local.

Les travaux

Nous sommes à vos côtés pour décliner notre concept de boutique Mariette en vous assistant à la gestion des travaux dans le respect du concept architectural de la marque, recommandation d'entreprises et suivi des travaux d'aménagement du local commercial.

Les achats et la logistique

Des achats organisés pour servir la qualité :

- Un référencement d'achats pour exiger le meilleur rapport qualité / prix sur chaque produit
- Un sourcing permanent de nouveaux produits
- Une démarche de R&D pour une offre renouvelée, adaptée aux évolutions du marché.
- Un approvisionnement sécurisé avec des fournisseurs de premier plan.

L'assistance opérationnelle

À chaque instant, vous êtes soutenu et assisté dans votre nouveau projet de vie. À l'issue de votre formation, nous vous accompagnons pour le lancement de votre boutique avec notre présence à l'ouverture et nous assurons une assistance technique et commerciale tout au long de l'activité afin de veiller au bon fonctionnement et à vos performances économiques.

La formation

Vous bénéficiez d'une formation de 3 mois en immersion dans l'un de nos points de vente afin d'acquérir les métiers essentiels d'une boutique Mariette : la vente, la gestion, les méthodes de production, la pâtisserie et la restauration. Votre équipe est également formée au concept Mariette : 1 mois pour le boulanger et 1 à 2 semaines pour les autres collaborateurs selon leur niveau de responsabilités.

Le marketing

Nous vous conseillons dans l'élaboration de votre plan de communication, pour faire de l'ouverture de votre boutique un évènement qui attirera de nombreux clients. Nous mettons en place des actions marketing dédiées pour gagner en notoriété locale.

Si comme **Mariette** vous avez* :

De l'audace !

Le goût du challenge !

L'esprit d'entreprise !

Le sens du client !

Et même si vous n'êtes pas issu du secteur de la boulangerie-pâtisserie



Alors rejoignez nous !



CONDITIONS D'ENTRÉE

DROIT D'ENTRÉE

15K€ht

INVESTISSEMENTS

400K€ht

hors droit au bail et murs

REDEVANCE
ENSEIGNE

5%

REDEVANCE
MARKETING

1%

FORMATION ET
ACCOMPAGNEMENT

15K€

DURÉE
DU CONTRAT

9 ANS

* même si vous n'êtes pas issu du secteur de la boulangerie-pâtisserie



On se rencontre ?

 developpement@bc-cap.com
 02 99 22 23 55



@les.pains.mariette



@Mariette



les-pains-mariette.com



AUG' Développement -
11 Parc d'Activités Beaujardin,
35410 Châteaugiron.