

RENCONTRE AVEC HENRI-LUC CHOULY FRANCHISÉ NACHOS À REIMS CORMONTREUIL

Après Strasbourg en 2021, NACHOS a ouvert les portes de son 2ème établissement dans l'Est de la France fin décembre 2023. Dans le retail park le plus puissant de la zone de Reims, les Parques à Cormontreuil. Rencontre avec Henri-Luc CHOULY sur les premières semaines d'activité du 29ème restaurant du réseau :



Pourquoi avoir fait le choix d'ouvrir en retail park ? Quels sont les avantages ?

Je connaissais déjà ce retail park puisque j'y ai déjà un restaurant, je savais donc que celui de Cormontreuil est le plus puissant de la zone. Avec ce type d'implantation nous bénéficions d'un fort passage et donc de nombreux clients potentiels. J'ai eu l'opportunité de développer la zone sur laquelle j'étais présent avec d'autres concepts de restauration. J'ai tout de suite pensé à NACHOS ! Je savais que ça allait fonctionner et quand on voit les résultats du mois de janvier c'est déjà très positif !

Pourquoi avoir choisi la pluri-franchise ?

À travers mon premier restaurant, je souhaitais impérativement proposer une cuisine qualitative, avec des produits frais. Quand j'ai envisagé de développer la zone de restauration je voulais prolonger mes valeurs dans les différents concepts et ainsi créer une zone de restauration de qualité. NACHOS correspondait à 300%. Aujourd'hui avec mes 3 restaurants, nous avons réussi notre pari et nous avons vraiment apporté une valeur ajoutée à la zone de Cormontreuil où la plupart de nos concurrents ne travaillent pas tout à fait de la même manière.

Pourquoi avoir choisi la franchise alors que vous avez déjà un restaurant en indépendant ?

Être indépendant ce n'est pas du tout la même chose ! En franchise, et surtout avec le professionnalisme de NACHOS (qui est quand même à souligner), nous bénéficions de l'accompagnement de notre animateur réseau, la centrale d'achat et le soutien des équipes marketing/communication. Tout est géré de manière professionnelle, on se sent vraiment soutenu ! Ce qui nous permet de nous focaliser sur le quotidien

Comment avez-vous structuré vos équipes et vos missions pour gérer plusieurs enseignes ?

J'ai fait le choix d'avoir un responsable dans chaque restaurant avec des assistants. Le tout est de bien choisir ses employés et je pense que j'ai eu cette chance ! Ensuite, ma mission au quotidien est de suivre les objectifs de mes restaurants, d'identifier avec mes directeurs les axes d'amélioration à mettre en place. Mais surtout notre objectif est de pérenniser nos premiers résultats perdurent pour assurer ainsi sur le lancement de NACHOS à Cormontreuil.

Qu'est-ce que NACHOS peut vous apporter dans la gestion de vos différentes enseignes ?

Je dirais même qu'est-ce que NACHOS nous a déjà apporté : c'est surtout toute une stratégie de communication qui je dois le souligner est très professionnelle ! J'ai eu affaire à plusieurs enseignes donc je peux comparer ! Cet accompagnement, cette force de frappe en communication, sont les pratiques que nous copions/collons sur mes autres points de vente.

Quels sont vos futurs projets ?

Parler de futurs projets alors que l'on a ouvert fin décembre c'est encore prémédité. Mon projet à court terme est de me concentrer sur mon restaurant, d'assurer son lancement et une fois que ces missions seront remplies, j'envisage sur le plus ou moins long terme l'ouverture d'un second NACHOS cette fois-ci dans le centre-ville de Reims.

QUELQUES CHIFFRES :

+15%

vs objectif de CA

+ 5 000

clients servis

4,8/5

sur Google

Sur 1 mois d'activité

RENCONTRE AVEC HENRI-LUC CHOULY FRANCHISÉ NACHOS À REIMS CORMONTREUIL



 **macquart fanny 51**
Local Guide · 39 avis · 23 photos

★★★★★ Il y a un mois

Repas sur place | Déjeuner | 10-20 €

Un vrai régal 😊

Accueil chaleureux, personnel agréable et souriant. Le repas était excellent, j'ai pris des quesadillas et un cheesecake au Nutella. Le thé glacé maison est un délice. Aucune fausse note ! Je vous souhaite un grand succès. Je reviendrai avec grand plaisir 😊

⋮

 **Emeline Neulens**
4 avis

★★★★★ Il y a un mois

Repas sur place | Déjeuner | 10-20 €

Un service incroyable. Un personnel chaleureux et aux petits soins.

Après notre repas, le responsable adjoint est venu nous demander si tout c'était bien passé.

Entre fast-food et restauration, nous y mangeons bien et surtout sainement !
Les produits sont frais et bons.
On peut même leur piquer la recette du guacamole ;)

Merci pour ce très bon repas. Nous reviendrons et pas qu'une fois !

⋮

À PROPOS :

NACHOS est une enseigne de restauration rapide qui se différencie de ses concurrents par son approche unique : une cuisine saine pleine de fraîcheur, aux saveurs mexicaines - et accessible. Fajita (ou burrito), bowl, tacos et quesadillas sont personnalisés sous les yeux du client, et composés uniquement avec des produits frais : des viandes Origine France, des fruits et légumes de qualité, des haricots secs longuement mijotés à l'étouffée...

L'enseigne compte actuellement 29 restaurants et d'autres ouvertures sont prévues. « Notre feuille de route est désormais d'ouvrir entre 10 et 15 restaurants par an. En privilégiant des emplacements n°1 à fort trafic piétonnier pour les centres villes mais également dans des centres commerciaux, nos franchisés sont capables d'atteindre des chiffres d'affaires annuels de l'ordre d'un million d'euros après 3 ans d'activité. » Benoit LEROY, Président Fondateur de NACHOS.