

restauration saine et rapide, nouvelle identité, recrutement, croissance d'entreprise, expansion, fast good, nourriture mexicaine...

Communiqué de presse

Quand deux multi-franchisés que tout oppose s'associent pour ouvrir des restaurants Nachos en Occitanie

Paris, le 05 mai 2024



C'est l'histoire de deux personnalités aux antipodes, issues de parcours très différents, mais réunies par une même ambition entrepreneuriale et des valeurs communes.

Letitia Jissane a commencé à 16 ans sa carrière dans la restauration rapide. Passionnée, elle y a gravi tous les échelons jusqu'au poste de directrice adjointe, avec 16 ans d'expérience à la clé. Maman de deux enfants, elle est l'incarnation de l'opérationnel maîtrisé.

Stéphane Dumont, lui, vient de la finance. Après 20 ans en banque sur les marchés financiers, il plaque tout et fait ses premiers pas dans la franchise en 2020.

Le duo improbable (et pas franchement coup de foudre au départ !) s'associe avec une vision partagée et complémentaire.

Déjà multi-franchisés, ils cherchaient à se diversifier. Pendant l'été 2022, ils testent **Nachos à Rouen** et découvrent un concept qui les séduit : la qualité des produits, la stabilité des équipes côté franchise, un accompagnement précis, humain et professionnel.

Un défi de grande ampleur : deux ouvertures en 7 mois à Toulouse

Letitia et Stéphane **ouvre leur premier restaurant Nachos à Gramont en août 2023 puis un deuxième très rapidement à Labège en mars 2024.** Ces deux ouvertures ont été un véritable challenge logistique, humain et mental.

Engagés auprès de leurs équipes, Letitia et Stéphane accordent une importance particulière à l'accompagnement quotidien de leurs collaborateurs : « Nous voulons que nos équipes progressent, on vise l'excellence. »

Par ailleurs, Letitia et Stéphane ont une stratégie bien cadrée, à Gramont une nouvelle équipe a été mis en place et l'activité traiteur est en plein développement. Concernant Labège, il y a un fort potentiel à venir avec les travaux du parking terminés et une extension du métro dans 3 ans.

Quels conseils donner aux futurs franchisés ?

Letitia et Stéphane **observe que le marché est de plus en plus concurrentiel, c'est pourquoi il est important d'avoir un bon emplacement, être un gestionnaire rigoureux et surtout croire au concept et au produit.** « Le mexicain deviendra un incontournable de la restauration rapide française. C'est un pari. Il faut y croire. »

**Afin d'en savoir plus sur le parcours de Létitia et Stéphane,
de connaître davantage leurs stratégies de développement et leurs ambitions futures,
n'hésitez à contacter Amélie Eslin au 01 73 01 45 51 ou à amelie@escalconsulting.com.**

À propos de NACHOS

Créé en 2013, NACHOS est une enseigne de restauration rapide qui se différencie de ses concurrents par son approche unique : **des produits de qualité tout en restant accessible**, pour faire découvrir des saveurs mexicaines authentiques revisitées avec le savoir-faire français. Fajita (ou burrito), bowl, tacos mexicains et quesadillas sont personnalisés sous les yeux du client, à la minute, et composés uniquement avec des **produits frais et des viandes Origine France**.

Chiffres clés :

- **30 restaurants dont 23 franchises**
- **Objectif : 7 à 10 ouvertures par an**
- **1.8 millions** de repas servis par an
- 300 collaborateurs dont 20 présents au siège
- **CA 2024 : + 20 millions d'euros**

Site internet : <https://nachos.fr/>

