



Le 17 mai 2024,

BO&MIE débarque en Gare d'Aix-en-Provence

Le groupe SSP et BO&MIE sont fiers d'annoncer l'ouverture d'une première unité BO&MIE à la gare TGV d'Aix-en-Provence en s'associant à SNCF Gares & Connexions.

SSP, un des leaders mondiaux de la restauration sur les sites de voyage, s'associe à la jeune marque montante de la boulangerie artisanale BO&MIE. Ce nouveau partenariat marque le début d'une collaboration, ouvrant à de belles perspectives d'expansion.

La jeune marque BO&MIE, fondée en 2017 par Jean-François BANDET et Magali SZEKULA, a rapidement conquis le cœur des Parisiens avec sa quête incessante de qualité et d'authenticité. BO&MIE s'est taillé une réputation solide grâce à ses créations variées et de qualité, allant du pain au levain aux viennoiseries originales en passant par des pâtisseries créatives.

En rejoignant SSP, BO&MIE franchit une étape majeure en élargissant son empreinte au-delà de la capitale française. L'ouverture prochaine d'un magasin BO&MIE de 400 mètres carrés à la gare TGV d'Aix-en-Provence, prévue en Juin prochain, est une démonstration concrète de cette expansion audacieuse avec l'ouverture du premier point de vente BO&MIE en province.

En associant leurs compétences, BO&MIE et SSP aspirent à offrir une expérience culinaire unique de qualité aux voyageurs, mariant l'expertise reconnue de BO&MIE dans l'art de la boulangerie-pâtisserie premium au savoir-faire opérationnel de SSP.

Jean-François BANDET, co-fondateur de BO&MIE, partage son enthousiasme : "Ce partenariat avec SSP est une opportunité extraordinaire pour BO&MIE de partager notre passion avec une audience encore plus large. Nous sommes fiers de collaborer avec un groupe aussi prestigieux et de mettre en avant nos valeurs communes de qualité et d'authenticité."



Gérard d'Onofrio, directeur général SSP France déclare : " Nous sommes ravis d'introduire ce nouveau concept de boulangerie premium à la Gare TGV d'Aix en Provence. C'est sous le signe de l'innovation, de la qualité culinaire et du respect de notre environnement, que nous avons construit ce partenariat avec BO&MIE. Cette nouvelle unité sera pour les voyageurs l'occasion de découvrir les produits emblématiques de l'enseigne. »



A propos de **BO&MIE**

BO&MIE a été créé en novembre 2017 par Jean-François **BANDET** et Magali **SZEKULA**, tous deux jeunes boulangers en reconversion qui se sont rencontrés sur les bancs de la prestigieuse École de Gastronomie **Ferrandi**.

Ils ont voulu créer ensemble un nouveau type de boulangerie centrée sur les valeurs de **qualité**, de fait maison et d'accessibilité au plus grand nombre.

BO&MIE atteindra fin 2024 un nombre de 10 points de vente en France et à l'étranger (Espagne, Moyen-Orient) pour un chiffre d'affaires de **21 millions** d'euros de chiffre d'affaires.

BO&MIE emploie aujourd'hui plus de **200 personnes** et vient d'ouvrir un tout nouveau laboratoire de production de 2000M2 situé à Clichy (92).

Pour de plus amples informations sur BO&MIE et ses délices, veuillez visiter le site web officiel : www.boetmie.com





A propos de SSP

SSP est un acteur majeur dans la gestion de points de vente de restauration dans les lieux de voyage partout dans le monde. Nous comptons environ 42 000 collaborateurs répartis dans plus de 600 sites dans 36 pays. Notre activité couvre les restaurants avec service à table ; les établissements de vente à emporter, les cafés, les salons et les magasins de proximité axés sur l'alimentation, essentiellement localisés dans les aéroports et dans les gares. Notre portefeuille inclut près de 550 marques d'envergure internationale, nationale et locale. Parmi celles-ci, nous avons nos propres enseignes – comme UrbanCrave, pionnier du concept de "street eats" dans les aéroports américains, et Nippon Ramen, spécialisé dans les nouilles et les raviolis en région APAC – mais aussi des franchises renommées telles que M&S, Starbucks et Burger King.

Notre mission est de faire de SSP la meilleure partie du voyage de nos clients. Pour cela, nous nous engageons à apporter des marques de premier plan et des concepts novateurs à nos clients et consommateurs du monde entier. Nous mettons l'accent sur un excellent rapport qualité-prix, le goût, la qualité et le service, tout en utilisant la technologie et le numérique pour renforcer notre efficacité.

Pour en savoir plus, visitez notre site : www.foodtravelexperts.com